

Appuntamenti Brevi

# “La Cena dei 400” per celebrare gli 80 anni di Confcommercio Palermo

di: Redazione

10 settembre 2024



Confcommercio Palermo festeggerà gli 80 anni dalla sua costituzione con un evento speciale, *“La Cena dei 400”*, che si svolgerà giovedì 12 settembre, a cielo aperto, in piazza Parlamento, con la suggestiva cornice del Palazzo Reale e con un voluto omaggio a Santa Rosalia, patrona della città, nell’anno del 400esimo Festino che è l’evento più significativo e radicato della tradizione palermitana.

La scelta di Palazzo dei Normanni, monumento più rappresentativo dell’itinerario Unesco arabo – normanno e simbolo della nostra storia quale crocevia di culture nel cuore del Mediterraneo, sottolinea la volontà di mantenere viva la memoria storica della città attraverso iniziative che coniugano la bellezza, la cultura, i saperi imprenditoriali e professionali e l’enogastronomia, esaltando con una unica tavolata, i valori identitari di convivialità, accoglienza, condivisione e aggregazione che caratterizzano la lunga storia di Confcommercio.

Era il 1944 quando, nel mese di settembre, un gruppo illuminato di commercianti firmò l’atto costitutivo di Confcommercio Palermo che, ancora oggi è la più rappresentativa organizzazione del commercio, del turismo, dei servizi e delle professioni, con le sue 60 associazioni di categoria e le oltre 10.000 imprese iscritte.

---

la presidente di Confcommercio, Patrizia Di Dio

“Confcommercio Palermo – dice la presidente Patrizia Di Dio – è cresciuta dentro la città, con la città e per la città: le nostre aziende sono punto di riferimento del territorio e principale motore dell’economia cittadina. Nel giorno in cui celebriamo un traguardo importante, mi sento orgogliosa di essere alla guida di una realtà così rilevante e rappresentativa di migliaia di aziende, con cui quotidianamente condividiamo impegno ma anche esperienze umane belle e profonde”.

“Nei miei anni di presidenza – continua la Di Dio – Confcommercio ha voluto rappresentare non soltanto le capacità ma anche i valori etici della propria classe imprenditoriale e ha offerto una visione di sviluppo di città e del territorio che guarda al bene comune. Siamo stati portavoce della “cultura del fare” che contraddistingue l’operato dei nostri associati. Insieme abbiamo anche superato crisi profonde, come quella recente del Covid, e insieme continueremo ad andare avanti nell’interesse della città con l’obiettivo di renderla sempre più bella, più attrattiva, più decorosa oltre che più produttiva. Il nostro obiettivo è il benessere non solo economico ma anche sociale”.

Il direttore Enzo Costa, in Confcommercio dagli anni ‘80, racconta le trasformazioni. “Quando sono entrato si usava il ciclostile e la macchina meccanografica, oggi offriamo servizi sviluppati dall’intelligenza artificiale. Ciò che non è cambiato, invece, è la passione, la capacità di ascolto e lo spirito di servizio: in Confcommercio c’è una squadra di eccellenti professionisti che studiano e si aggiornano per essere valido strumento al fianco delle imprese. Siamo impegnati su diversi versanti, quello politico e quello tecnico, e il successo è dato dall’aver saputo creare un ottimo rapporto tra le diverse componenti del nostro sistema”.

La “Cena dei 400”, che vedrà protagoniste le aziende del mondo Confcommercio e le autorità civili, politiche e militari, prevede un’unica grande tavolata di circa 130 metri nel cuore pulsante della città e del Patrimonio Unesco e un menu ideato ad hoc da quattro chef “stellati” che utilizzeranno i prodotti tipici della Sicilia, elaborandoli con il loro sapiente talento: sarà quindi anche un’occasione per promuovere e valorizzare il patrimonio culturale e storico di Palermo.

Gli chef stellati che hanno aderito alla “Cena dei 400” sono Tony Lo Coco (“I pupi” di Bagheria), presidente di “Le Soste di Ulisse” e coordinatore dell’evento, Carmelo Trentacosti (“Mec Restaurant” di Palermo), Giuseppe Costa (“Il Bavaglino” di Terrasini) e Nino Ferreri (“Limu” di Bagheria): presenteranno pietanze capaci di raccontare la storia, i profumi e i colori della Sicilia. Un’esperienza sensoriale unica e autentica, con un percorso enogastronomico d’eccellenza all’interno di un contesto storico-culturale suggestivo.

Sarà d’eccellenza anche l’abbinamento dei vini che verrà curato dalla cantina “Duca di Salaparuta” che ha aderito con entusiasmo alla “Cena dei 400” nell’anno in cui lo storico marchio siciliano festeggia i 200 anni di attività.

“Galati Catering” si occuperà della mise en place, dei servizi logistici e realizzerà la torta degli 80 anni nel solco della tradizione dell’alta pasticceria palermitana. Gli allestimenti, l’illuminazione e l’accoglienza saranno curati da “Idock event light design”.