

9.11 OTTOBRE 2026 SAN VITO LO CAPO

TEMPURICAPUNA

STORIE, SAPORI E TESORI DEL MEDITERRANEO

PIATTI DEI COOKING SHOW E ALLERGENI

ALLERGENI

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE - REG. UE 1169/2011

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

- 4 Allergene presente negli ingredienti del piatto
- 10 Può contenere: possibile presenza in un ingrediente composto (es. pane, maionese, aceto)

9 VEN

PIAZZA SANTUARIO

TEMPU RI STORIE,
SAPURI E PIGNATE

Ore 17.30 Area talk

Vito La Sala

chef del ristorante Cinquantapassi di San Vito Lo Capo

CAPONE E PANELLA IN EQUILIBRIO MARINO

Ingredienti: capone, farina di ceci (panelle), zucchero, sale, agrumi, salicornia, spezie, maionese.

ALLERGENI

- 3 Uova 4 Pesce

PUÒ CONTENERE

- 10 Senape

Le informazioni sono state elaborate sulla base degli ingredienti comunicati dagli chef.

Prima della degustazione, in caso di allergie o intolleranze, rivolgersi allo staff o allo chef.

I piatti sono preparati in cucine dove vengono lavorati anche altri allergeni: non è possibile escludere contaminazioni crociate.

10 SAB

PIAZZA SANTUARIO

TEMPU RI STORIE,
SAPURI E PIGNATE

Ore 12 Area talk

Francesca Rosselli

chef e patron del ristorante La Carbonella di San Vito Lo Capo

CAPONE IN AGRODOLCE SU MACCO DI FAVE

Ingredienti: capone in agrodolce, macco di fave, finocchietto selvatico, zucca gialla stufata.

ALLERGENI

- 4 Pesce

PUÒ CONTENERE

- 12 Solfiti

Ore 17 Area talk

Giuseppe Salmeri

chef del ristorante Le Terrazze, Hotel Riviera di San Vito Lo Capo

CAPONE ALLA NORMA

Ingredienti: capone, melanzane, cipolla, pomodoro, ricotta salata, basilico, latte, panna.

ALLERGENI

- 4 Pesce 7 Latte

Ore 18 Area talk

Giovanni Sugameli

chef e patron della Bottega Sugameli di San Vito Lo Capo

PANINO CON CAPONE MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE, PESTO DI AGRUMI, CIPOLLA CROCCANTE E RAGUSANO

Ingredienti: pane, capone, arance, pinoli, capperi, mandorle, cipolla rossa, aglio, erbe aromatiche (alloro, rosmarino, timo, basilico, finocchietto), formaggio ragusano.

ALLERGENI

- 4 Pesce 7 Latte

- 8 Frutta a guscio

PUÒ CONTENERE

- 1 Glutine

11 DOM

PIAZZA SANTUARIO

TEMPU RI STORIE,
SAPURI E PIGNATE

Ore 12 Area talk

Souad Achab

chef del ristorante Disio e Laccialoro di San Vito Lo Capo

SMERALDO DI MARE

Ingredienti: lampuga, zucchine, mandorle, basilico, limone, aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, fiori.

ALLERGENI

- 4 Pesce 8 Frutta a guscio

Ore 17 Area talk

Maria Vultaggio e Leonardo Paterna

chef di Ittico Tapas e Ittico Osteria di mare di San Vito Lo Capo

CAPONE IN TRE ATTI

Crocchetta di capone: capone, patata, aglio, prezzemolo, sale, pepe, maionese all'aglio bruciato.

Salume di capone: capone, aromi e spezie, pepe nero.

Carpaccio di capone frollato: capone al naturale, olio, sale.

Tartare di capone: capone, salsa di zucchine, menta e aglio.

ALLERGENI

- 3 Uova 4 Pesce

PUÒ CONTENERE

- 1 Glutine 10 Senape

Ore 18 Area talk

Paola Cancelliere

chef del ristorante A Cantunera di San Vito Lo Capo

ANTICA CAPONATA DELLA TRADIZIONE

Ingredienti: capone, melanzana, farina, sedano, cipolla, mandorle, capperi, pomodorino, aceto di mele, zucchero, maionese, olio extravergine d'oliva, olio di semi, sale.

ALLERGENI

- 1 Glutine 3 Uova 4 Pesce

- 8 Frutta a guscio 9 Sedano

PUÒ CONTENERE

- 10 Senape 12 Solfiti

Ente promotore



Comune di
San Vito Lo Capo

Associazione Pescatori
di San Vito Lo Capo

Istituzionali



Libero Consorzio
Comunale di Trapani

Feedback

Official sponsor

TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

Si ringrazia

Pietro Piazza
PIZZA PIAZZA

