

<b>BIA - Cous Cous and Friends 2013</b>	
<b>28 - 29 - 30 giugno - Ferrara</b>	
<b>ORARIO</b>	<b>VENERDÌ 28 GIUGNO</b>
<b>dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 24.00</b>	<b><i>Eccellenze d'Italia - Expovillage</i></b>
	Un tour nella produzione artigianale e agroalimentare italiana
	<b><i>Piazza Trento e Trieste</i></b>
<b>dalle 12.00 alle 24.00</b>	<b><i>Casa del "Cous Cous Fest in Tour" *</i></b>
	Villaggio gastronomico. <span style="float: right;">Degustazioni no</span> stop di cous cous: le ricette tradizionali e le varianti internazionali.
	<b><i>Piazza Trento e Trieste</i></b>
<b>12.00</b>	<b>Bia Cous Cous Experiences **</b>
	Il cous cous di mais. Talk food con degustazione a cura di Piera Spagnolo e Katia Abrignani, chef del ristorante Al Thaam e Gnà Sara di San Vito Lo Capo
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>13.30</b>	<b>Bia Cous Cous Experiences **</b>
	Il cous cous di farro. Talk food con degustazione a cura di Piera Spagnolo e Katia Abrignani, chef del ristorante Al Thaam e Gnà Sara di San Vito Lo Capo
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>16.00</b>	<b>Cooking show con Daniele Persegani dell'Electrolux Chef Academy **</b>
	Lo chef cucinerà dal vivo, svelando trucchi e curiosità della sua ricetta al pubblico della manifestazione. Sponsorizzato da Zanussi.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>19.00</b>	<b>Master Cous Cous Bia **</b>
	Imparare a incocciare il cous cous: al pubblico l'emozione di cimentarsi dal vivo nella preparazione di un piatto di cous cous. A cura di Piera Spagnolo e Katia Abrignani, chef del ristorante Al Thaam e Gnà Sara di San Vito Lo Capo
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>21.00</b>	<b>Cooking show con Andy Luotto **</b>
	"Torno adesso dalla Sicilia". Lo chef cucinerà dal vivo, svelando trucchi e curiosità della sua ricetta al pubblico.
	Conduce Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>

**SABATO 29 GIUGNO**

<b>dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 24.00</b>	<b>Eccellenze d'Italia - Expovillage</b>
	Un tour della produzione artigianale e agroalimentare italiana
	<b>Piazza Trento e Trieste</b>
<b>dalle 12.00 alle 24.00</b>	<b>Casa del "Cous Cous Fest in Tour" *</b>
	Villaggio gastronomico. Degustazioni no stop di cous cous: le ricette tradizionali e le varianti internazionali
<b>12.00</b>	<b>Bia Cous Cous Experiences **</b>
	Il cous cous di kamut. cura di Piera Spagnolo e Katia Abrignani, chef del ristorante Al Thaam e Gnà Sara di San Vito Lo Capo
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b>Piazza del Municipio</b>
<b>13.30</b>	<b>"BIA Cous Cous &amp; Friends Competition" **</b>
	Golosa competizione tra cous cous, pasta, riso e polenta. Il pubblico elegge il piatto vincitore.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta. Presidente di giuria Edoardo Raspelli
	<b>Piazza del Municipio</b>
<b>18.30</b>	<b>Cartoline dal Cous Cous Fest **</b>
	Marocco, Senegal, San Vito Lo Capo: in viaggio con i sapori del cous cous. Talk food con degustazione a cura degli chef partecipanti al Cous Cous Fest
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
<b>20.00</b>	<b>BIA Cous Cous &amp; Friends Competition **</b>
	Golosa competizione tra cous cous, pasta, riso e polenta. Il pubblico elegge il piatto vincitore.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta. Presidente di giuria Edoardo Raspelli
	<b>Piazza del Municipio</b>
<b>22.00</b>	<b>Cooking show con Laura Ravaioli , chef del Gambero Rosso**</b>
	"Passeggiata romana". Lo chef cucinerà dal vivo, svelando trucchi e curiosità della sua ricetta al pubblico.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
<b>22.00</b>	<b>Jamal Ouassini Ensemble</b>
	Al Kafila. Spettacolo dove musica e canto si incontrano per raccontarci il fascino della molteplicità culturale che nei secoli si è depositata nel bacino del Mediterraneo.
<b>dalle 22 alle 24</b>	<b>Giardino delle duchesse</b>

**DOMENICA 30 GIUGNO**

<b>dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 24.00</b>	<b><i>Eccellenze d'Italia - Expovillage</i></b>
	Un tour della produzione artigianale e agroalimentare italiana
	<b><i>Corso Porta Reno e Corso Martiri della Libertà</i></b>
<b>dalle 12.00 alle 24.00</b>	<b><i>Casa del "Cous Cous Fest in Tour" *</i></b>
	Degustazioni no stop di cous cous: le ricette tradizionali e le varianti internazionali
	<b><i>Villaggio gastronomico - Piazza Trento e Trieste</i></b>
<b>12.00</b>	<b>"Master Cous Cous Bia" **</b>
	Imparare a incocciare il cous cous aromatizzato: al pubblico l'emozione di cimentarsi dal vivo nella preparazione di un piatto di cous cous. A cura di Piera Spagnolo e Katia Abrignani, chef del ristorante Al Thaam e Gnà Sara di San Vito Lo Capo
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>13.30</b>	<b>Cooking show con Laura Ravaioli, chef del Gambero Rosso**</b>
	"La Dolce Vita". Lo chef cucinerà dal vivo, svelando trucchi e curiosità della sua ricetta al pubblico.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>18.00</b>	<b>"BIA Cous Cous &amp; Friends Competition" **</b>
	Golosa competizione tra cous cous, pasta, riso e polenta. Il pubblico elegge il piatto vincitore. Finale.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta. Presidente di giuria Edoardo Raspelli
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>19.30</b>	<b>Cooking show con Filippo La Mantia, chef del ristorante dell'Hotel Majestic di Roma**</b>
	Lo chef cucinerà dal vivo, svelando trucchi e curiosità della sua ricetta al pubblico.
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>
<b>21.00</b>	<b>Wine Tasting **</b>
	Degustazione guidata dei vini della cantina Tenuta Garusola
	Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
	<b><i>Piazza del Municipio</i></b>

**\* il ticket avrà un costo di 10 euro e darà diritto a 1 degustazione a scelta tra cous cous, pasta o riso e un bicchiere di vino**

**\*\* le gare ed i laboratori gastronomici sono gratuiti fino ad esaurimento posti. Presentarsi 30 minuti prima dell'orario segnato in programma per ritirare la card d'ingresso.**