

GAZZETTA DI REGGIO

MALATTIE RARE

I biscotti solidali Ring 14 a favore della ricerca

Battesimo ufficiale per i dolci sfornati dallo chef Andrea Incerti Vezzani a Cà Matilde



Battesimo ufficiale per il biscotto solidale Ring14. Sabato mattina, al ristorante Cà Matilde di Rubbianino di Quattro Castella, l'iniziativa è stata presentata durante un aperitivo solidale che ha accolto tanti sostenitori dell'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.

A Rubbianino l'associazione Ring 14 ha trovato un partner generoso che ha pensato di offrire il suo lavoro e quello della sua cucina per sostenere la ricerca sulla sindrome Ring14. E così 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.

Durante la mattinata 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 risposte 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, partendo da Reggio si è fatta conoscere nel mondo e ha sostenuto la ricerca con diversi progetti.

Ma come è nata la collaborazione con il ristorante Cà Matilde? «Conoscevo Andrea e Marcella - spiega ancora Stefania Azzali -. 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». 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 internazionale di ottobre.