

15.24
Sept
San Vito Lo Capo

**COUS
COUS
Fest**

**BEYOND
BORDERS**



PROGRAMMA

COUSCOUSFEST.IT



SAPORI
IDEE
CONAD

Il gusto
dell'esplorazione

15.24
Sept

San Vito Lo Capo

COUS
COUS
FEST

BEYOND BORDERS

**Dieci giorni di cous cous,
musica e festa a San Vito
Lo Capo**

Chef provenienti da tutto il mondo, cooking show, degustazioni, concerti, spettacoli e ospiti d'eccezione su una spiaggia mozzafiato. Dal **15 al 24 settembre** a **San Vito Lo Capo** va in scena la **26^a edizione del Cous Cous Fest**, il festival internazionale dell'integrazione culturale, che riunirà come da tradizione, Paesi e culture diverse per promuovere la pace, lo scambio e la multiculturalità. Dieci giorni di festa, quest'anno all'insegna dello slogan **Beyond Borders** (Oltre i confini), di incontri, musica, gastronomia e grandi emozioni.

 **CONAD**
Persone oltre le cose





CONAD
 Persone oltre le cose

Il campionato italiano di cous cous

Saranno quattro gli chef italiani che si affronteranno in cucina per la conquista del titolo di **Campione italiano di cous cous Conad**. Anche quest'anno ci sarà spazio per gli chef emergenti che parteciperanno al **"Next generation student contest Conad"**, la competizione dedicata alle nuove generazioni di chef rivolta agli alunni degli Istituti alberghieri italiani.

Bia
 MASTERS OF COUS COUS



La sfida internazionale

Il campionato del mondo di cous cous, il **Bia Cous Cous world championship**, è il momento centrale del Cous Cous Fest: una gara tra chef internazionali all'insegna dello scambio e dell'integrazione. Quest'anno sono 8 le squadre di chef in gara provenienti da: **Algeria, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Tunisia** e, per la prima volta al festival **Messico e Portogallo**. A decretare i vincitori ci sono gli esperti delle giurie tecniche, guidate da **Giusi Battaglia**, protagonista della trasmissione "Giusina in cucina". Anche il pubblico partecipa alle sfide: basta acquistare i ticket per la giuria popolare per assaggiare e votare le ricette in gara.





I cooking show: ricette d'autore sul palco della rassegna

Ricette d'autore sul palco del festival preparate e raccontate da grandi interpreti della cucina italiana.

Anche quest'anno a San Vito Lo Capo sbarcano alcuni dei volti più noti della gastronomia nazionale che presenteranno le loro creazioni, naturalmente a base di cous cous. **Max Mariola, Giorgione, Andrea Lo Cicero, Antonella Ricci e Vinod Sookar** (una stella Michelin) sono alcuni dei protagonisti dei cooking show.

Il pubblico potrà assaggiare le ricette e dialogare con i protagonisti.



© Vincenzo Livieri

Morire per mancanza di cure è
~~inevitabile~~

Ogni giorno salviamo vite e portiamo cure a migliaia di persone in tutto il mondo colpite da conflitti, epidemie, catastrofi naturali o escluse dall'assistenza sanitaria. Ogni giorno riusciamo a farlo anche grazie a te.

Firma per il 5X1000 a Medici Senza Frontiere.

Codice fiscale 970 961 20585 | msf.it/5x1000





AGRICOLTORI ITALIANI
SICILIA OCCIDENTALE

Consulenza e sviluppo d'impresa
Tutela e valorizzazione dei prodotti
Servizi al cittadino

CIA MEETING
2023

Cous Cous Fest 2023 · San Vito Lo Capo

CIA TALK | 15 settembre

Ore 9.30/Bia Theatre Piazza Santuario
Dop Economy.
Sviluppi e prospettive del modello Sicilia.

Ore 16.00/Area Lounge
In dialogo con i Consorzi siciliani

COOKING SHOW | 17 settembre

Ore 19.00/Bia Theatre Piazza Santuario
Andy Luotto e Giovanni Torrente per il 'Paniere CIA'

EXPOVILLAGE | dal 15 al 24 settembre

Ore 12.00-24.00/Lungomare, stand 10, 11, 12
Il 'Paniere Cia': esposizione e degustazione
delle produzioni di qualità certificate.

Esposizione e degustazioni a cura dei
birrifici artigianali siciliani.



CIA. Dalla parte dei produttori.



Cous cous per tutti i gusti al villaggio gastronomico

Sono oltre 20 le ricette tra cui scegliere nei menu proposti dalle Case del cous cous, i tre punti di degustazione del festival: la **casa del cous cous Al Waha** e la **casa del cous cous sanvitesse** sulla spiaggia e la **casa del cous cous dal mondo** (all'angolo tra via Regina Margherita e via Abruzzi). C'è davvero l'imbarazzo della scelta: si va dalla ricetta tradizionale, a base di pesce, alle numerose varianti internazionali fino ad una proposta senza glutine. Le case del cous cous sono aperte da mezzogiorno a mezzanotte.

TICKET
12€



Info ticket

Ticket Case del Cous Cous

Il ticket potrà essere acquistato online su www.couscousfest.it oppure presso le biglietterie vicino le Case del Cous Cous. Il biglietto dà diritto ad un piatto di cous cous, un bicchiere di vino o una bottiglietta d'acqua e, in omaggio, un caffè De Nobili (Casa del caffè, lungomare) o un amaro Granamaro (Casa dell'amaro, piazza Marinella).

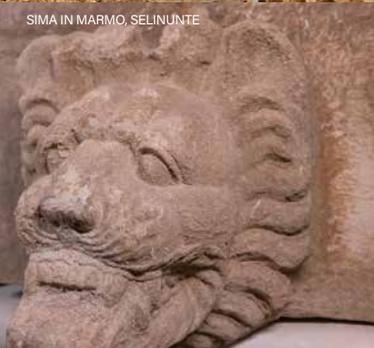
Ticket Bia Theatre

Il ticket potrà essere acquistato online su www.couscousfest.it oppure presso la biglietteria del Bia Theatre a Piazza Santuario. Fino esaurimento posti.

PARCO ARCHEOLOGICO, SELINUNTE



SIMA IN MARMO, SELINUNTE



SATIRO DANZANTE, MAZARA DEL VALLO



FRANCESCO PAOLO SCARPINATO ASSESSORE



MADONNA IN CORALLO, TRAPANI



Scopri il territorio dove le leggende diventano realtà
TRAPANI



REGIONE SICILIANA
Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana



PARCO ARCHEOLOGICO, SEGESTA

**1 TICKET =
1 COUS COUS**

**+ 1 bicchiere di vino
o una bottiglietta d'acqua
+ 1 caffè o 1 amaro**

I menu delle Case

Menu

Casa del Cous Cous **SANVITese**

a cura dello chef Peppe Salmeri

ALLA SANVITese

pesce misto da zuppa, cernia, aglio, cipolla, mandorle, prezzemolo, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

CON AGNELLO, POLLO E VERDURE

agnello, pollo, carote, patate, ceci, zucchine, cipolla, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

CON FINOCCHIETTO E RICCIOLA

ricciola, finocchietto, cipolla, pomodoro, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

CON TONNO, AGRUMI E PISTACCHIO

tonno, arancia, limone, basilico, curcuma, mandorla bianca, pistacchio.

DI CARNE MISTA

manzo, maiale, patate, carote, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.



**BEYOND
BORDERS**

Casa del Cous Cous DAL MONDO

a cura della chef Piera Spagnolo

DELL'ALGERIA con pollo e verdure

pollo, cipolla, sedano, aglio, prezzemolo, carote, zucchine, patate, concentrato di pomodoro, peperoncino, brodo vegetale, curcuma, zenzero.

DELLA COSTA D'AVORIO con carni miste e verdure

vitello, agnello, cipolla, aglio, carote, zucchine, patate, melanzane, pomodoro, aromi, peperoncino, sedano, peperoni.

DELLA TUNISIA con carne e verdure

agnello, cipolla, peperoncino, aglio, zucca gialla, patate, coriandolo, aromi naturali.

DEL MAROCCO con carni e ceci

vitello, ceci, cipolla rossa, uvetta, curcuma, zenzero, aromi.

DEL BRASILE

frutti di mare (cozze, vongole, calamari), latte di cocco, olio di palma, cipolla, aglio, sedano, pomodoro.

DI SAN VITO con pesce

pesce misto, mandorle, cannella, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino.

SENZA GLUTINE di pesce o di carne

pesce misto o carne, mandorle, cipolla, aglio, prezzemolo, patate, peperoncino, zucchine.



Menu

Casa del Cous Cous AL WAHA

a cura dello chef Beppe Buffa

DELLA COSTA D'AVORIO piccante alle verdure

cipolla, aglio, carote, zucchine, zucca, patate, verze, sedano, melanzane, pomodoro, aromi, peperoncino, brodo vegetale.

DELLA TUNISIA con montone e zucca gialla

agnello o montone, pomodoro, cipolla, aglio, zucca gialla, patate, coriandolo, cumino, aromi naturali.

DEL MAROCCO con pollo e curcuma

pollo, curcuma, ceci, cipolla rossa, uvetta, curcuma, zafferano, aromi.

DEL SENEGAL con carne di vitello e agnello

agnello, vitello, pomodoro, cipolla, aglio, patate, coriandolo, cumino, aromi naturali, zucchine, peperoni.

DELLO CHEF con tonno e finocchietto

tonno, finocchietto, sedano, cipolla, uva passa, pinoli, pomodoro, peperoncino.

ALLA NORMA con pomodoro e melanzane senza aglio

pomodoro, cipolla, melanzane, basilico, ricotta salata, caciocavallo.

ALLE COZZE con zuppetta piccante

cozze, aglio, cipolla, mandorle, pomodoro, prezzemolo, peperoncino, brodo di pesce.

ALLA MATALOTTA con cernia e zafferano

cernia, mandorle, cipolla, aglio, concentrato di pomodoro, prezzemolo, peperoncino, zafferano, curcuma.

ALLE COZZE con zuppetta piccante

cozze, mandorle, pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, peperoncino, brodo di pesce.

DELLA TRADIZIONE CONTADINA con maiale e broccoli

maiale, cipolla, brodo di carne, broccolo, pomodoro, prezzemolo, peperoncino.

15.24
Sept
San Vito Lo Capo

COUS COUS Fest

Red carpet Kia
Palco spiaggia

Bar
Sanlorenzo mercato

Lounge
Tenute Orestiadi

VILLETTA FARO
Casa del Cous Cous Al Waha

Casa del Cous Cous Sanvitese

Conad

1 2 3 4

5 6 7 8

Glo

9 10 11 12

13 14 15 16

Kia

17 18 19

20 21 22

Casa del Caffè
Caffè dei Nobili

23 24 25 26 27 28 29

54

53

52

51

50

49

48

Casa del Cous Cous Dal Mondo

Infopoint Shop



PIAZZA SANTUARIO

Bia theatre

43

42

41

40

39

38

37

Casa dell'Amaro
Granamaro

47 46 45 44

VIA REGINA MARGHERITA

36 35 34

33 32 31 30

PIAZZA MARINELLA

VIA MATTARELLA

VIA ABRUZZI

VIA SAVOIA

VIA LUNGOMARE

Elenco espositori

1-2	PLENITUDE
3	VILLA DELLE MUSE
4	MEDICI SENZA FRONTIERE
5	SKY
6 - 8	CIA-AGRIGOLTORI SICILIA OCCIDENTALE
9 - 12	REGIONE SICILIANA ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
13 - 16	REGIONE SICILIANA DIPARTIMENTO DELLA PESCA MEDITERRANEA
17	MAG CRAFT BREWERY
18 - 19	INN BAMBOO
20	MR FRESHFRUIT 3.0
21	ANAS - GRUPPO FS ITALIANE
22	ENOTECA REGIONALE DELLA SICILIA OCCIDENTALE
23	KERAMOS FEA CERAMICHE ARTISTICHE E COMPLEMENTI D'ARTE
24	PALAZZETTI
25	GIORGINI - FOOD AND DRINK
26	AZIENDA AGRICOLA IL VECCHIO BORGO MELONI TRAPANESI
27	BAR LE MAREE
28 - 29	SCuSi - THE BEST OF WESTERN SICILY
30 - 31	PROVEGAL L'ECCELLENZA DEL GOLFO DI CASTELLAMMARE
32	MESSER GRANITA DI SICILIA
33	BIRRA MINCHIA
34	GARZIANO
35 - 36	PLASTICONFSHOP (SR) TUSIBIO
37	PEDRONI SOCIAL CLUB
38	ETNA IN PROGRESS
39	VIVILA GIOIELLI
40 - 42	ORIENTHE
43	VORTICE NERO
44 - 45	ELECTROLUX
46	SOFT AIR #DA ROSÀ LA ROMANA
47	BIRRIFICIO PICARA - PICCANTE DEL BELICE CASEIFICIO CUCCHIARA
48	OLIO BARBERA
49	ATOMO NETWORK
50	COMUNE DI SAN VITO LO CAPO
51	CANDYSHOP
52	CINOFFO
53	PRINCIPATO DI SICILIA
54	TENUTE ORESTIADI

dalla Sicilia con amore!



Sul lungomare: CONAD, GLO, KIA

www.oliobarbera.it



I conduttori

Presentano tutti gli appuntamenti del festival **Tinto e Roberta Morise**, conduttori su Rai1 della trasmissione "Camper", **Ylenia Totino**, conduttrice tv che è stata volto di Rai Sport, Mtv, Sport Italia, La7, 7Gold, **Fabrizio Nonis**, in tv "El Beker", **Federico Quaranta**, conduttore Rai e voce della trasmissione radiofonica Decanter e **Valentina Caruso**, giornalista Rai e Sky Sport.

Chi rispetta le buone tradizioni, ama.
E quando sceglie Il Campese
100% italiano, allevato all'aperto
e senza uso di antibiotici,
ama ancora di più.
Scopri tutta la linea Il Campese
su amadori.it

Amadori. Gente che ama.



Questa è
una storia di
imprevisti domestici
ed energia
solare.



Con Plenitude
il fotovoltaico
è parte della tua vita.

Scopri com'è facile produrre
l'energia per la tua casa
su eniplenitude.com



plenitude

Musica e spettacoli sulla spiaggia

Dieci spettacoli gratuiti sulla spiaggia di San Vito Lo Capo:
Carmen Consoli, Tarantolati di Tricarico, Lidia Schillaci & Women Orchestra in "Futura. Donne per Lucio", **Raiz** canta Sergio Bruni, **Rosa Folk Fest** con **Lello Analfino, Olivia Sellerio, Pietro Adragna, Peppe Cubeta e Salvo Piparo, The Kolors, lo Stato Sociale, Coma_Cose, Kia party** con **Stef Burns, Neja, Nostalgia '90** e il dj set di **RTL 102.5, Simona Molinari.**

Ogni sera un sound diverso, una nuova emozione,
sulla magnifica spiaggia di San Vito Lo Capo.

INGRESSO
LIBERO



BEYOND
BORDERS

Vieni a trovarci presso lo stand Plenitude 1-2.

Tutti i giorni

Lungomare, via Regina Margherita,
via Savoia e spiaggia
Dalle 12 alle 24

EXPOVILLAGE

Un grand tour nella vivace produzione artigiana
e agroalimentare siciliana e mediterranea
GRATUITO

Case del Cous Cous
Dalle 12 alle 24

DEGUSTAZIONI

Dalla ricetta sanvitese di pesce, alle varianti internazionali
a base di montone, pollo, carni miste e verdure
€ 12,00



Venerdì 15

Bia Theatre
Piazza Santuario

Ore 9.30 **CONVENTION**

Dop Economy. Sviluppi e prospettive del modello Sicilia
Promosso da Cia Sicilia Occidentale
GRATUITO

CAMPIONATO ITALIANO CONAD

Ore 18.00 cerimonia di presentazione e prima gara

Benedetto Di Lorenzo

Rientro in Sicilia, cous cous profumato alle spezie, bagnato
con un brodo Ddshi allo zafferano, bisque di gambero rosso,
sashimi di tonno
sfida

Antonello Pomata

Raio de cascà au capun, ravioli ripieni di cous cous alle
verdure di stagione e zuppa di scorfano rosso imperiale
€ 20,00

Ore 20.30 seconda gara

Micaela Di Cola

Amatriciana di salmerino
sfida

Stefano Zamboni

Cous cous cosmopolita con gamberi, melone e cipolla
in agrodolce
€ 20,00

Palco spiaggia

Ore 22.00 **CAFE' LE COUS COUS**

Màkari 3: la serie televisiva

Intervengono il Sindaco di San Vito Lo Capo Francesco
La Sala, l'Assessore al Turismo di San Vito Lo Capo
Angelo Bulgarello, Gaetano Savatteri, gli attori Ester
Pantano e Domenico Centamore e Ivan Ferrandes,
presidente della Filming to West Sicily

GRATUITO

Ore 22.30

Carmen Consoli

CONCERTO GRATUITO



Sabato 16

Bia Theatre
Piazza Santuario

**NEXT GENERATION STUDENT
CONTEST CONAD**

Ore 12.00 prima gara

Marilù Cimarolli

Istituto professionale Migliorini, Finale Ligure (SV)

Tartelletta vegana di cous cous con gelatina di lamponi e albicocche

sfida

Alessandro Di Gregorio

Istituto di Istruzione superiore Danilo Dolci, Partinico (PA)

Cous...cassata

€ 20,00

Ore 17.00 seconda gara

Julia Nappi

Scuola Alberghiera Elis, Roma

Facciamo alla romana. Cannoli di cous cous ripieni di crema cacao e pepe con zabaione alla carbonara

sfida

Lorenzo Menna

Istituto Professionale di Stato Pietro Piazza, Palermo

Notte stellata di Alicudi, involtino di merluzzo affumicato con ripieno di cous cous alle verdure aromatizzato alla menta

€ 20,00

Ore 19.00 CONAD COOKING CHALLENGE

Dimostra la tua abilità ai fornelli: prepara una ricetta "al buio" e sottoponiti al voto della giuria

GRATUITO

Ore 20.30 CAMPIONATO ITALIANO CONAD

Gara finale e premiazione

€ 30,00

Palco spiaggia

Ore 22.30

Tarantolati di Tricarico

GRATUITO



Domenica 17

Bia Theatre
Piazza Santuario

COOKING SHOW

Ore 12.00 Leonardo La Sala

del ristorante Divino, San Vito Lo Capo (TP)

Cous cous con juice di triglia, lampuga marinata al carrubo, pomodoro affumicato e aria alle mandorle

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato delle Attività Produttive
€ 10,00

Ore 13.30 Rocco Pace

del ristorante Crick e Crock, San Vito Lo Capo (TP)

Cassatelle di cous cous, pesto di basilico e gambero rosa in guazzetto di mare

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea
€ 10,00

Ore 16.00 TALK AND FOOD

La valigia in cucina: in viaggio con Medici Senza Frontiere

Intervengono Tinto, conduttore televisivo Rai 1 e Roberto Scaini, operatore umanitario di MSF. A conclusione cooking show

La caponata di nonna Ninetta incontra il cous cous
GRATUITO

COOKING SHOW

Ore 18.30 Giovanni Torrente

Lasagna di cous cous con verdure e fonduta di formaggi siciliani

Promosso da Cia Sicilia Occidentale
€ 10,00

Ore 20.30 Francesco Bonomo

medaglia D'Argento ai Campionati della Cucina Italiana 2023

Michele Ciaccio

campione Cous Cous Fest 2019

Il ballo del Gattopardo: cous cous con sugo di aragosta, purea di piselli, petali di spigola marinata, olio al prosciutto, bottarga di uova di gallina e gelée di moscato

€ 10,00

Palco spiaggia

Ore 22.00

Lidia Schillaci & Women Orchestra

FUTURA.

Donne per Lucio

GRATUITO



Lunedì 18

Bia Theatre
Piazza Santuario

COOKING SHOW

**Ore 12.00 Istituto Istruzione Superiore
Ignazio&Vincenzo Florio, Erice**

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato delle Attività Produttive
GRATUITO

Ore 16.30 Domenico Basile

del ristorante Doba di Palazzo Sovrana

Benedetto Buccheri

del ristorante Bebop di Palermo

**Crocante di cous cous ai crostacei, salse del Mediterraneo
e confit di vegetali settembrini**

Electrolux Professional

€ 10,00

Ore 18.30 Vito Poma

del ristorante A Cantunera, San Vito Lo Capo (TP)

**Rollatina di spatola al cous cous di verdure, fonduta
di vastedda del Belice allo zafferano e pomodoro confit**

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato Beni Culturali
e dell'Identità Siciliana

€ 10,00

Ore 20.00 TALK AND FOOD

Trial: alimenti, nutraceutica e salute

A caccia dell'impronta digitale dell'olio extravergine di oliva

A conclusione degustazione di pane cunzato e prodotti tipici
Promosso da Oleifici Barbera insieme a ProMis Unipa e ATeN Center

GRATUITO

Palco spiaggia

Ore 22.00

Raiz

canta Sergio Bruni

CONCERTO GRATUITO



100% ANTICO GRANO ITALIANO



SENATORE VARIETÀ CAPPELLI

Da chi la Pasta la coltiva

- ✓ Il nostro Seme è puro e selezionato
- ✓ La Semola è macinata nel nostro mulino
- ✓ La nostra Pasta è trafilata al bronzo

Una filiera tutta italiana per una Pasta di qualità unica.



www.lestagioniditalia.it

È un progetto di

BF
BEST FIELDS, BEST FOOD.

Martedì 19

Bia Theatre
Piazza Santuario

COOKING SHOW

Ore 12.00 Calogero Bascio e Angela Cipponeri

del Ristorante Profumi di Cous Cous, San Vito Lo Capo (TP)

Il cous cous dei Florio: pesto verde, gamberi di Mazara, verdure di stagione e bottarga di tonno

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato delle Attività Produttive

€ 10,00

Ore 16.30 Federazione Italiana Cuochi

Giulia Buttiglieri

Dar al Sicilia

Rocco Di Marzo

Sua Maestà il cuscus con zuppa di sassi di mare

Enzo Leanza

Il cuscus festival di terra e mare

Giovanni Cappello

Electrolux Professional

€ 10,00

Ore 18.30 Andrea e Cristiano Rosso

del ristorante Da Andrea, Carloforte (SU)

Tunnu e cascà: radici e passioni di un popolo di mare

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

€ 10,00

Ore 20.30 Giorgione

Cous cous alla norcina

€ 15,00

Palco spiaggia

Ore 22.00

Rosa Folk Fest

con **Lello Analfino, Salvo Piparo,**

Olivia Sellerio, Peppe Cubeta e

Pietro Adragna

CONCERTO GRATUITO



Mercoledì 20

Bia Theatre
Piazza Santuario

COOKING SHOW

Ore 12.00 Angela Abrignani

del ristorante Trionfo di Gola, San Vito Lo Capo (TP)

Cous cous sbagliato in brodo di aragosta e zeste di limone candite

€ 10,00

Ore 16.30 Angelo Pumilia

chef executive della Foresteria Planeta, Menfi (AG)

Frutta e Cous Cous

Salvatore Gambuzza

chef del gruppo Mangia's

Electrolux Professional

€ 10,00

Ore 18.30 TALK AND FOOD

Il cous cous: patrimonio culturale immateriale dell'Unesco

Degustazione di cous cous sanvitese a cura di Roberto

Battaglia del ristorante La Casa di Enzo, San Vito Lo Capo

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana

€ 10,00

Ore 20.00 WINE TASTING

Tenute Orestyadi Wine Experience:

un viaggio nella Sicilia del vino

Tenute Orestyadi

€ 15,00

Palco spiaggia

Ore 22.00

The Kolors

CONCERTO GRATUITO



Giovedì 21

Bia Theatre
Piazza Santuario

COOKING SHOW

Ore 12.00

La varietà Senatore Cappelli

Fabio Potenzano

del ristorante Tutti a tavola, Bagheria (PA)

Penne con crema di tenerumi, tartare di gamberi e "muddica di cous cous"

Salvo Lipari

Cous cous con ragù di tonno, melanzana croccante e mentuccia

del ristorante Osteria Saperi e Sapori, Bagheria (PA)

Le Stagioni d'Italia

€ 10,00

Ore 17.00 Andrea Lo Cicero

Il pollo incocciato con il cous cous: un patrimonio di nutrienti

Amadori

€ 10,00

BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

Ore 18.30 Parata delle nazioni e prima gara

ALGERIA vs PALESTINA

Mohammed Boumendjel e Malky Fayçal sfidano

Shady Hasbun e Manar Khalilieh

€ 20,00



Ore 20.30 seconda gara

ISRAELE vs MESSICO

TZe'ela Rivka Rubinstein e Mauro Galigani sfidano

Diana Beltran e Rodrigo Zepeda Sanchez

€ 20,00



Palco spiaggia

Ore 19.00 AMADORI WELLNESS ON THE BEACH

Lezioni di yoga

A cura di Gabriela Sofia Flores

GRATUITO

Ore 22.00

Lo Stato Sociale

CONCERTO GRATUITO



Venerdì 22

Bia Theatre
Piazza Santuario

Ore 11.30 TALK AND FOOD

L'autunno televisivo di Food Network

Intervengono Giusi Battaglia e Gesualdo Vercio

A conclusione degustazione di cous cous dolce della tradizione conventuale

GRATUITO

Ore 13.00 COOKING SHOW

Max Mariola

Cous cous con tenerumi, pomodoro e bottarga di tonno

Bia Cous Cous

€ 15,00

Ore 17.00 CONAD COOKING CHALLENGE

Dimostra la tua abilità ai fornelli: prepara una ricetta "al buio" e sottoponiti al voto della giuria

GRATUITO

BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

Ore 18.30 terza gara

MAROCCO vs TUNISIA

Abdessamad Bel - Kentaoui e Hassan Ihiya sfidano

Belhassan Ben Slimane e Mohamed Ali Ben Abouda

€ 20,00



Ore 20.30 quarta gara

ITALIA vs PORTOGALLO

Antonino Grammatico e lo chef vincitore del Campionato

Italiano Conad sfidano **Marilia Oliveira**

€ 20,00



Palco spiaggia

Ore 19.00 AMADORI WELLNESS ON THE BEACH

Lezioni di yoga

A cura di Gabriela Sofia Flores

GRATUITO

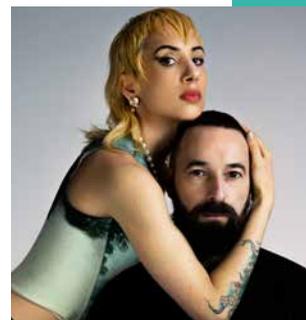
Ore 21.30 CAFE' LE COUS COUS

GRATUITO

Ore 22.30

Coma_Cose

CONCERTO GRATUITO



Sabato 23

Bia Theatre
Piazza Santuario

Ore 10.30 **BIA FOR KIDS**

Andrea Lo Cicero

Laboratorio di cucina per bambini ed educazione alimentare
(consigliato ai bambini di anni 4+)

Bia Cous Cous
GRATUITO

Ore 13.00 **COOKING SHOW**

Antonella Ricci e Vinod Sookar dell'omonimo ristorante
a Ceglie Messapica 1 stella Michelin

Cous cous incocciato a mano con brodetto e ceviche
di ombrina di Gallipoli

Stefano De Gregorio

Cous cous, melanzana, miso e fico

Conad
€ 15,00

Ore 18.00 **TALK AND FOOD**

**SCuSi e The Best of Western Sicily: il nuovo marketing
territoriale della Sicilia**

A conclusione degustazione di cous cous alla sanvitese
Promosso da Progetto SCuSi

GRATUITO

Ore 20.30 **BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP**

Gara finale e premiazione

€ 30,00

Palco spiaggia

Ore 22.30

KI PARTY

Stef Burns

Neja

DJ SET

RTL 102.5

SPETTACOLO GRATUITO



Domenica 24

Bia Theatre
Piazza Santuario

Ore 10.30 **BIA FOR KIDS**

Palermo bimbi

Laboratorio di cucina per bambini ed educazione alimentare
(consigliato ai bambini di anni 4+)

Bia Cous Cous
GRATUITO

COOKING SHOW

Ore 13.00 **Andrea Lo Cicero**

Arancina di cous cous con farina di panko e ragù di alici
su crema di pecorino e menta

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura,
dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

€ 10,00

Ore 17.30 **Alessandra Piazza**

del ristorante Antico Borgo di Makari, San Vito Lo Capo (TP)

Makari: cous cous aria di mare e magia di fine estate

Promosso dalla Regione Siciliana, Assessorato delle Attività Produttive

€ 10,00

Ore 19.30 **TALK**

Sicilian Wine Weekend 2023

Presentazione seconda edizione dell'evento e degustazione
di vini del territorio

Promosso dal Comune di Alcamo ed Enoteca Regionale Sicilia
Occidentale

GRATUITO

Palco spiaggia

Ore 22.00

Simona Molinari

CONCERTO GRATUITO



15.24
Sept
San Vito Lo Capo

Cous Cous Fest

UNA CO-PRODUZIONE



COMUNE DI
SAN VITO LO CAPO



DIREZIONE ARTISTICA

TICKETING



VIVATICKET

SPONSOR ISTITUZIONALI



REGIONE SICILIANA
Assessorato dello sviluppo rurale
e della pesca mediterranea



UNIONE EUROPEA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE SICILIANA
Assessorato del bene culturale
e dell'identità siciliana



REGIONE SICILIANA
Assessorato dello sviluppo rurale
e della pesca mediterranea



SICILIA
SEA
FOOD



REGIONE SICILIANA
Assessorato dello sport e dello spettacolo



SICILIA
you & people food

MAIN SPONSOR



MASTERS OF GOOD FOOD



Persone oltre le cose



Electrolux
PROFESSIONAL



Movement that inspires

OFFICIAL SPONSOR



Amadori



BARBERA



CIA
ASSOCIAZIONE UNIONE



LE STAGIONI
DITTALIA
conVino bene



Acqua Minerale Alcaide
MANIVA



TENUTE ORESTIADI
GIUBELLINA



SUPPORTER



ATOMO
BITBOSS



DIRECAs
DIREZIONE REGIONALE AGRICOLTURA
E SVILUPPO RURALE



Lombardia
REGIONE LOMBARDIA



PIRELLA GÖTTSCHE
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



SAGRIM
SOCIETÀ AGRICOLA



tusibio
RIFORMAZIONE

MEDIA PARTNER



food
Canale 39



STORMALE DI SICILIA
13 13



MISERICORDIA SANTI FRONTINENSIS
MISERICORDIA SANTI FRONTINENSIS

SI RINGRAZIA



Pietro Piazza
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STUDI
PER IL BENE SOCIALE E LA SALUTE

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

UniCredit per l'Italia

La tua storia al centro

Scopri le iniziative a favore di
privati, famiglie e imprese.

unicredit.it/perlitalia



UniCredit

Bia Cous Cous, i granelli del futuro



I Bia Cous Cous sono buoni, interamente italiani e prodotti da materie prime selezionate di alta qualità. Ideali per un'alimentazione sana e uno stile di vita moderno e sostenibile.

È sufficiente idratarli con acqua, anche a temperatura ambiente risparmiando così energia, e sono già pronti da gustare!

Cous Cous tradizionali di grano duro, biologici e senza glutine, da farine di cereali e legumi.

Bia Cous Cous, un mondo di cous cous

Bia Cous Cous
main sponsor
2023
**Cous
Cous
Fest**

Bia

MASTERS OF COUS COUS