

SAN VITO LO CAPO

TEMPURI CAPUNA

11-13 OTTOBRE 2024

11 VENERDÌ

TENDOSTRUTTURA IN SPIAGGIA
ALTEZZA VIA SAVOIA

Ore 18.00**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Nino Grammatico

del ristorante Oasi da Paolo
di San Vito Lo Capo.

Cooking show con degustazione
Intervengono **Francesco La Sala**,
Sindaco di San Vito Lo Capo e **Angelo
Bulgarello**, Assessore al Turismo del
Comune di San Vito Lo Capo

Dalle ore 19.00 alle ore 23.00*

Tempu Ri Manciarì

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

PIAZZA SANTUARIO

Ore 22.00

Tempu Ri Sunari

H-mora

Concerto gratuito



Nino Grammatico
Francesca Rosselli
Leonardo Paterna
Ciccio Brancati
Antonino Ingargiola
Rocco Pace

12 SABATO

TENDOSTRUTTURA IN SPIAGGIA
ALTEZZA VIA SAVOIA

Ore 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 fresco esposto:
il banditore comincia a "chiamare"
le varietà di pesce e a indicare
il prezzo di partenza, che aumenterà
fino a quando ci sarà il miglior
offerente. A cura della pescheria
Cuore di Mare di San Vito Lo Capo.
Intervengono **Ninni Ravazza**,
saggista e autore di pubblicazioni
sulle tradizioni marinare e **Sergio
La Sala**, nutrizionista

Ore 12.00**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Francesca Rosselli

del ristorante La Carbonella
di San Vito Lo Capo.

Cooking show con degustazione

Dalle ore 12.00 alle ore 15.00*

Tempu Ri Manciarì

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

Ore 17.00**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Leonardo Paterna

del ristorante Cinquantapassi
di San Vito Lo Capo.

Cooking show con degustazione

Ore 18.00**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Ciccio Brancati

del ristorante U Sfizziusu
di San Vito Lo Capo.

Cooking show con degustazione

Dalle ore 19.00 alle ore 23.00*

Tempu Ri Manciarì

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

PIAZZA SANTUARIO

Ore 22.30

Tempu Ri Sunari

The New Band

Concerto gratuito

13 DOMENICA

TENDOSTRUTTURA IN SPIAGGIA
ALTEZZA VIA SAVOIA

Ore 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 fresco esposto:
il banditore comincia a "chiamare"
le varietà di pesce e a indicare
il prezzo di partenza, che aumenterà
fino a quando ci sarà il miglior
offerente. A cura della pescheria
Linea Blu di San Vito Lo Capo.
Intervengono **Ninni Ravazza**,
saggista e autore di pubblicazioni
sulle tradizioni marinare e
Veronica Mazzara, nutrizionista

Ore 11.30**

Tempu Ri Storie

Dall'azzurro al rosso.

Coralli e caponi, tesori del mare

di San Vito

Talk su arte, cultura e tradizione.

Intervengono **Ninni Ravazza**,
saggista e autore di pubblicazioni
sulle tradizioni marinare, i maestri
corallari **Alfonso Graffeo**, **Giusy
Damiano** e **Sergio La Sala**, nutrizionista

Ore 12.30**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Antonino Ingargiola

chef in gara per la squadra italiana
durante il Campionato del Mondo
del Cous Cous Fest 2024.

Cooking show con degustazione

Dalle ore 12.00 alle ore 15.00*

Tempu Ri Manciarì

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

Ore 17.30**

Tempu Ri Storie, Sapuri e Pignate

Rocco Pace

del ristorante Crick e Crock
di San Vito Lo Capo.

Cooking show con degustazione

Dalle ore 19.00 alle ore 23.00*

Tempu Ri Manciarì

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

PIAZZA SANTUARIO

Ore 22.00

Tempu Ri Sunari

Gruppo Folkloristico Cala Bukuto

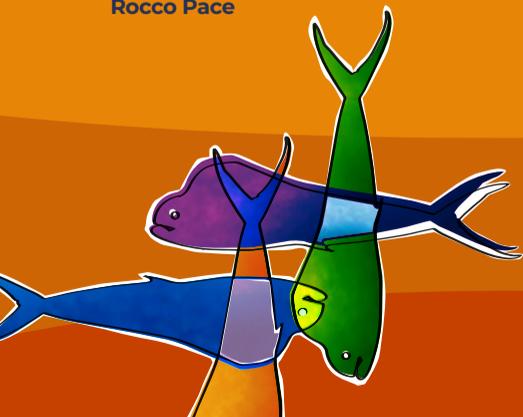
Spettacolo gratuito

Il programma potrà subire variazioni.

* Il biglietto per la degustazione
Tempu Ri Manciarì ha un costo di € 15,00
ed è possibile acquistarlo presso
la biglietteria accanto la tendostuttura
sulla spiaggia altezza via Savoia.
Il menu prevede: busiate al pesto
trapanese, capone fritto, melone giallo,
dolce siciliano e un bicchiere di vino.

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

tempuricapuna.it



Presenta
Ylenia Totino

ORGANIZZAZIONE



COMUNICAZIONE



ISTITUZIONALI



OFFICIAL SPONSOR

