

Appuntamenti Ristoranti

Lo chef Mario Casu sposa la causa de “Il Faro” famiglie oltre la disabilità

di: Redazione

9 gennaio 2025



Tutto pronto per l'appuntamento del prossimo **19 gennaio** da **Hosh charming events** ad **Acireale**, in provincia di **Catania**. Come ogni anno, l'Associazione **“Il Faro” famiglie oltre la disabilità**, organizza, insieme allo chef **Luca Miuccio**, executive chef del **Grand Hotel San Pietro di Taormina (ME)**, una cena di beneficenza in favore del progetto **“Impara giocando”**, la struttura che ospiterà le attività ludico-ricreative degli associati.

Tra gli chef che contribuiranno con i loro piatti al menu della serata, anche **Mario Casu** chef patron di **Casu – Osteria Contemporanea** di **Giarre (CT)**: *“Avevo già collaborato con **Il Faro** per un bellissimo evento di beneficenza a cui avevo partecipato in qualità di chef nel 2023 al **Castello San Marco**, sempre capitanato da **Luca Miuccio** per cui quest'anno, quando **Luca** mi ha proposto di far parte della brigata di questa cena, ho aderito immediatamente con entusiasmo. Eventi come questi sono importanti innanzitutto perché fanno del bene concreto e poi perché ti fanno sentire utile per la società. Per l'occasione preparerò un risotto con crema di caliceddi di campagna, limone candito e guanciaie croccante di suino nero, un piatto che rappresenta appieno la filosofia della mia osteria che esprime la propria contemporaneità proprio attraverso l'utilizzo di prodotti del territorio siciliano per preparazioni non prettamente siciliane. Come appunto quella del risotto, piatto che mi appassiona da sempre cucinare e che, per questo, è sempre presente nel menu della mia osteria e sempre apprezzato. Tanto che posso ormai viene riconosciuto come uno dei miei piatti iconici, qualsiasi combinazione di ingredienti io utilizzi nell'incontro tra la Sicilia e la cucina contemporanea”*.

Insieme a **Casu**, oltre a **Luca Miuccio**, anche lo chef **Dionisio Randazzo** del ristorante **Nunziatina** di **Taormina**, gli chef di **Hosh**, **Enrico Giuffrida** e **Andrea Di Prima**, e il pastry chef del **Grand Hotel San Pietro** **Luca Cammaroto**.

*“Quello del Faro – spiega **Miuccio** – è un progetto che ho sposato da quando è nata l'associazione nel periodo del covid. Ecco perché è sempre un immenso piacere per me collaborare con loro per l'organizzazione di questi eventi. Mi piace anche l'idea che si stia lavorando tutti per realizzare un progetto concreto come quello di questa struttura che sorgerà a **Gravina di Catania**. Tra l'altro un progetto eco-sostenibile che insisterà su un terreno di **2.600 mq** dando la possibilità di realizzare tantissime attività. E non escludo che ve ne saranno anche a tema cucina, attività che potranno sempre contare sul mio supporto”*.

L'associazione Il Faro famiglie oltre la disabilità nasce nel 2020 dall'idea della sua presidentessa, **Claudia Condorelli**, con lo scopo di aiutare famiglie con bambini "speciali" ma anche normodotati con problematiche particolari e oggi conta 70 famiglie associate.

"La comunità è qualcosa che esiste "prima della società" e "dopo la famiglia" – racconta la Condorelli – un insieme di persone unite tra di loro da rapporti sociali, linguistici e morali, vincoli organizzativi, interessi e consuetudini comuni. La nostra associazione parte dall'impegno di spostare il focus dalla disabilità dei soggetti al riconoscimento dell'esistenza di un ampio spettro di fragilità, per questo ragioniamo in termini di comunità e non di singoli. Al di là delle patologie che necessitano dell'intervento di specialisti, la nostra è una comunità di persone con disabilità diversificate, che vanno da quelle fisiche a quelle psicologiche ,includendo anche quelle economiche. In questo senso la nostra associazione opera donando il proprio supporto a 360 gradi ed è questo l'obiettivo della realizzazione di "Impara giocando": costruire una struttura dove fare comunità".

La cena avrà luogo domenica 19 gennaio all'Hosh a partire dalle 20 e le donazioni partiranno da un contributo minimo di 100 euro a persona. Per partecipare, chiamare il 351 5219844, o scrivere via mail a segreteria@famiglieoltre.it, o ancora contattare l'associazione tramite le proprie pagine Instagram e Facebook.

L'evento non si sarebbe potuto realizzare senza il patrocinio dell'Assemblea Regionale Siciliana e il sostegno dei tanti sponsor: Hosh, AIS Sicilia, Taurmè, Panificio Focacceria Francesco Arena, Macelleria Gianni Giardina, La Contea e Birrificio dell'Etna.