



faronotizie.it

Webmagazine di informazione, viaggi, turismo e approfondimenti culturali

ANNO XXI – N° 244 – Agosto 2026

COUS COUS FEST di SAN VITO LO CAPO

di Rocco Lettieri



All'insegna dello slogan "What a colorful world" si terrà in settembre la prossima edizione del Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale in programma a San Vito Lo Capo (Trapani).



- L'evento celebra un confronto tra paesi dell'area euro-mediterranea e non solo, prendendo spunto dal cous cous, piatto della pace comune a moltissime culture. Otto i paesi in una "sfida" ad eliminazione diretta.



- L'Italia, vincitrice dell'edizione 2009, con una ricetta di **cous cous** di pesce con finocchietto selvatico e medaglione di mostella, dovrà difendere il suo titolo confrontandosi con altri sette paesi dell'area mediterranea e non solo : Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia che si affronteranno proponendo il **cous cous** cucinato secondo la propria tradizione gastronomica .

Gli chef, secondo la formula che ha debuttato lo scorso anno, si affronteranno in "sfide" ad eliminazione diretta durante le quali potranno votare anche i visitatori del festival che parteciperanno alla giuria popolare, composta da circa cento persone, che esprimerà il proprio voto con palette numerate .

A questa si affiancherà il voto segreto espresso dalla giuria tecnica, composta da giornalisti, scrittori ed opinion leader del mondo dell'enogastronomia.

In gara per l'Italia una delegazione composta da due chef sanvitesi, Antonella Pace (capo delegazione) e Vito Miceli , moglie e marito, insieme ad Ivan Scebba , giovane chef palermitano, figlio d'arte, che ha vinto le selezioni nazionali che si sono svolte al **Cous Cous** Fest Preview, l'anticipo dell'evento che si è svolto i primi di giugno San Vito Lo Capo e ha visto confrontarsi, in una gara di **cous cous**, sei chef nazionali selezionati tra le candidature ricevute da tutta Italia, x contendersi la partecipazione alla squadra italiana dell'edizione 2010 .

Al villaggio gastronomico, dalle 12 alle 24 , è possibile assaggiare **cous cous** x tutti i gusti nelle tradizionali "Case del **cous cous**", i punti di degustazione aperti al pubblico. Acquistando un ticket del costo di 10 euro i visitatori potranno scegliere tra le tantissime varianti del piatto, da quella sanvite, fino alle varianti + "esotiche" dei paesi esteri partecipanti alla manifestazione. Il ticket dà diritto anche ad un bicchiere di vino siciliano e ad un dolce a scelta nell'area "Dolcemente Sicilia".

COUS COUS LAB

Cous Cous lab è il "contenitore" di approfondimento x i visitatori della rassegna e comprende lezioni di cucina, laboratori gastronomici, talk show, tavole rotonde e incontri a tema .

Dopo il successo riscosso lo scorso anno, torna l'iniziativa "Electrolux Experience", che porta la firma di Electrolux Professional , main sponsor della rassegna, uno dei leader mondiali nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali destinate al settore della ristorazione e dell'ospitalità. Chef stellati siciliani saranno i protagonisti di laboratori del gusto a numero chiuso nell'ambito dei quali esprimeranno il loro estro d'autore. Conduce Laura Ravaioli, giornalista e chef del Gambero Rosso .



AL WAHA

Il nome in arabo significa oasi nel deserto ed è l'area allestita sulla spiaggia di San Vito Lo Capo, teatro di incontri e degustazioni tra atmosfere etniche e arabeggianti. Quest'anno l'area di Al Waha, prima riservata agli ospiti della rassegna, si apre al pubblico a fronte del pagamento di un ticket di ingresso.

In mille metri quadrati, in una emozionante tenda berbera illuminata dalla luce sfumata del tramonto, i visitatori potranno degustare il

cous cous comodamente seduti in pouf colorati e divanetti etnici, un'atmosfera rilassata e fuori dal tempo, in riva ad un mare di smeraldo.

Di contorno musica, percussioni e spettacoli di danza del ventre.



COUS COUS LIVE SHOW

I suoni e i ritmi del mondo saranno la colonna sonora del Fest.

Ogni sera il palco di piazza Santuario sarà palcoscenico di talk show, concerti ed esibizioni di artisti nazionali ed internazionali nell'ambito del programma del Cous Cous Live Show. Tra gli artisti che si esibiranno ci sarà una band emergente, gli Skarafunìa, nove elementi provenienti da Sciacca (Agrigento) che propongono musica ska, reggae e rock steady, band vincitrice delle selezioni del 'Cous Cous Factor', Concorso Nazionale Nuove Proposte Artistiche, che si è svolto nell'ambito del Cous Cous e ha visto confrontarsi sei artisti emergenti, che avevano già superato la prima fase delle selezioni italiane, a cura di un Comitato di Garanzia, composto da membri di Musica e suoni, direzione artistica del Cous Cous Fest, del Comune di San Vito Lo Capo e di Feedback srl. Tutti i concerti si svolgeranno in piazza Santuario e sono gratuiti.

I numeri dell'edizione precedente :

200 mila visitatori 30 mila ticket di degustazione 10 i giornalisti presenti in giuria
90 i giurati popolari 70 giornalisti accreditati provenienti anche da Francia e Inghilterra.

9 mila litri di vino siciliano 4 tonnellate di semola di grano duro

30 mila porzioni di dolce siciliano tra cassatelle, cannoli e sfince

1.000 litri di olio extravergine d'oliva. 80 stand

8 paesi partecipanti da 3 continenti.

IL COUS COUS

Il cous cous, piatto giramondo, unisce in sé il globale e il locale.

Ovunque sia approdato, in giro x il mondo, il piatto ha sposato le caratteristiche del territorio, legandosi profondamente alle tradizioni, religiose e conviviali dei popoli e diventando, volta x volta, maftoul, kseksou, cuscus, cascasa, sekso, kskso, kuskus, kuskì, burgul o tabouleh.

Questa tradizionale pietanza a base di semola di grano, cotta a vapore, servita con un bouillon aromatico arricchito del sapore delle verdure di stagione, legumi, aromi e spezie, carne o pesce, rappresenta da sempre il piatto simbolo della cucina maghrebina, specie nei giorni di festa.

Il cous cous, nonostante l'eterogeneità delle tradizioni, conserva una natura conviviale: un unico piatto rotondo dal quale tutti possono attingere semplicemente



con le mani dopo il rituale Bismallah ("in nome di Dio"), o, al massimo, con pane lievitato prendendo un pezzo di carne o di verdure e formando una pallina con la semola. Il Corano, a tal riguardo, dispone addirittura che il **cous cous** vada mangiato con le tre dita della mano destra, x distinguersi dal diavolo che mangia con uno, dal Profeta con due e dall'ingordo che ne usa cinque. Il termine **cous cous** indica sia la "semola" che il piatto completo, nella sua terra d'origine, dal Marocco alla Libia. Questa semola si presta a una varietà infinita di piatti: da quello + semplice con lo smen, un burro "fermentato" e un bicchiere di latte cagliato, ai ricchissimi **cous cous** delle feste di matrimonio e di ricevimento.

Si tratta di una specialità presente in innumerevoli versioni regionali e stagionali dal Marocco alla Libia, dall'Algeria alla Tunisia. Ma superato l'Egitto, se ci spostiamo nel Mediterraneo verso il Medio Oriente o nell'area turco balcanica, i chicchi di semola assumono altre forme e denominazioni e sono spesso sottoposti ad un diverso procedimento di lavorazione e cottura.

Un piatto locale, dunque, il **cous cous**, ma al tempo stesso globale: non partecipa all'omologazione del gusto ma si esprime in tante e diverse contaminazioni territoriali.

GLI SPONSOR

Vettore ufficiale dell'evento sarà Ryanair, la compagnia aerea preferita al mondo, con 37 basi e + di 950 rotte a tariffe basse in 26 paesi, x 150 destinazioni. La linea area a basso costo firmerà anche alcune iniziative promozionali durante la rassegna che assegneranno anche biglietti aerei in omaggio.

Tra gli official sponsor della prossima edizione del **Cous Cous** Fest ci sono anche il gruppo San Pellegrino, 1 dei simboli dello stile di vita italiano, che produce e commercializza con vari marchi acque minerali, aperitivi, bibite gassate e the, la Bia, leader in Italia nella produzione di **cous cous** convenzionale e biologico che da anni investe nella manifestazione e fornirà la semola di **cous cous**, e Mandrarossa, la linea top di Settesoli di Menfi, + volte premiata con riconoscimenti internazionali, che proporrà una selezione di vini siciliani.

Ufficio turistico di San Vito Lo Capo

tel. 0039. 0923. 97 43 00 Ufficio Stampa: Angela Abbate Feedback – Strategie per comunicare
via Libertà, 103 – 90143 Palermo
tel. +39 091 6263080
mob. +39 335 7406260
angela.abbate@feedback.it
www.feedback.it

Maggiori informazioni sul sito

www.couscousfest.

