
Diocesi: Caritas Ugento-S. Maria di Leuca, un'iniziativa a favore della raccolta fondi a favore della “Locanda della Fraternità”

La Caritas diocesana di Ugento-S. Maria di Leuca ha organizzato, nei giorni scorsi, presso la struttura “Maior Charitas” sita a Tricase, “Ceniamo insieme”, iniziativa di promozione per la raccolta fondi a favore della “Locanda della Fraternità”. “Locanda della Fraternità” è un’esperienza iniziata la scorsa estate e nasce proprio da un desiderio: “Vivere la convivialità intorno ad un’unica tavola, non solo con chi non ha – molto banalmente – la possibilità economica di un pasto, ma anche per chi è solo, chi soggiorna presso la struttura perché ha un parente ammalato in ospedale, chi ha bisogno di quella tavola per creare e vivere fraternità. Dal primo giorno di apertura tanta gente ogni giorno, dal lunedì al venerdì, vive in fraternità non solo condividendo un pasto ma confrontandosi sulla giornata, sui propri pensieri, intrecciando storie e vite”. La Caritas diocesana ricorda: “Una serata straordinaria, impreziosita dalla presenza in cucina e dal coordinamento dello chef Mirco Antonio Vigna (chef del Messapia Hotel & Resort di Leuca), multi premiato nell’ottobre scorso come 'Eccellenza salentina 5 stelle d’oro della cucina' e dal 'Miglior panettone artigianale d’Italia' del pasticciere pluripremiato Giuseppe Zippo, 'Maestro artigiano' dal 2021, titolo attribuito dalla Regione Puglia (Pasticceria Le Mille Voglie di Specchia). Fondamentale la presenza in sala dei volontari della Locanda e dei ragazzi del Servizio civile universale che svolgono servizio in Caritas”. Alla cena hanno partecipato i “promoter”, vale a dire coloro che si impegneranno a promuovere la raccolta fondi e a sostenere la “Locanda della Fraternità” invitando altri amici e conoscenti a fare altrettanto. Tra loro il primo cittadino di Tricase, Antonio De Donno, e il direttore della Caritas diocesana di Ugento-S. Maria di Leuca, don Lucio Ciardo, parroco di Tricase Porto. I piatti salati sono stati ideati dallo chef Vigna, che ha preparato dall’antipasto, medaglioni di tritico di mare con mostarda di pere, fiocchi di cicoria, sbriciolata di pane barese con caciotta, marmellata di fico d’India e alici marinate. Mentre il dolce è stato di competenza del maestro pasticciere Zippo, con il suo panettone artigianale con crema chantilly. Le materie prime per la preparazione sono state offerte dalla Cooperativa Sociale Ipad Mediterranean, da FornoPronto e il pesce da InMare. Per sostenere e aiutare, o semplicemente avere maggiori notizie riguardo la raccolta fondi si può visitare il sito <https://www.ideaginger.it/progetti/sosteniamo-la-locanda-della-fraternita.html>.

Gigliola Alfaro