SAN VITO LO CAPO, ECCO LA 27^EDIZIONE DEL CUS CUS FEST 2024, UN INCONTRO TRA CUCINA, INTEGRAZIONE E DIALOGO



Category: Enogastronomia

"**Grains of Peace**" (granelli di pace), uno slogan efficace e suggestivo scelto dal **Cous Cous Fest** di **San Vito Lo Capo** (Tp) – in programma dal 20 al 29 settembre – per l'edizione 2024 di un evento non solo gastronomico.
Il tema riassume e descrive in modo evocativo l'essenza di una manifestazione che, giunta alla 27ª edizione, si propone nell'alveo di una consolidata tradizione, non solo come festival gastronomico, ma anche come momento di integrazione culturale e di dialogo.



Avvalendosi della cucina come momento di unione e ponte tra culture diverse.
La novità dell'edizione 2024 è la presenza di dieci Paesi che si sfideranno nel corso del Campionato del mondo di cous cous, tra cui protagonisti al debutto, **Russia**, **Ucraina** e **Cina** parteciperanno a **Protagonista del Festival**, un piatto che racchiude in sé una forte valenza simbolica, in grado di adattarsi ed integrarsi nelle tradizioni culinarie di molti Paesi.





Nell'ambito del ricco programma del Festival, in cui sono proposti anche concerti e momenti di intrattenimento, per gli appassionati, dal 26 al 28 settembre, il **Bia Cous Cous World Championship** vedrà sfidarsi in cucina dieci squadre internazionali, provenienti da **Russia**, **Ucraina**, **Cina**, **Israele**, **Palestina**, **Eritrea**, **Tunisia**, **Marocco**, **Italia** ed il ritorno di una squadra speciale promossa da **Medici Senza Frontiere**.



Una competizione anche di grande valore simbolico, in cui Paesi tra loro belligeranti, come **Russia** ed Ucraina od anche **Israele** e **Palestina**, competeranno ai fornelli per celebrare concretamente la condivisione e l'integrazione.

A rappresentare la **Cina** saranno **Giulia Liu**, fondatrice del **ristorante Gong Oriental Attitude** di **Milano** e **Zuo Cuibing**, maestro della cucina tradizionale cinese.

Invece, l'**Eritrea** sarà rappresentata da **Biniam Sagai**, chef e titolare del ristorante **Savana Eritreo** di **Milano**.



Quindi per **Israele** sarà in gara la coppia **Tze'ela Rubinstein** e **Mauro Galigani**, che gestiscono nelle campagne di **Lucca**, il **ristorante Cooking**.

L'**Italia** sarà rappresentata da **Antonino Ingargiola**, chef del **ristopub Bik Bak** di **San Vito lo Capo**, che sarà affiancato per l'occasione dallo chef che si aggiudicherà in questa edizione 2024 il **Campionato italiano di cous cous**.



Per il **Marocco**, parteciperanno **Chaoui Hanae**, fondatrice di **La Medina** a Milano e **Mourad Dakir**, chef e titolare del locale milanese, **Maison Touareg**.

Ed ancora, la **Palestina** sarà rappresentata da **Shady Hasbun**, ideatore del progetto **Chef Shady Food Experience** ad **Arezzo** e da **Samia Sowwan**, chef del **ristorante Simbiosi** di **Cinquale a Forte dei Marmi**.



Lo chef **Evgeniy Romanov** del ristorante **Veranda** di **Milano** rappresenterà la **Russia**, mentre **Hanna Yefimova**, pure nella cucina del **Veranda**, gareggerà per l'**Ucraina**.
La **Tunisia** sarà rappresentata dalla coppia di **chef Amine e Sahla Marrakchi**, impegnati nel ristorante **Doigts D'or** nella **Medina di Sfax**.
Infine, la squadra di **Medici Senza Frontiere**, **charity partner del Festival** dei tanti mondi, sarà composta dallo **chef Cesare Battisti** del **ristorante Ratanà** di **Milano**, dallo sous chef, **Davide Politi** nonchè dallo chef senegalese, **Mbaye Mbow**.



Ogni chef presenterà sul palco del Festival le tradizioni culinarie del proprio Paese, evidenziando come una ricetta del cous cous, possa trasformarsi in un linguaggio universale in grado di unire gusti e culture diverse.
L'incontro culinario sarà valutato da una giuria tecnica composta da esperti di cucina e presieduta da **Oscar Farinetti**, nonché da una giuria popolare che potrà partecipare attivamente alla valutazione dei piatti in competizione.

www.couscousfest.it

www.comune.sanvitolocapo.tp.it

(Piergiorgio Felletti)