

9.11 OTTOBRE 2026 SAN VITO LO CAPO

TEMPURICAPUNA

STORIE, SAPORI E TESORI DEL MEDITERRANEO

TUTTI I GIORNI

TAVOLATA CONVIVIALE
VIA VENZA

TEMPU RI TAVULATA CU' I PISCATURA

Degustazione di pesce azzurro
a cura dei pescatori di San Vito
Lo Capo.

Il menu prevede:

busiate al pesto trapanese, capone
fritto, melone giallo, dolce siciliano
e un bicchiere di vino.

VENERDÌ 9

dalle ore 19 alle ore 23

SABATO 11 E DOMENICA 12

dalle ore 12 alle ore 15

dalle ore 19 alle ore 23

TICKET 15€*

9 VEN

PIAZZA SANTUARIO

Ore 17.30** Area talk

TEMPU RI STORIE, SAPURI E PIGNATE

Cerimonia di inaugurazione,
intervengono **Francesco La Sala**,
Sindaco di San Vito Lo Capo e **Angelo
Bulgarello**, Assessore al Turismo
del Comune di San Vito Lo Capo

Vito La Sala

chef del ristorante Cinquantapassi
di San Vito Lo Capo
Cooking show con degustazione

Ore 22 Palco

TEMPU RI SUNARI

MIXOLOGY 80

Gratuito



PRESENTA
**VITTORIA
ABBENANTE**



10 SAB

MOLO SOPRAFLUTTO

Dalle ore 9 alle ore 13.30

ESCURSIONE IN BARCA CON I PESCATORI

Un'occasione per vivere il mare
da protagonisti e scoprire da vicino
le tecniche tradizionali di pesca
del capone.

Info e prenotazione obbligatoria:

Cell. 347 7165057

TICKET 35€

PIAZZA SANTUARIO

Ore 10 Area talk

TEMPU RI MIRCATU

Asta del pesce: 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 fresco esposto: il banditore racconta
e mette all'asta le diverse varietà del pescato
aggiudicandolo al migliore offerente.

A cura della pescheria **Linea Blu di Vito
Parrinello**.

Intervengono **Ninni Ravazza**, saggista e
autore di pubblicazioni sulle tradizioni
marinare e **Sergio La Sala**, nutrizionista

TEMPU RI STORIE, SAPURI E PIGNATE

Ore 12** Area talk

Francesca Rosselli

chef e patron del ristorante
La Carbonella di San Vito Lo Capo
Cooking show con degustazione

Ore 17** Area talk

Giuseppe Salmeri

chef del ristorante Le Terrazze,
Hotel Riviera di San Vito Lo Capo
Cooking show con degustazione
Capone alla norma

Ore 18** Area talk

Giovanni Sugameli

chef e patron della Bottega Sugameli
di San Vito Lo Capo.
Cooking show con degustazione
Panino con capone marinato alle erbe
aromatiche, pesto di agrumi, cipolla
croccante e ragusano

Ore 22 Palco

TEMPU RI SUNARI

THE NEW BAND

Gratuito

11 DOM

MOLO SOPRAFLUTTO

Dalle ore 9 alle ore 13.30

ESCURSIONE IN BARCA CON I PESCATORI

Un'occasione per vivere il mare
da protagonisti e scoprire da vicino
le tecniche tradizionali di pesca
del capone.

Info e prenotazione obbligatoria:

Cell. 347 7165057

TICKET 35€

PIAZZA SANTUARIO

Ore 10 Area talk

TEMPU RI MIRCATU

Asta del pesce: 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 fresco esposto: il banditore racconta
e mette all'asta le diverse varietà del pescato
aggiudicandolo al migliore offerente.

A cura della pescheria **Cuore di Mohamed
Amara**.

Intervengono **Ninni Ravazza**, saggista e
autore di pubblicazioni sulle tradizioni
marinare e **Sergio La Sala**, nutrizionista

TEMPU RI STORIE, SAPURI E PIGNATE

Ore 12** Area talk

Souad Achab

chef del ristorante Disio e Laccialoro
di San Vito Lo Capo

Cooking show con degustazione
**Smeraldo di mare: capone, zucchine,
mandorle e basilico profumati al
limone, con olio extravergine d'oliva,
aglio e pepe**

Ore 17** Area talk

Maria Vultaggio e Leonardo Paterna

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

Cooking show con degustazione
**Capone in tre atti: salume di capone,
carpaccio di capone frollato,
crocchetta di capone**

Ore 18** Area talk

Paola Cancelliere

chef del ristorante A Cantunera
di San Vito Lo Capo

Cooking show con degustazione

Ore 22 Palco

TEMPU RI SUNARI

THE REMAKERS

Gratuito

Il programma potrà subire variazioni

*É possibile acquistare il ticket presso la biglietteria
in via Savoia, altezza via Venza

**L'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.



Ente promotore



Comune di
San Vito Lo Capo

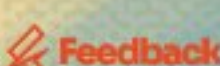
Associazione Pescatori
di San Vito Lo Capo

Istituzionali



Libero Consorzio
Comunale di Trapani

Organizzazione e comunicazione



Official sponsor



TENUTE ORESTADI
GIACINTINA

Si ringrazia

