

**NOEMI PENNA**

**Cous Cous Fest**

# Sulle colline i sapori dell'altra sponda del Mediterraneo

Si narra che fece guarire re Salomone dalle affezioni amoro-rose causate da Saba. E che anche i cartaginesi ne faces-ero un largo consumo, con- dendolo con formaggio e mie- le. E' il cous cous, il piatto gi- ramondo e multiculturale per eccellenza, protagonista del pranzo solidale Oaf-I ospitato oggi dall'International School of Turin di Chieri.

**Dalla Sicilia**

Il cous cous nasce nel Ma- ghreb, ma la sua diffusione è stata determinata dalle rotte dei mercanti. E oggi dei mer- canti molto speciali l'hanno portato a Torino, direttamen- te dalla Sicilia. Sono Maria Piera Spagnolo del ristorante Thaam e Caterina Abrignani della Trattoria Gnà Sara di

**LA SPECIALITÀ**

**Approda a Chieri da Trapani in tre diverse varianti**

San Vito Lo Capo, ambascia- trici del Cous Cous Fest trapa- nese, il Festival internazionale dell'integrazione culturale dedi- cato al piatto della convivia- lità per eccellenza, in tour a Torino a favore dell'Organiz- zazione di aiuto fraterno - Ita- lia. Le chef hanno rappresen- tato la nostra nazione al con-

corso internazionale della ker- messe che si svolge da 16 anni a settembre a San Vito Lo Capo, ottenendo l'ambito premio della giuria popolare e il secondo po- sto per la tecnica. Da ieri sono all'opera nelle cucine della scuo- la internazionale di Chieri per preparare, con una dozzina di volontari, le tre varianti di cous cous che verranno servite oggi alle 12,30 a più di 200 persone. A lasciarsi stregare dai sapori del Mediterraneo sarà anche un ospite d'eccezione: Andy Luot- to, attore, conduttore e cuoco che ha debuttato in televisione al fianco di Renzo Arbore, invi- tato al pranzo proprio dalle chef.

**Menù da intenditori**

L'azienda Bia di Argenta, fornito- re ufficiale del Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo, ha of- ferti gli 80 chili di semola di grano duro che questa mattina verranno cotti a vapore e condi-

ti in tre varianti: la tradizionale sanvitese con pesce azzurro e dentice (arrivato fresco da Ma- zara del Vallo), mandorle tosta- te e spolverata di cannella; la vegetariana a base di verdure stufate condite solo con sale, pepe e olio extravergine di oli- va; e di carne di vitello con pata- te, carote e curcuma. Il cous

pranzo sarà accompagnato dal- le canzoni siciliane interpretate da Santino Graziano.

**Solidarietà internazionale**

Le due chef, come tutte le altre persone coinvolte nell'organiz- zazione, prestano il loro servi- zio gratuitamente. Anche i for- nitore hanno donato gli ingre- dienti necessari al pranzo, per permettere di devolvere l'in- casso all'organizzazione non governativa piemontese presie- duta da Maurizio Irrera. Il con- tributo richiesto ai commensali è di 26 euro, 15 euro per i bambi- ni dai 3 ai 10 anni, a favore dei progetti solidali Oaf-I che inclu- dono il sostegno a distanza di progetti di cooperazione e svi- luppo in Brasile e Mozambico, borse di studio, assistenza me- dica ed alimentare.

**International School of Turin  
Chieri, strada Pecetto 34  
Tel. 366/58.48.457**

**GLI INCASSI**  
**Il ricavato finanzia una serie di progetti solidali**

cous sarà servito a buffet in ab- binamento ai vini siciliani offer- ti dalle aziende vitivinicole Pla- neta, **Donnafugata** e Pietrata- gliata. E, per concludere in dol- cezza, sarà servito un altro piatto tipico isolano, la pignola- ta: una montagna di pallini di pasta fritti ricoperti da una ca- scata di miele di Castelluccio. Il



**Cibo della convivialità**  
Il piatto gi-ramondo e multiculturale per eccellenza è protagoni- sta del pranzo solidale Oaf-I ospitato oggi dall'International School of Turin di Chieri

