Palazzolo. Amatriciana in piazza del Popolo per le popolazioni colpite dal sisma

Il piatto tipico di Amatrice cucinato in piazza del Popolo a Palazzolo per una serata all'insegna della solidarietà, con una raccolta fondi per le zone terremotate del centro Italia. "I love Amatrice" è l'iniziativa promossa del Rotary Club di Palazzolo Acreide "Valle dell' Anapo", guidato da Sebastiano Monaco con il patrocinio del Comune di Palazzolo che si svolgerà sabato 22 ottobre alle 20 in piazza del Popolo. L'obiettivo è quello di diffondere, insieme ad un pezzo della storia gastronomica italiana, anche i valori della solidarietà e della condivisione, proprio attraverso il piatto simbolo di questa tragedia, la pasta alla amatriciana. "Con la partecipazione di aziende del territorio e di sponsor che offriranno gratuitamente i prodotti e il loro lavoro – afferma il presidente Monaco – si organizzerà una serata in piazza dove chef locali cucineranno la pasta all'Amatriciana, accompagnata da buon vino, dolce e musica con un offerta minima di 5 euro. L'intero ricavato della raccolta sarà devoluto ai paesi colpiti dal sisma, per mezzo del nostro Distretto, che come concordato con il nostro Governatore Scibilia, veicolerà tali fondi ai Governatori dei distretti interessati i quali li impegneranno in iniziative specifiche e selettive pervenute dai club o enti del territorio".
Il centro storico di Palazzolo, tra i Borghi più belli d'Italia, condividerà così una serata di solidarietà, affinché si possa diffondere insieme ad un pezzo della storia gastronomica italiana anche i valori della condivisione e del servizio che sono alla base del Rotary. "A nome dell'amministrazione esprimo soddisfazione per questa iniziativa proposta dal Rotary club Valle dell'Anapo – sottolinea il sindaco Carlo Scibetta – perché consente di

esprimere quel senso di responsabilità e sussidiarietà che anche questa comunità nei momenti di bisogno manifesta in maniera spontanea. L’iniziativa inoltre è perfettamente in linea con quanto sta avvenendo a livello nazionale soprattutto nelle piccole comunità che si stanno riconoscendo e si stanno facendo interpreti dei problemi delle zone terremotate delle piccole realtà del Centro Italia”.
L’iniziativa di sabato è promossa in collaborazione con l’azienda “Valentino Catering”vincitore del “King of menu 2013” e del “King of Catering 2015”: lo chef Gaetano cucinerà la pasta all’Amatriciana, mentre la materia prima sarà offerta dalla società Unigroup e dal panificio Italia; il vino sarà fornito dalla società agricola Marabino; i dolci saranno preparati dal pasticcere Vincenzo Monaco vincitore della prima edizione di “Dolci dopo il tiggì” dell’azienda artigiana “Corsino pasticceria”. La serata sarà animata dal gruppo musicale “Archinuè”.