



## **TEMPURICAPUNA**

Storie, sapori e tesori dal Mediterraneo

IX edizione

San Vito Lo Capo (TP) - Italia

**07-08-09 ottobre**

**Programma della Rassegna**

### **VENERDÌ 07 OTTOBRE**

**18.00 (\*\*)**

**"TEMPU RI STORIE SAPURI E PIGNATE"**

**LO SGOMBRO "LARDIATO"**

Cooking show con degustazione a cura dello chef Rocco Pace del Ristorante Crik & Crok di San Vito Lo Capo

Conduce Stefania Renda

**Palco Piazza Santuario**

**19.30**

**"TEMPU RI PARRARI"**

Road talk: "Le isole ecologiche per il conferimento dei rifiuti marini".

**Palco Piazza Santuario**

**Dalle 19.00 alle 23.00 (\*)**

**"TEMPU RI MANCIARI"**

Degustazione di pesce azzurro a cura dei pescatori di San Vito lo Capo

Il menu prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**22.30**

**"TEMPU RI RIRIRI"**

Cabaret di Antonio Pandolfo "Mi Siddia"

**Piazza Santuario**

### **SABATO 08 OTTOBRE**

**10.00**

**"TEMPU RI MIRCATU"**

Colori, profumi e suoni di un tipico mercato del pesce e i racconti e le storie dei pescatori

Durante l'asta sarà possibile acquistare il pesce. Conduce Stefania Renda

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**12.00 (\*\*)**

**"TEMPU RI STORIE SAPURI E PIGNATE"**

**AL CAPONE**

Cooking show con degustazione a cura dello chef di Katia Abrignani del ristorante Gna Sara di San Vito lo Capo

Conduce Stefania Renda

**Palco Piazza Santuario**



**Dalle 12.00 alle 15.00 (\*)**

**"TEMPI RI MANCIARI"**

Degustazione di pesce azzurro a cura dei pescatori di San Vito lo Capo

Il menu prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**18.00 (\*\*)**

**"TEMPI RI STORIE SAPURI E PIGNATE"**

**PALERMO CATANIA SOLO ANDATA: SARDE A BECCAFICO, LE DUE RICETTE A CONFRONTO**

Cooking show con degustazione a cura dello chef Angela Abrignani del ristorante Trionfo di gola di San Vito Lo Capo

Conduce Stefania Renda

**Palco piazza Santuario**

**19.30**

**"TEMPI RI PARRARI"**

La Sicilia che produce TV

**Palco piazza Santuario**

**Dalle 19.00 alle 23.00 (\*)**

**"TEMPI RI MANCIARI"**

Degustazione di pesce azzurro a cura dei pescatori di San Vito lo Capo

Il menu prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**22.30**

**"TEMPI RI SUNARI"**

Velvet Ropes in "La musica che gira intorno"

Concerto

**Piazza Santuario**

## **DOMENICA 09 OTTOBRE**

**10.00**

**"TEMPI RI MIRCATU"**

Colori, profumi e suoni di un tipico mercato del pesce e i racconti e le storie dei pescatori.

Durante l'asta sarà possibile acquistare il pesce. Conduce Stefania Renda

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**Dalle 12.00 alle 15.00 (\*)**

**"TEMPI RI MANCIARI"**

Degustazione di pesce azzurro a cura dei pescatori di San Vito lo Capo

Il menu prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

**12.00 (\*\*)**

**"TEMPI RI STORIE SAPURI E PIGNATE"**

**CAPONE GRATINATO ALLA MEDITERRANEA SU GUAZZETTO DI VERZA IN AGRODOLCE**



Cooking show con degustazione a cura della chef Francesca Rosselli del ristorante La Carbonella di San Vito lo Capo

Conduce Stefania Renda

**Palco piazza Santuario**

**17.30 (\*\*)**

**"TEMPU RI STORIE SAPURI E PIGNATE"**

**LAMPUGA IN PANATURA DI PANKO SU MISTICANZA DI VERDURE E MAIONESE ALLA PAPRIKA**

Cooking show con degustazione a cura dello chef Salvatore D'Amico del ristorante L'Amuri di San Vito Lo Capo.

Conduce Stefania Renda

**Palco Piazza Santuario**

**Dalle 19.00 alle 23.00 (\*)**

**"TEMPU RI MANCIARI"**

Degustazione di pesce azzurro a cura dei pescatori di San Vito lo Capo

Il menu prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

**Villaggio gastronomico**

**Tendostruttura in spiaggia altezza Via Savoia**

(\*) Il prezzo del biglietto per la degustazione "Tempu ri manciari" è di euro 10,00 ed è possibile acquistarlo presso la biglietteria accanto la tendostuttura sulla spiaggia altezza via Savoia.

Il ticket prevede: busiate al pesto trapanese, capone fritto, melone giallo e un bicchiere di vino

(\*\*) L'ingresso è libero sino ad esaurimento posti. Occorre ritirare la card gratuita presso la biglietteria accanto la tendostuttura sulla spiaggia altezza via Savoia.

(\*\*\*) Il biglietto si acquista presso la biglietteria accanto la tendostuttura sulla spiaggia altezza via Savoia.