



In occasione dei suoi primi 5 anni. Già devoluti quasi 100.000 euro in favore della ricerca sulla fibrosi cistica

Fundraising Dinner, il 23 un'edizione speciale

Valeria Zingale

GIARRE

Il 23 ottobre ritorna Radice Pura Fundraising Dinner, l'appuntamento con la solidarietà che mette insieme impegno sociale, buon cibo e divertimento, a sostegno della ricerca sulla fibrosi cistica.

La manifestazione, nata a Catania nel 2014 al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica su questa malattia e raccogliere fondi per la ricerca, compie 5 anni e festeggia con un'edizione speciale che racconterà attraverso la voce dei suoi protagonisti, un quinquennio di costante impegno nel corso del quale sono stati raccolti circa 100.000 euro a

supporto di attività di ricerca e di assistenza in favore dei malati.

L'iniziativa, anche quest'anno, mette insieme le migliori eccellenze del territorio, con 40 chef e 20 pasticceri della Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani) che, al motto di "Doniamoci", daranno il loro contributo per la realizzazione dell'importante evento benefico. Il compito di coordinare i grandi cuochi ai fornelli è stato affidato allo chef di Zafferana Etnea Seby Sorbello, da anni in prima linea nell'organizzazione di iniziative benefiche. Presenti anche chef stellati del calibro di Pietro D'Agostino, Massimo Mantarro, Martina Caruso e Giovanni Santoro.

Nutrita anche la delegazione di professionisti messinesi che prenderanno parte alla serata: gli chef Paolo Romeo, Pasquale Caliri, Franco Agliolo, Giacomo



► 20 ottobre 2019

Caravello, Giuseppe Geraci, i bakery chef Francesco Arena e Renato Cannata, il produttore di

porchetta di suino nero dei Nebrodi Giuseppe Oriti, i pasticceri Rosario Zappalà, Soccorso Colosi e Isabella Catalano.

I piatti salati e dolci verranno accompagnati da vini selezionati dall'Associazione Italiana Sommelier. E ancora musica e intrattenimento con la conduzione di Ruggero Sardo che scandirà i ritmi dei giocolieri del Circo Ramingo, l'acrobatica aerea di Malù, la Movida Small Orchestra.

Alla serata prenderà parte Matteo Marzotto, presidente della Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica (FFC). Tra gli ospiti anche l'attore Bruno Torrì, noto al grande pubblico per le serie televisive "Il commissario Montalbano" e "Il capo dei capi".

L'appuntamento con Fundraising Dinner è a Giarre, mercoledì 23 ottobre, a partire dalle 20. Il costo del biglietto è 65 euro, acquistabile on line.

Fundraising dinner, negli anni, ha dato il proprio supporto a due grandi interventi: il progetto FFC, Task Force for Cystic Fibrosis, impegnato nella ricerca del farmaco per la cura della fibrosi cistica, oggi in fase preclinica e per il quale è prevista, nel 2021, la sperimentazione sull'uomo; il supporto alle attività del Centro FC di Messina, punta di diamante della Sicilia, dove sono in cura oggi circa 250 dei 500 pazienti siciliani.

Il Centro Fibrosi Cistica di Messina è stato il primo a prendersi carico dei pazienti siciliani dalla fine degli anni Settanta del secolo scorso. Dal 1992 è ubicato nel Padiglione NI del Policlinico Universitario di

Messina, diretto dal professore Giuseppe Magazzù, dove, oltre ai ricoveri e alle prestazioni ambulatoriali, vengono gestiti studi clinici di nuove terapie.

I dati sul progetto Task Force for Cystic fibrosis saranno illustrati nel corso della conferenza stampa in programma lunedì 21 ottobre, alle 10, al Centro direzionale della Città Metropolitana di Catania, dal responsabile delle prime tre fasi del progetto ed attuale primo consulente per gli studi preclinici del progetto stesso, professor Luis Galletta dell'Istituto di Genetica e Medicina (Tigem) di Pozzuoli, dal professor Giuseppe Magazzù, responsabile reparto Fibrosi Cistica Policlinico di Messina, membro del Consiglio di amministrazione della Fondazione FFC e Mariella Sciammetta, presidente Lifc sezione Messina. Parteciperanno Ruggero Razza, assessore regionale Sanità; Barbara Mirabella, assessore Comune di Catania; l'imprenditore Claudio Miceli; lo chef Seby Sorbello, Ruggero Sardo e Mario Faro.

TAORMINA

I Mediterranean Cooking Congress sceglie la Sicilia e, per la sua sesta edizione, farà tappa tra Taormina e l'Etna. Dal 28 al 30 ottobre prossimi, l'evento itinerante organizzato dal team della By Tourist e finalizzato alla tutela del mare, alla promozione delle tipicità del Mediterraneo e alla cucina sostenibile, animerà il territorio siciliano con un ricco programma di workshop, B2B, wine tour e cooking show in collaborazione con Le Soste Di Ulisse e Charming Italian Chef.

A coordinare l'evento lo chef stellato Pietro D'Agostino, da sei



► 20 ottobre 2019

anni delegato del Med Cooking in Sicilia e sempre in prima linea per la promozione del territorio in Italia e all'estero.

Molto ricco il programma di Med Cooking 2019 che prenderà il via lunedì 28 ottobre, alle 18.30, al Palazzo Duchi di Santo Stefano di Taormina con un aperitivo sensoriale a cura dell'artista dell'olfatto e del gusto Hilde Soliani e la degustazione di pizze gourmet del Mediterraneo.

Sarà presente il Maestro Roberto Costagliola che farà assaggiare pizze con farine macinate a pietra realizzate con grani siciliani e tipicità delle coste spagnole, campane e siciliane.

Le degustazioni di pizza continueranno con Giuseppe Santoro, presidente estero della Federazione Italiana Pizzaioli nel mondo, e gli associati Maestri Pizzaioli siciliani Giovanni

Gangemi, Giovanni Mento e Mario Bettino.

Toccherà agli chef Alberto Rizzo, Giuseppe Raciti, Simone Strano, Giuseppe Torrisi, Giovanni Grasso, Antonella Scripilliti, Pier Giorgio Alecci, Marco Baglieri far degustare delle specialità del territorio, promuovendo la cucina sostenibile.

Martedì 29 ottobre, dopo la visita guidata al Teatro Greco di Taormina, alle 10,30 prenderà il via, alla presenza di vertici delle autorità marittime, il convegno pubblico sul tema "Mare e Pesca, dalla Tutela alla Produttività" moderato dal giornalista del TgR Sicilia Guglielmo Troina, a cui parteciperanno, tra gli altri, Fausto Arrighi, già direttore per 23 anni della Guida Michelin; Francesco Aiello, responsabile Sud Italia della Guida I Ristoranti e i Vini di Italia di L'Espresso; Pinuccio La Rosa del ristorante 2

stelle Michelin "Locanda Don Serafino" di Ragusa. Alla fine dei lavori si continuerà ad esaltare la cucina sostenibile con i cooking show di Pietro D'Agostino, Giuseppe Amato del team dello chef Heinz Beck, Domenico Iavarone, Marco Rispo, Domenico De Gregorio, Matija Bregeš.

Mercoledì 30 ottobre, per l'ultima giornata del Mediterranean Cooking Congress, ritorna sull'Etna l'appuntamento con "Etna Chic Chef" coordinato da Paolo Barrale, presidente onorario dell'associazione. Il B2B a Palmento Costanzo metterà a

stretto contatto produttori, chef e giornalisti. Con Pietro D'Agostino saranno presenti gli Chic Chef Paolo Romeo, Giuseppe Geraci, Roberto Pirelli, Simone Strano, Giuseppe Raciti, Elia Russo, Giuseppe Bonsignore, Salvatore Vicari e Dario Diliberto.

Il Mediterranean Cooking

Congress si concluderà con la cena al ristorante "Dodici Fontane" del Resort Villa Neri a Linguaglossa.

Tra le tipicità in degustazione, tante eccellenze che raccontano la cultura gastronomica del Mediterraneo.



V.Z.

Raccolta fondi e fibrosi cistica

La raccolta fondi del

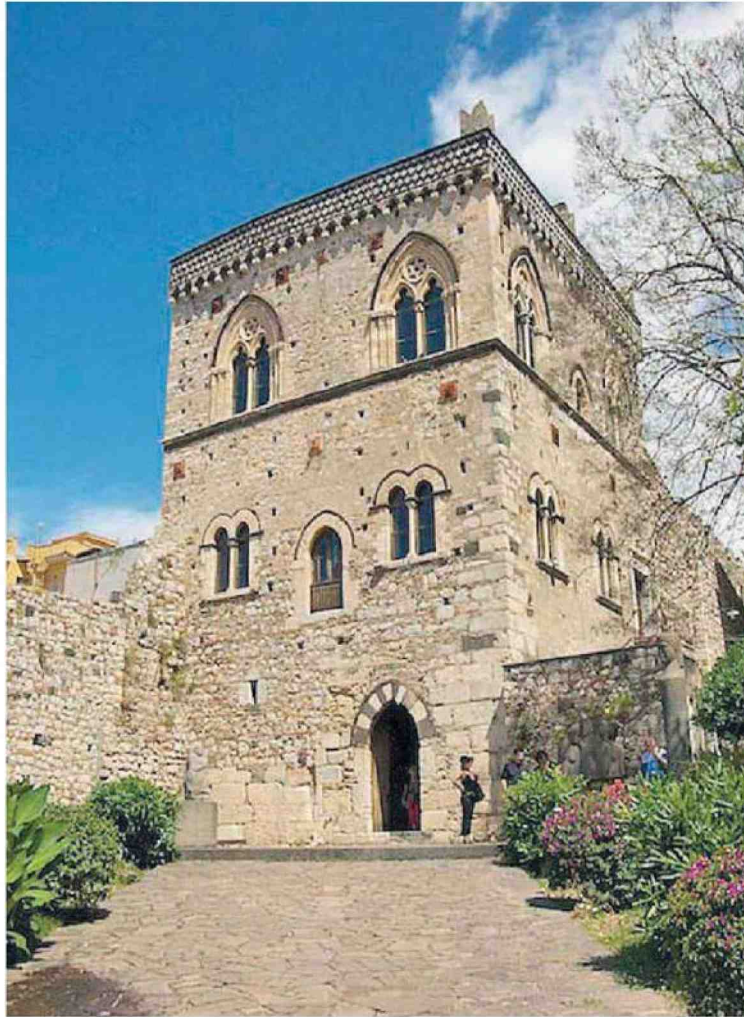


► 20 ottobre 2019





► 20 ottobre 2019





► 20 ottobre 2019

