

Torna “A Lume di Stelle”, l’evento benefico organizzato dalla Mag a Palermo

6 Giugno 2025



PALERMO - A cena tra le opere d’arte. Sceglie gli eleganti saloni di Palazzo Sant’Elia, in via Maqueda 81 a Palermo e la mostra dell’anno, “Pinakothek’ a” con la straordinaria collezione Elenk’Art, la seconda edizione di “A Lume di Stelle”, la cena-evento benefica organizzata da Mag, Master Academy Antonino Galvagno per giovedì 12 giugno a partire dalle 19.

Un appuntamento imperdibile che metterà attorno ai fornelli alcune tra le più prestigiose firme stellate della cucina e della pasticceria siciliana e nazionale che, per l’occasione, realizzeranno i loro piatti in un luogo prestigioso ed esclusivo.

Gli ospiti della cena avranno la possibilità di sedere attorno a tavoli sistemati nelle sale in cui è allestita “Pinakothek’ a” la mostra che mette insieme oltre duecento opere della collezione Elenk’art - da Cagnaccio a Guttuso, da Christo e Jeanne-Claude ad Arienti - nata da un’idea condivisa fra Fondazione Sant’Elia, Città Metropolitana di Palermo ed Elenka, curata dagli storici dell’arte Sergio Troisi e Alessandro Pinto e che, in sei mesi, è stata visitata da oltre 9 mila persone.

Ai fornelli si alterneranno **Pino Cuttaia** del ristorante La Madia, 2 stelle Michelin a Licata, nell'agrigentino; **Gaetano Trovato del** ristorante Arnolfo, due stelle Michelin a Colle Val d'Elsa in provincia di Siena; **Nino Di Costanzo** del ristorante Danì Maison, due stelle Michelin ad Ischia; **Giuseppe Amato**, best pastry chef al mondo 2018 e direttore dell'Accademia Mag; **Vincenzo Abagnale**, executive pastry chef del San Domenico Palace Taormina, a Four Seasons Hotel.

“Dopo il successo dello scorso anno della prima edizione di “A Lume di Stelle – afferma il direttore della Mag Giuseppe Amato – abbiamo voluto puntare ancora più in alto per la nostra cena benefica. Una parte del ricavato della serata, infatti, sarà devoluto in beneficenza all’ all’associazione Aslti Onlus, attiva presso l’Unità Operativa di Oncoematologia Pediatrica dell’Arnas Civico di Palermo, perché per noi è importante che serate come questa abbiamo una ricaduta concreta sul territorio. A rendere l’appuntamento un evento nell’evento, quest’anno, sarà il luogo esclusivo in cui avrà luogo la cena, un museo che ospita prestigiose opere d’arte. Metteremo insieme la cucina stellata di alcuni tra i migliori chef in Italia, la possibilità di godere dell’arte in un modo insolito e quella di dare il proprio contributo ad un’associazione che si occupa di migliorare la qualità della vita dei piccoli pazienti e delle loro famiglie attraverso molteplici iniziative”.

Ad aprire la cena sarà il benvenuto dello chef **Francesco Palumbo** con i suoi “Finger di rosticceria siciliana”. Quindi si entrerà nel vivo con l’antipasto “Cornice di una seppia” (seppia, mandorle, limone e umami di nero di seppia) di Pino Cuttaia. Il primo piatto porterà la firma dello chef Gaetano Trovato e sarà “La risata del gambero” (riso carnaroli, zafferano, gambero rosso di Mazara e zucchine in fiore).

Al secondo penserà lo chef Nino Di Costanzo con “Bufala in Sicilia” (guancia di buffalo al Nero d’Avola e miele, patate al latte). Il pre dessert “La riberina pannosa limonata” (gel di fragola con crema di panna cotta e gelato alla crema di limone) sarà affidato a Giuseppe Amato. Vincenzo Abagnale realizzerà il suo dessert “Fichi in nero” (composta di fichi con gelatina di foglie di fico e gelato al sesamo nero). I petit four di Nino De Pasquale concluderanno la serata in dolcezza. I vini in abbinamento saranno dell’azienda Tasca D’Almerita, che riconferma il proprio sostegno alla serata selezionando le etichette da abbinare ai vari piatti. Per l’aperitivo, le bollicine saranno offerte dalla cantina Casa Grazia.

La Master Academy Antonino Galvagno è l’Accademia di gelateria, pasticceria e cucina di Palermo, fondata nel 2018 in via sperimentale ed entrata a pieno regime nel 2019, intitolata all’imprenditore palermitano che ha contribuito alla diffusione della tradizione gelatiera e pasticciere siciliana nel mondo con prodotti innovativi e di alta qualità.

Ha sede in via Partanna Mondello 25, in un immobile in parte realizzato in un bene confiscato alla criminalità organizzata e affidato a Mag dal Comune di Palermo. Qui è stato creato un piccolo gioiello che coniuga la salvaguardia della tradizione artigianale in pasticceria e gelateria, con l'applicazione delle tecnologie più avanzate, per offrire servizi formativi di altissima qualità. Per informazioni <http://www.masteracademygalvagno.it>.