

Il cous cous sanvitese sbarca in Emilia

notizia pubblicata **05 settembre 2007** alle ore **12:40** nella categoria **Enogastronomia**



Nella terra dei tagliolini e delle tagliatelle, un posto di riguardo è riservato anche al cous cous di san Vito Lo Capo. Il piatto, cucinato secondo l'antica tradizione trapanese, sarà infatti protagonista ad Argenta (Ferrara) in occasione della prima edizione di "Oro d'Argenta", la rassegna gastronomica sulla filiera del grano biologico, dalla pasta al cous cous, che prenderà il via domani e si concluderà lunedì 10 settembre, nell'ambito della 50esima edizione della Fiera di Argenta. In un grande ristorante all'aperto, con cucina 'a vista', allestito in piazza Marconi ad Argenta, il cous cous sanvitese sarà offerto in degustazione ai visitatori della rassegna nell'area "Pasta, cous cous e..", insieme alle specialità di pasta e cous cous di Campania, Emilia Romagna, Sicilia, Sardegna e Marocco. Al cous cous alla trapanese la rassegna dedicherà anche un laboratorio gastronomico con degustazione, domenica prossima alle 21, curato da Vittorio Castellani, alias Chef Kumalé, al quale parteciperà Piera Spagnolo del ristorante 'Tha'am' di San Vito Lo Capo. L'incontro, dal titolo "Il cous cous alla trapanese: il piatto unico di semola nella cucina tradizionale siciliana" svelerà ai visitatori segreti e curiosità della preparazione di questo piatto.