Un' Accademia per la Cena popolare di San Giuseppe

Scritto da Rosa Basile
Lunedì 25 Marzo 2013 01:29



Lo scorso **19 Marzo 2013**, all'interno del **Convitto Nazionale di Palermo "Giovanni Falcone"**, si è svolta una cena di beneficenza organizzata dall'**Associazione Accademia della Cucina Siciliana**, che anche quest'anno ha donato la "**Cena popolare di San Giuseppe**".

A questo importante appuntamento di solidarietà, l'**Accademia** riserva un grande impegno per poter dare un pasto dignitoso ai fratelli meno fortunati. L'impegno sociale è un obiettivo che l'**Accademia** mette al primo posto, un sorriso, una carezza e tanto amore, è importante in questi momenti di crisi, ciò serve ad alleviare le tensioni e a dimenticare le difficoltà che affliggono i cuori delle persone meno agiate. Ad organizzare la serata sono stati principalmente gli chef **Ezio D'Alia** e **Leo Palma**, i quali hanno preso contatto con diverse Associazioni umanitarie di Palermo tra le quali: l'**Associazione di Santa Chiara**, la **Caritas**, ed altre.



Come tradizione siciliana vuole, per la ricorrenza del 19 Marzo si prepara la "**Tavola di San Giuseppe**", infatti all'interno della sala che accoglieva gli ospiti è stato allestito un altare adornato con lenzuola bianche ricamate su cui erano adagiati i fiori, le piante, le cassate al forno, il pane di San Giuseppe ed il pane artistico benedetto.

Prima di dare inizio alla cena **Padre Giuseppe Di Giovanni,** parroco della **Chiesa di San Basiliano**, ha dato la benedizione, successivamente è stato servito un pasto completo composto da: pasta con le sarde preparato secondo tradizione palermitana con finocchietto selvatico e sarde fresche, pasta al pomodoro per i bambini, arrosto panato, patate al forno, frutta e come dolce cassata al forno.



A rendere queste portate squisite è stato l'amore e la maestria degli chef **Luigi Alioto, Salvo Balsàno, Ezio D'Alia, Giuseppe Di Cristina, Francesco Lelio, Leo Palma, Vincenzo Rosciglione e Stefano Scarpaci,** tutti soci dell'**Accademia della Cucina Siciliana**. Inoltre, hanno collaborato anche gli operatori del **Convitto** e molti associati all' **A.N.P.S. Associazione Nazionale Polizia di Stato**, appartenenti alla **Caserma Pietro Lungaro**, il cui motto guardacaso è "Vicini alla gente".

Gli sponsor che hanno contribuito alla cena erano: **Panificio Nicolosi, Antica Panelleria da Nino, Balsano Catering, Maison della frutta, Fratelli Rosciglione e la Cantina Fattorie Azzolino** di **Camporeale**, di quest'ultima era presente la responsabile delle pubbliche relazioni **Gabriella Vaccaro**, la cui azienda è sempre molto impegnata in manifestazioni a sfondo benefico.



Durante la cena si respirava un'aria di concordia, erano presenti tanti nuclei familiari ma che formavano un'unica famiglia raccolta di fronte ad una cena umile, senza distinzione di religione, di cultura, di etnia mettendo da parte i problemi del quotidiano e valorizzando il vero senso della vita: la famiglia.

I bambini sono stati i protagonisti della serata, alcuni soci dell'**Accademia** hanno donato loro delle semplici

caramelle, un gesto cosi candido che è stato una gioia il vederli sorridere felici, ciò ha riempito i cuori non solo degli organizzatori ma anche dei genitori e di tutte le comunità presenti.

La serata si è conclusa in bellezza, a farsi portavoce dell'**Accademia** è stato il **Maestro Rosciglione**, uno dei soci fondatori, il quale ha ringraziato i ragazzi di sala del **4°anno dell'I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino** che hanno servito oltre 800 porzioni, inoltre, il Prof. **Vincenzo Siragusa**, socio fondatore e Vice-Presidente dell'Accademia, ha consegnato una targa di ringraziamento a **Marco Mantione**, Rettore del Convitto Nazionale, per la disponibilità dell'Istituto.

Infine, è stato rinnovato l'invito a replicare l'evento per il prossimo anno, con la speranza di trovarsi in una situazione economia nazionale migliore, per poter regalare ancora più sorrisi e amore ai poveri bisognosi.