

In evidenza

Incroci di vite, da Pietradolce un sostegno a WonderLAD

di: Gianmaria Tesei

18 maggio 2026



Patologie oncologiche, piccoli pazienti e le loro famiglie. Sullo sfondo, un aiuto che passa anche attraverso l'arte e la bellezza. Anche con il supporto degli amanti del buon bere e del buon mangiare. Nasce così l'appuntamento, probabilmente il primo di una serie, denominato **"Incroci di vite"**, voluto dalla cantina Pietradolce della famiglia Faro, che già in un altro asset aziendale familiare, ossia Radicepura Horticultural Park, ospita altri eventi, come "Doniamoci Fundraising Dinner", in cui la solidarietà viene sostenuta dall'incontro con l'enogastronomia.

Lo scorso 16 maggio, a Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia, in provincia di Catania, presso la cantina di Contrada Rampante, WonderLAD, nato come progetto nel 2010 della LAD Onlus e da poco suo nuovo nome, realtà che propugna il metodo cure & care e l'arte terapia, ha potuto beneficiare di 19.000 euro. Ammonta a tanto, infatti, il ricavato dell'evento, che ha visto la partecipazione di 32 cantine e di alcuni chef provenienti da tutta Italia, capitanati dallo chef Seby Sorbello, patron di Cooking Out, del ristorante Sabir e protagonista a Catania con Amocù.

Nel ventesimo anniversario della fondazione di Pietradolce, Michele Faro ha sottolineato come la solidarietà sia una missione centrale per la sua famiglia e la sua azienda, e come l'aiuto ai bambini affetti da patologie oncologiche e alle loro famiglie sia doveroso e necessario.

Un talk introduttivo ha spiegato la liaison tra cura, arte, bellezza ed enogastronomia, con l'obiettivo di ottenere sempre più fondi a sostegno delle cause umanitarie. Il giornalista Francesco Seminara ha presentato un ricco parterre di ospiti, composto dalla presidente di LAD Onlus Cinzia Favara Scacco, dall'architetto e cofondatore del progetto WonderLAD Emilio Randazzo, dall'architetta e interior designer Viviana Haddad, dalla nuova direttrice del Four Seasons San Domenico Palace di Taormina Imelda Shllaku, dal presidente del Consorzio DOC Etna Francesco Cambria e dall'assessore per l'Agricoltura, lo Sviluppo rurale e la Pesca mediterranea della Regione Siciliana Luca Sammartino.

L'idea di fondo, come sottolineato da Randazzo e Favara Scacco, coppia anche nella vita, è la cura del bambino, in realtà di una fascia di età che va da zero a ventitré anni, con patologie emato-oncologiche, concepita come cura e riabilitazione globale. La riabilitazione passa, anche grazie ad alcuni fondi statali, attraverso diversi laboratori, come quello con Seby Sorbello, che ogni martedì introduce i bambini al mondo della cucina e, in collaborazione con l'associazione dei pasticceri Conpait, a quello della pasticceria. Non mancano i laboratori di pittura, di ceramica con la Fondazione Lene Thun, la creazione di orti biologici con NaturaSì e di gioielli con Isola Bella Gioielli. Altre attività offerte sono sport come jujutsu, scherma, tennis tavolo, ma anche pet therapy e riabilitazione in senso stretto, ossia fisica, neuropsicomotoria e logopedistica.

Attraverso WonderLAD, hanno evidenziato entrambi, si vuole aiutare bambini e ragazzi a rielaborare il trauma vissuto in ospedale per la patologia che li affligge, attornati e abbracciati da familiari e amici. E da una cura che avvolge con amore e bellezza.

«Il nome LAD è l'acronimo dell'Albero dei Desideri, ed è un albero fatto di scritte colorate, desideri sussurrati e messaggi che si librano come foglie al vento». Grazie anche all'apporto dell'architettura, questo albero ha avuto il suo luogo adatto per crescere, curare e curarsi.

Anche gli altri intervenuti hanno posto l'attenzione sull'importanza dell'operato svolto da WonderLAD, discettando anche di Etna, della sua tradizione millenaria in ambito culturale ed enogastronomico, del valore trainante dei suoi prodotti enoici. Tutti sono stati concordi nell'enfatizzare la centralità dell'eno-turismo, asse portante del settore vinicolo, e la rilevanza delle attività delle cantine come ambasciatrici dei territori. Shllaku ha spiegato, inoltre, il legame del settore del lusso con realtà come Taormina, che dell'Etna sono espressione e immagine. Perché la Sicilia dell'Etna sa esprimere valori umani, territoriali e di solidarietà importanti, con la voce del vulcano che, attraversando il calice, una creazione culinaria o un'altra forma di arte e bellezza, ammalia i cuori di chi la incontra e la vuole incontrare ancora.

Chef

Fabio Potenzano, chef palermitano, volto televisivo celebre per la partecipazione a "È sempre mezzogiorno"; Riccardo Laganà, chef del ristorante Sabir di Zafferana; Francesca Marsetti, bergamasca d'origine e franciacortina d'adozione, chef di cucina e consulente con vent'anni di esperienza, da quattordici anni al fianco di Antonella Clerici; Federico Fusca, nato a Pistoia da mamma siciliana e papà calabrese, uno dei creator più riconoscibili del panorama food italiano. Nel corso della sua carriera ha collaborato con Mediaset, Discovery e Food Network. E ancora, Nino Ballerino, maestro di focacce, palermitano da quattro generazioni, famoso in tutto il mondo grazie al suo panino con la milza e ai suoi movimenti durante la "conzatura"; Antonio Zizzerini e Andrea Graziano, dell'Unione Regionale Cuochi Lucani; Vincenzo Capuano, pizzaiolo napoletano di terza generazione, considerato uno dei principali ambasciatori della pizza napoletana moderna; Piergiorgio Alecci, chef di Donna Carmela Resort & Lodges; Gianni Giardina e Paolo Farrugio, il macellaio di Canicattì scelto dagli chef; Giovanni Cappello, celebre pastry chef palermitano, esponente della terza generazione della storica Pasticceria Cappello di Palermo; Lillo Freni, pasticcere messinese, custode della tradizione dolciaria locale e Ambasciatore del Gusto; Giuseppe Flamingo, "Don Peppinu", con il suo gelato verace siciliano.

Cantine

Alberelli di Giodo, Alta Mora, Benanti, Buscemi, Cantoneri, Cottanera, Cuore di Marchesa, Donnafugata, Firriato, Gambino, Girolamo Russo, Graci, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Idda, Iuppa, La Contea, Masseria Setteporte, Maugeri, Murgo, Nicosia, Palmento Costanzo, Patria, Pietradolce, Planeta, Primaterra, Quinto Arco, Tascante, Tenute di Fessina, Tenute di Nuna, Terrazze dell'Etna, Terra Costantino, Terre Normanne.

L'organizzazione è a cura di Mas Communications con il sostegno di Service Eclittica

di Gianmaria Tesei