

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio

Sguardi di donne, storie di commercio, la mostra fotografica a Treviglio. Fino al 29 giugno nella sede Ascom di Treviglio, dieci scatti del fotografo Sergio Nessi ritraggono le donne al lavoro nei loro negozi e aziende

L'alta cucina omaggia la Giornata delle malattie rare

L'alta cucina sposa la solidarietà e mette a tavola una ricetta inconsueta in omaggio alla ricerca sulle malattie rare. I ristoratori aderenti a Ingruppo, l'iniziativa che rende l'alta gastronomia «prêt-à-manger», hanno accettato con entusiasmo l'invito dell'Istituto Mario Negri a promuovere insieme la Giornata Internazionale delle Malattie Rare in programma oggi 28 febbraio. Abalone, Caviale di Lumaca, Pepe Timur di Tarai, Toothfish della Patagonia: sono solo alcuni degli ingredienti inconsueti che i ristoratori renderanno protagonisti delle ricette che cucineranno in occasione della Giornata devolvendo il valore simbolico del «piatto raro» (15 euro) all'Istituto Mario Negri, che da oltre 25 anni è impegnato nella ricerca sulle malattie rare. Tutti gli sforzi dei ricercatori di spostare sempre più avanti i confini della conoscenza sono volti a fare luce sui meccanismi di progressione delle malattie e a trovare nuove terapie farmacologiche e non, donando speranza a quei

pazienti che ad oggi non hanno ancora trovato una cura. In Lombardia i pazienti con malattie rare riconosciute dal sistema delle esenzioni sono circa 70 mila, oltre 6.500 nella provincia di Bergamo.

Fil rouge dell'iniziativa: la ricerca. Ognuno dei 20 chef si è prodigato nello studio di un ingrediente esclusivo per sensibilizzare i palati più esigenti e per far sì che l'emozione di un gusto mai provato prima possa raggiungere direttamente il cuore. Per dare un aiuto concreto a chi da sempre combatte per realizzare importanti progressi nel campo della scienza.

“Mostra che ci sei, a fianco di chi è raro!” è questo il tema dell'undicesima Giornata Internazionale delle Malattie Rare: la comunità dei rari lancia un appello mondiale ai politici, alle istituzioni, ai ricercatori, alle aziende, per porre al centro dell'attenzione e dare visibilità alle malattie rare, ai pazienti, alle loro famiglie e agli operatori sanitari che li seguono condividendone difficoltà e speranze. Un'attenzione che il Mario Negri testimonia concretamente con gli oltre 25 anni di attività del Centro “Aldo e Cele Daccò” a Ranica. In questi anni l'Istituto ha dato un contributo sostanziale ad accrescere la consapevolezza del problema tramite campagne di sensibilizzazione, ha offerto ai pazienti sostegno, accompagnamento e informazioni utili supportate da elevate conoscenze scientifiche e tecnologie all'avanguardia. Sono stati realizzati molti progetti che spaziano dalla ricerca di base a quella epidemiologica, ma soprattutto alla ricerca clinica, accompagnati da un forte impegno nella divulgazione e nella formazione dei giovani ricercatori. Oggi il Centro Daccò è una realtà di riferimento nel contesto nazionale e internazionale. Dal 2001 è Centro di Coordinamento della Rete Regionale per le Malattie Rare in Lombardia. Questi alcuni numeri dell'attività dedicata alle malattie rare dal Mario Negri: 26.060 richieste di informazioni da parte di pazienti, familiari e operatori sanitari. 2.774 pazienti e loro familiari di cui si conservano campioni biologici nella Biobanca malattie rare, 2.120 pazienti inseriti in tre

Registri di malattie rare,
979 malattie rare segnalate al centro, 333 associazioni italiane di pazienti e familiari in contatto con il Centro, 676 mutazioni genetiche trovate, 131 geni studiati. Pur interessando ciascuna un piccolo numero di malati, infatti, i ristoratori di Ingruppo sanno bene che le malattie rare sono solo apparentemente un problema di pochi: solo in Italia, sarebbero un milione e mezzo le persone colpite. È dunque importante l'aiuto di tutti. Anche degli chef che per l'occasione creeranno preparazioni uniche, con ingredienti insoliti e di difficile reperimento come le uova di Balik, il Garam Masala, il Kopi Luwak, il Fotoplancton Marino, le Uova di Chioccola, lo Yuzu, i Licheni della Valsassina e la Rosa Taj, solo per citarne alcuni. La cucina di alto livello di Ingruppo, nata per valorizzare il moderno ristorante e che, grazie alla sua particolare formula negli anni ha conquistato migliaia di giovani, diventa così veicolo di valori e di azioni, di solidarietà e di impegno. E questo grazie alla sensibilità dimostrata da tutti i ristoranti aderenti che arrivano a contare ben 14 stelle, tutte in campo per la ricerca e per le malattie rare.

In occasione della giornata mondiale delle malattie rare, sarà possibile assaggiare nei ristoranti aderenti:

A'Anteprima (Chiuduno – Bg): Abalone

Al Vigneto (Grumello del Monte – Bg): Uova di Balik dei salmoni Keta dell'Alaska

Antica Osteria dei Cameli (Ambivere – Bg): Pastinaca

Casual Ristorante (Bergamo): Pepe Timur della regione Tarai nel Nepal

Colleoni & Dell'Angelo (Bergamo Alta): Garam Masala

Collina (Almenno S. Bartolomeo – Bg): Fegato e latticello di bottatrice

Da Vittorio (Brusaporto – Bg): Salicornia

Frosio (Almè – Bg): Tè alla rosa d'oriente

Il Saraceno (Cavernago – Bg): Kopi Luwak

La Caprese (Mozzo – Bg): Fitoplancton marino

Lio Pellegrini (Bergamo): Uova di chiocciola
LoRo (Trescore Balneario – Bg): Carraggenina
Nuova Trattoria Dac A Trà (Castello Brianza –Lc): Toothfish della Patagonia
Osteria della Brughiera (Villa d’Almè – Bg): Fava Tonka
Pomiroeu (Seregno – MB): Curcuma e licheni della Valsassina
Posta (S. Omobono Terme – Bg): Mais Scagliolo di Carenno
Roof Garden Restaurant (Bergamo): Farina integrale di mais nero
Ristorante Enrico Bartolini al Mudec (Milano): Yuzu
Ristorante Ezio Gritti (Bergamo): Muschio d’alta quota e rosa Taj
Villa Patrizia Ristorante (Petosino di Sorisole – Bg): Lombo di Bruna Alpina bergamasca

Ospitalità senza barriere Nasce un marchio per il turismo inclusivo

Nasce il marchio Ospitalità senza barriere per gli albergatori che offrono servizi di qualità per accogliere le persone con disabilità o fragilità. Anche Ascom tra i firmatari del protocollo

La Campagna di Natale fa centro, raccolti 84mila euro

Ottantaquattro mila volte grazie! Il bilancio della missione «Affidati alla stella» promossa durante il Natale 2017 da Centro Missionario Diocesano, Telaio della Missione e Ascom Bergamo è ancora una volta positivo. La generosità dei bergamaschi ha consentito di raccogliere 84 mila euro che saranno destinati a cinque progetti speciali.

Il ricavato sarà devoluto a: Il Patriarcato di Gerusalemme in Terra Santa a sostegno di una scuola per l'infanzia in Giordania (20 mila euro), a padre Leonardo Raffaini, missionario saveriano in Colombia, per sostenere la formazione e l'accompagnamento scolastico di un centinaio di ragazzi (20 mila euro) e al Centro Diurno il Cortile di Oznam gestito dall'omonima Associazione nata da un'intuizione della San Vincenzo (25 mila euro).

A questi progetti maggiori si aggiungono altri piccoli, ma importanti, segni di solidarietà: un contributo da 5 mila euro alla Cooperativa Ruah, 5 mila euro alla parrocchia di Shenjin in Albania, 9 mila euro per il premio "Papa Giovanni XXIII" elargito a tre missionari bergamaschi del mondo: *Teresina Caffi, don Gianni Gambirasio e Ivo Lazzaroni*.

Una campagna da numeri record: raccolti 24.932,91 euro dagli stand all'Oriocenter e all'Iper di Seriate, 4485,52 euro dalla capanna sul sentierone, circa 18 mila euro dal progetto "Zucchero di stelle" in collaborazione con l'Istituto comprensivo di Stezzano e grazie alla partecipazione di Adasm, 6mila panettoni solidali venduti e il Concerto di Natale, come sempre con più di mille partecipanti.



A questi numeri si aggiunge l'iniziativa online del "Websolidale-Onlus" che ha raggiunto con 18mila cartoline spedite principalmente da Italia (80%), America Latina, Africa e altre nazioni, la cifra di 18.043 euro. Una campagna "smart" che ha portato 1 milione di accessi totali ai siti www.cmdbergamo.org e www.websolidale.org e 15 mila utenti raggiunti, dal 12 dicembre all'8 gennaio, dai post sulla pagina Facebook del CMD dedicati alla campagna natalizia, ottenendo circa 650 interazioni a settimana.

Affidati alla stella. I ringraziamenti del vescovo Beschi

Consegna del panettone solidale 'Affidati a una stella' in Ascom alla presenza del vescovo Beschi

Telethon. Ad Albino la staffetta fa centro

Successo per la staffetta benefica per Telethon ad Albino

Natale, il commercio bergamasco testimonial di solidarietà

Ascom al fianco del Centro missionario diocesano per la campagna diffusa a sostegno di progetti benefici sul territorio e nel mondo. Una stella in legno esposta negli esercizi ricorda il vero senso della ricorrenza, mentre al bar e nei ristoranti le bustine di zucchero sono solidali

San Lucio, commercianti in festa tra buona tavola e solidarietà

A Brusaporto l'evento annuale della storica associazione che ha capo all'Ascom. Il 4 dicembre il Natale dell'Alimentarista per lo scambio degli auguri

Pia Unione San Lucio, commercianti in festa a Brusaporto

L'appuntamento annuale della storica associazione è in programma domenica 19 novembre e abbina all'incontro conviviale una raccolta benefica. Chiari: «Il nostro impegno contro le troppe serrande abbassate»

A Natale anche il caffè è più buono. Con lo zucchero solidale

Per la campagna del Centro Missionario Diocesano, sostenuta dall'Ascom, tornano le bustine con i disegni dei bambini. Ecco come bar e ristoranti possono averle