WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Territorio

“Doniamoci Fundraising Dinner 2025”: raccolti 177.705,00 euro per i progetti di ricerca sulla Fibrosi Cistica e “Case LIFC”

di: Redazione

8 ottobre 2025

L’ottava edizione del “Doniamoci, Fundraising dinner” consegna ai prgetti ricerca sulla Fibrosi Cistica e “Case LIFC” la somma di 177.705,00 euro, raccolta ieri sera grazie agli 800 ospiti presenti, 90 sponsor, 52 chef tra stellati e dell’alta ristorazione e 25 pasticcieri che insieme hanno sfornato ben 24 mila portate. E non sono gli unici numeri da riportare.

“É di nuovo record – ha commentato l’ideatore Claudio Miceli dal palco del Parco botanico Radicepura, poco dopo l’una, quando anche l’ultimo contributo era stato conteggiato – e ne sono certo, riusciremo a sconfiggere la malattia”. Lo ha detto visibilmente emozionato, guardando Stefano, suo figlio, al suo fianco per la prima volta presente alla manifestazione, dopo aver subito l’anno scorso il secondo trapianto di polmone,

Dal 2015 ad oggi, infatti, da quando Caudio Miceli ha dato vita alla prima edizione, il “Doniamoci Fundraising dinner” ha raccolto 700 mila euro tondi, che hanno finanziato per quasi il 90% progetti della Fondazione Italiana Fibrosi Cistica (FFC) e della Lega Italiana Fibrosi Cistica (LIFC). “La cifra raccolta l’anno scorso di 180.250,00 euro non è stata ufficialmente battuta – specifica l’imprenditore Miceli – ma nella passata edizione siamo arrivati ad oltre mille presenze. Troppe, ingestibili, abbiamo messo in difficoltà gli chef e così quest’anno abbiamo posto il tetto delle 800 presenze, già sabato eravamo in sold out. È stata premiata la scelta di qualità”.

“Formula vincente non si cambia – ha commentato il direttore artistico Ruggero Sardo – la magia del “Doniamoci Fundraising dinner” sta tutta nella forza della squadra, nel mettersi a disposizione, ciascuno per quello che può e sa fare. A cominciare dallo chef Seby Sorbello, patron ristorante Sabir, da sempre anima della manifestazione, coordinatore dei cuochi che scelgono ogni anno di esserci. Lui da solo, si sussurrava ieri dall’ingresso secondario fornitori, pare avesse scaricato otto camion (pieni di merce, piatti, bicchieri e tovaglie). Accanto a lui i pasticcieri della Conpait capitani da Peppe Leotta e i sommelier di AIS Sicilia, delegazioni di Catania Jonico-etnea, coordinati dalla vicepresidente regionale Mariagrazia Barbagallo con 17 cantine che hanno aderito all’iniziativa. Un appuntamento irrinunciabile anche per il club rossazzurro, il Catania football Club, presente con lo staff e i giocatori.

E andiamo alla serata, ricca di musica e performances con le danzatrici di Sphera dance company, il sound di Lucio Pappalardo e i Retro Style e, per concludere, Alessandro Castagna Djset. Ad incantare la platea il fisarmonicista siciliano di fama internazionale Pietro Adragna e ad emozionarla il cantautore Michele Zarrillo, ospite speciale.

“In un momento così difficile per tutto il mondo, diventano ancora più importanti i piccoli gesti – ha commentato l’artista – perché riescono a fare la differenza e mi lusinga molto che l’organizzazione abbia pensato a me per la parte musicale di un evento che unisce cibo, degustazioni e solidarietà”. Michele Zarrillo ha poi parlato con i giornalisti dell’importanza della ricerca, degli encomiabili interventi dei privati, ma di quanto sarebbe auspicabile una maggiore azione e consapevolezza da parte dei governi e delle istituzioni pubbliche. “In fondo, basterebbe solo essere dei buoni cittadini” ha detto, pagando le giuste imposte, insomma, frutto del lavoro e pretendere poi dallo Stato che tramuti quei sacrifici in servizi e diritti a cominciare, perché no, dal finanziamento pubblico alla ricerca che da anni, invece, viene sempre più drasticamente ridotto. E non è un caso che quest’anno, la Fondazione Fibrosi Cistica Ricerca abbia indicato come progetto da sostenere il “Gianni Mastella Starting Grant GMSG#1/2025”un bando dedicato a ricercatori e ricercatrici under 40, incentrato sulla ricerca di approcci non convenzionali, in particolare finalizzato a progettare acidi peptidonucleici per bloccare geni essenziali ai batteri e creare nuove terapie antimicrobiche. A parlarne sono state le ricercatrici Nicoletta Pedemonte, vice direttore scientifico FFC Ricerca e Maria Cristina Lucanto, responsabile Centro Ricerca Fibrosi Cistica “AOU G. Martino”, di Messina. “La ricerca sulla fibrosi cistica fa passi avanti con progetti sempre più innovativi – ha spiegato Nicoletta Pedemonte – Il progetto adottato lo scorso anno mirava a sviluppare degli approcci di terapia genica con la produzione di navicelle intelligenti in grado di penetrare nelle cellule dei polmoni dei pazienti e portare tutto quello che serve per correggere il gene difettoso. Quest’anno il nuovo progetto adottato da questo evento sarà sempre basato su una magia molecolare che in questo in questo caso però non andrà ad aumentare l’attività della proteina che è difettosa in fibrosi cistica, ma spegnere i geni che causano la resistenza dei batteri che sono alla base della persistenza delle infezioni nei pazienti con fibrosi cistica. Fondazione ha creato una intera comunità di scienziati che in Italia lavorano per sconfiggere la fibrosi cistica e grazie ad eventi come questo si può dare continuità al loro lavoro”.

Claudio Natalizi segretario nazionale della Lega Fibrosi Cistica ha invece illustrato il secondo progetto sostenuto dal "Doniamoci Fundraising dinner" che si chiama "Case LIFC", abitazioni sanificate e gestite per offrire supporto ai pazienti in attesa di trapianti e alle loro famiglie, alleviando le difficoltà logistiche e psicologiche. Dei trapianti e della donazione degli organi, hanno parlato il prof. Giorgio Battaglia, coordinatore del centro Trapianti Regione Sicilia e in collegamento streaming la dottoressa Letizia Morlacchi, del Centro Trapianti di Milano. Presente, il professore Giuseppe Magazzù, da sempre al fianco di Claudio Miceli, professore Ordinario fuori ruolo Università degli Studi di Messina, Consulente scientifico dell'Associazione Volontari contro la Fibrosi Cistica e Malattie correlate ETS, Comitato di consulenza scientifica Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica.

"L'Italia assiste passivamente ad una migrazione continua di cervelli verso le università e gli enti di ricerca esteri – ha sottolineato Claudio Miceli – è inaccettabile quante energie e conoscenze lasciamo andare per sempre. Forse è ancora di più inaccettabile per chi vive la malattia da vicino, noi genitori, i pazienti le cui vite sono appese alla speranza che dai laboratori esca qualcosa di nuovo per contrastare la malattia e la fibrosi cistica, in particolare, è subdola, perchè presenta tante e ancora sconosciute mutazioni. In otto anni, il nostro evento ha consegnato alla ricerca 700mila euro. Una goccia nell'oceano. Per questo la sensibilità del presidente dell'Assemblea regionale Gaetano Galvagno, che per il terzo anno consecutivo ha concesso il patrocinio, ci risulta gradita, non scontata e spero contagiosa, perché anche a livello nazionale possano svegliarsi le coscienze".

"Doniamoci Fundrasing dinner" è una grande squadra che da maggio scorso è diventata associazione. Sono da sempre sostenitori i "Vivai Faro" che ogni anno mettono a disposizione la location, come lo sono i tanti del mondo dell'impresa, della ricerca, della comunicazione, grazie ai quali è possibile azionare ogni anno i motori dell'evento. Main sponsor edizione 2025: Ance Catania, Briglia 1949, Comer Sud, Europolice, Funivia Dell'Etna, Italpower, Pistì, Reitano, Sac, Saitta pubblicità & comunicazione, Sartorio, e i media partner Radio Studio 90 Italia, che ha mandato in diretta radiofonica l'evento, la rivista Be Sicily Mag, e il gruppo editoriale Antenna Sicilia, Telecolor, Siciliaweb e Publipiù. Un ringraziamento anche al comune di Giarre per il supporto logistico alla viabilità. A curare l'organizzazione e la comunicazione sono stati: l'agenzia Mas Communication insieme ad Alessio Coco e Pippo Leone, le giornaliste Letizia Carrara e Grazia Sicali di Battutalibera. Gli allestimenti floreali affidati a Pantarhei e allestimenti luci e audio Ecclittica creating emotion.

Gli Chef:

Alfio Leonardi, Calogero Latino, Francesco Arena, Giovanni e Laura Pappalardo, Giovanni Grasso, Giovanni Puglisi, Giuseppe Oriti, Giuseppe Pastura, Giuseppe Pavone, Lucio Ferlito, Marco D'arrigo, Angelo Catania, Ricky Thiam, Orazio Cordai, Raffaele Ardita, Bianca Celano, Giovanni Santoro e Andrea Pantano, Piergiorgio Alecci, Elia Russo, Pietro Arezzi, Peppe Cannistrá, Giuseppe Raciti, Salvo Sardo, Giuseppe Torrisi, Giuseppe Geraci, Maurizio Urso, Lina Castorina, Vittorio Caruso, Marco Cannizzaro, Mario Peqini Domenico Colonnetta e Francesco Patti, Riccardo Laganà, Vincenzo La Torre, Luca Miuccio, Gianluca Lizzio, Manuel Tropea, Filippo Realforte, Fabrizio Occhiena, Lorenzo e Aldo Scollo, Giuseppe Miceli, Giuseppe Foti – Giorgio Pillera, Luca Fichera, Cono Balsamo, Enrico Lavernier, Maria Anna Gialdi, Mario Algozzino, Massiliano Vasta, Nunzio Emanuele Mangano, Vincenzo Leanza, Paolo Romeo, Alfio Visalli, Marco Timpanaro, Pasquale Caliri, Giuseppe Nobile, Giorgio Drago, Francesco Daidone, Alessandro Centamore, Davide Merlino.

Pasticcieri. Antonino Pagano, Antonino Trovato, Bruna Vecchio, Carmelo Costanzo, Dario Casuccio, Davide Scancarello e Marcello Maira, Fabiola Emanuele, Fulvio Massimino, Ghassen Boumellah, Gianluca Cavallo, Gianluca Sinagra, Giuseppe Bellia, Giuseppe e Demetrio Ricciardi, Isabella Catalano, Loredana Gagliano, Lorenzo Gallina, Franco Patanè, Piero Marletta, Roberta Caruso, Samuele Palumbo, Santo e Francesco Giarrusso, Santo Li Calzi, Soccorso Colosi, Maria Anna Gialdi.