Reggionline
il quotidiano di Reggio Emilia

lunedì 3 febbraio 2014

Solidarietà: da Cà Matilde e Ring14 il biscotto che fa bene ai bambini

domenica 2 febbraio 2014 11:45

Presentato il nuovo progetto benefico che unisce l'associazione della presidente Stefania Azzali alla cucina dello chef Andrea Incerti Vezzani

Lo chef Andrea Incerti Vezzani di Cà Matilde con Stefania Azzali, presidente di Ring 14

QUATTRO CASTELLA (Modena) - Un biscotto per finanziare la ricerca. Il ristorante Cà Matilde di Rubbianino di Quattro Castella e la Onlus Ring14, l'associazione internazionale nata nel 2002 per raccogliere le famiglie con bambini affetti da una rara malattia genetica e sostenere la ricerca scientifica, hanno presentato sabato scorso durante un aperitivo solidale la nuova iniziativa che consentirà di raccogliere fondi per sostenere l'attività della Onlus e dei suoi ricercatori.

Lo chef Andrea Incerti Vezzani ha creato il biscotto Ring14. Gratuitamente ha selezionato ingredienti di grande qualità (farina macinata a pietra in purezza tipo "1", burro extra secco, zucchero a velo, amido di mais, cacao, burro di cacao) e si è messo a sfornare grandi e golosi biscotti al ristorante Cà Matilde.

La presidente dell'associazione Ring14 Stefania Azzali e lo chef Andrea Incerti Vezzani hanno spiegato come è nata l'idea di creare un biscotto solidale, di quanto i sostenitori e l'impegno fattivo di molti cittadini abbia sostenuto la crescita dell'associazione.

"Avere una diagnosi di malattia rara è devastante – ha spiegato Stefania Azzali –, ci si sente soli e inermi, i medici non hanno rispose e noi genitori non sappiamo come poter aiutare al meglio i nostri figli. Creare un'associazione ha significato creare una rete di famiglie che hanno condiviso le conoscenze, le paure, i sogni, hanno saputo stimolare i medici e i ricercatori affinché studiassero queste malattie del cromosoma 14 e potessero dare risposte terapeutiche efficaci per curare questi bambini. Non ci siamo arresi, non ci siamo rassegnati, ma abbiamo scelto di lottare per i nostri figli".

Dal 2002 a oggi Ring14 ha fatto passi da gigante, si è fatta conoscere nel mondo e ha sostenuto la ricerca con diversi progetti. "Nel 2009 – continua la presidente – abbiamo iniziato a perseguire scelte strategiche vincenti nel campo della ricerca scientifica. Scelte che ci hanno portato ad oggi ad essere conosciuti, stimati e considerati partner interessanti dai migliori istituti di ricerca nel mondo. E' proprio del 2009 l'accordo, primo in Italia, con la bio-banca Telethon per la raccolta di campioni biologici delle nostre famiglie. Gli stessi campioni sono poi stati messi a disposizione dei ricercatori di tutto il mondo. Successivamente nel 2011 abbiamo organizzato il 1° Workshop scientifico internazionale chiamando eccellenti ricercatori da Europa e America. Da questo evento sono nate idee innovative che abbiamo sostenuto attraverso la selezione e il finanziamento di 2 progetti di ricerca estremamente innovativi: la creazione di una cavia con Ring14 in un centro di Strasburgo e l'analisi dei geni persi e lo studio del loro funzionamento presso il Children Hospital di Philadelphia. A Boston alcuni ricercatori hanno lavorato pro bono sulle nostre sindromi, spinti dalla curiosità e trainati dal nostro entusiasmo".

Al lavoro per studiare la sindrome c'è anche l'Università di Pavia che ha vinto il bando Telethon. Nel mese di ottobre, poi, si terrà il 2° Workshop internazionale con la partecipazione di ricercatori di altissimo livello.

Ma come è nata la collaborazione con il ristorante Cà Matilde? “Conoscevo Andrea e Marcella – spiega ancora Stefania Azzali – perché sono loro cliente da anni. L'idea del biscotto è venuta pensando a quale prodotto poteva essere personalizzato e offerto da loro senza costi eccessivi e potesse essere di facile conservazione e basso costo. Il biscotto ci è sembrata una soluzione vincente”. Ecco un esempio di Cause Related Marketing che, anche in Italia, trova sempre più successo tra i consumatori e permette all’impresa di realizzare il proprio impegno nel sociale.

I fondi raccolti con la vendita dei biscotti Ring14 andranno a sostenere un progetto di ricerca che sarà selezionato tra i migliori presentati all’importante Workshop di ottobre. “Possiamo quindi garantire – precisa la presidente dell’associazione – che i soldi raccolti sosterranno la migliore ricerca scientifica oggi disponibile su queste gravi e rare sindromi e, in particolare, sul devastante sintomo dell'epilessia”.

Intanto lo chef Andrea Incerti Vezzani si è messo al lavoro e, nella cucina del ristorante Cà Matilde, ha già sfornato 600 biscotti, una dolce testimonianza che esprime l’idea di condivisione che si trova a tavola come nella solidarietà. “Prima di tutto ho pensato a un biscotto perché fosse di agevole gestione e conservazione – spiega lo chef – poi, dandogli una forma, ho cercato di mantenere il logo di Ring14, affinché ci fosse un richiamo immediato all’associazione onlus. Nella confezione si trovano due biscotti, una scelta precisa per esprimere l’idea di condivisione”.

I biscotti Ring14 sono in vendita, al prezzo di 4 euro, al ristorante Cà Matilde e saranno disponibili on line sul sito dell'associazione e nelle iniziative di raccolta fondi che saranno organizzate dall’associazione durante l’anno.