

[Link alla pagina web](#)

Dieci chef stellati in campo per sostenere la lotta alla talassemia: cena di gala al Sea Club

L'evento di beneficenza si terrà il 9 luglio a Terrasini Ufficio stampa Ospedali Riuniti Villa Sofia-Cervello 04 luglio 2018 11:14 Condivisioni Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di PalermoToday La presentazione



dell'evento a Terrasini Dall'idea dello chef stellato Giuseppe Costa del ristorante "Il Bavaglino" di Terrasini, di concerto con il Comune e con il Sea Club, il 9 luglio si terrà una serata di beneficenza a favore dell'Associazione Piera Cutino impegnata nella lotta contro la talassemia. Un appuntamento a chiusura di Ten - Terrasini event night, l'evento che porrà il territorio al centro dell'attenzione e che vedrà coinvolto il paese dal 7 al 9 luglio in una serie di appuntamenti che vanno dall'enogastronomia all'arte, con il fine di contribuire al miglioramento della qualità dell'offerta turistica e di prolungarne e destagionalizzarne le attività. La serata, evento clou della manifestazione, vedrà coinvolti lunedì 9 luglio, nella suggestiva location del Sea Club di Terrasini, dieci chef stellati, provenienti da tutta la nazione, con cui lo chef Costa ha collaborato durante il proprio percorso formativo. Amici con cui ha lavorato e insieme ai quali è cresciuto, rimanendone, così, comprensibilmente e indissolubilmente legato, ai quali si uniscono i rappresentanti de "Le Soste di Ulisse" nelle figure del presidente e dei due vice presidenti. Amici, dunque, quali Matteo Baronetto (ristorante "Del Cambio", 1 stella Michelin), Accursio Craparo (ristorante "Accursio", 1 stella Michelin), Pino Cuttaia (ristorante "La Madia", 2 stelle Michelin), Pietro D'Agostino (ristorante "La Capinera", 1 stella Michelin), Tony Lo Coco (ristorante "I Pupi", 1 stella Michelin), Pasquale Palamaro (ristorante "Indaco", 1 stella Michelin), Valentino Palmisano (ristorante "Vespasia", 1 stella Michelin), Giovanni Santoro (ristorante "Shalai", 1 stella Michelin), Felice Sgarra (ristorante "Umami", 1 stella Michelin), Thierry Tostivint (pastry chef del ristorante "Il Pagliaccio, 2 stelle Michelin). Insieme a loro, anche e Santi Palazzolo ("Pasticceria Palazzolo") e gli chef Guglielmo Asta e Tony Cammarata (ristorante "Sea Club"). La serata avrà inizio davanti ad uno dei tramonti più suggestivi dell'intera isola a cui seguirà una cena in piedi nella quale gli chef coinvolti proporranno in degustazione un piatto sintesi della propria cucina sapientemente contaminato da elementi della

terra che li ospita. Alla cena parteciperanno anche dieci cantine siciliane e tanti partner a rappresentare enogastronomicamente la Sicilia tutta. Durante la cena si svolgeranno piccoli momenti di intrattenimento, tra quali anche l'asta delle bottiglie della birra che Bruno Ribadi ha creato esclusivamente per l'evento e la cui etichetta vede le firme di tutti gli chef partecipanti. A conclusione della serata, la festa vera e propria. E siccome non sarebbe festa senza un pensiero nei confronti di chi è meno fortunato, il ricavato della serata andrà in beneficenza all'Associazione Piera Cutino, Onlus che da 20 anni si occupa di talassemia e conduce progetti che mirano al miglioramento della qualità della vita dei pazienti affetti da questa rara forma di anemia mediterranea. Tra i propri progetti, l'Associazione annovera la costruzione del Campus di Ematologia "Cutino" all'interno dell'Ospedale "Cervello" di Palermo, una struttura interamente costruita con fondi privati e donati alla sanità pubblica che ogni anno accoglie circa 1.500 pazienti e vengono eseguite oltre 5.300 trasfusioni di sangue.

Considerando il valore sociale dell'evento, per partecipare è richiesta una donazione di euro 100 che verrà devoluta all'Associazione Piera Cutino che la utilizzerà per incrementare le attività di assistenza ai bambini talassemici seguiti al Campus, potenziando il sostegno all'area pediatrica con nuovo personale, giochi e accoglienza per i pazienti più piccoli che necessitano di maggiore attenzione e calore. Per la prenotazione basta scrivere tramite whatsapp al 347 8827465. La serata non si sarebbe potuta ideare senza il sostegno e la collaborazione di: Alessandro di Camporeale, Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri - Palermo, Baglio del Cristo di Campobello, **Baglio di Pianetto**, Bruno Ribadi, Caffè Morettino, Charme Officina Cucina, Co.al.vi, Cronache di Gusto, Cusumano, D'agò Eccelsi cibi, Daniele Mangiapane Graphic Studio, Dapertutto Sicilian Catering and Events, Diesse, Duca di Salaparuta, Emporio Lavoro, Evola Viaggi, Feudo Disisa, Feudo Mondello, Fondo Antico, Gesap, Goldplast, Hotel Magaggiari, Idock Event Light, Le Soste di Ulisse, Limonio, Planeta, Prezzemolo e Vitale, Publisette, Sagrim, Sanpellegrino, Selecta Spa, Serafino Geraci Fotografia, Studio Fotografico Francesca Bosco, Tasca d'Almerita, Terrazze dell'Etna, Unicredit, Unisoft System, Velier, Wineplan - Portale enoturismo.