



Contributi
«Regionali, le fibrillazioni scuotono le coalizioni»
di Franco Scrima*



Contributi
«Riforma del Welfare ferma per incapacità della Giunta»
di S. Esposito e G. Gallo*

CATEGORIE ▾ IN CALABRIA ▾ SPECIALI ▾ DIRETTA TV

Disfida di cucina a Settingiano per avvicinarsi alla vita

Al San Francesco Hospital in scena "Nonni masterchef" per onorare la festa dei nonni. La gara culinaria è stata diretta dal noto chef calabrese Emanuele Mancuso

5 ottobre 2019, 20:09

Condividi su    



Connessione super?

Prova la velocità della Super fibra: prezzo bloccato a 26,98€ al mese



SETTINGIANO "Nonni masterchef-sfida a colpi di mattarello". È il titolo dell'iniziativa che si è svolta sabato pomeriggio al San Francesco Hospital di Settingiano per onorare la festa dei nonni nella struttura d'eccellenza per l'assistenza e la cura riabilitativa in Calabria. Ospite d'eccezione per l'occasione il noto chef calabrese Emanuele Mancuso che tra l'altro è stato tra i protagonisti della trasmissione "Tuttochiaro" andata in onda recentemente su Raiuno. Nella struttura che ospita pazienti provenienti da tutta la regione e che si trova a in località Carfellà di Settingiano, si è svolta una vera e propria "disfida" di manicaretti preparati dai nonni presenti nella residenza sanitaria assistenziale e riabilitativa, al termine della quale sono state premiate le più gustose pietanze.

I nonni sono stati divisi in 3 squadre con altrettanti tavoli di lavoro contrassegnati da simboli diversi: la squadra del peperone, del pomodoro e della zucca. I "novelli" chef si sono cimentati a stendere la pasta di casa, a realizzare delle tartine di marmellata e di nutella, e delle palline ricoperte di granella di cioccolato. Peculiare anche la decisione di inserire in giuria - presieduta da Mancuso che ha supervisionato anche il lavoro dei cuochi-nonni - i bambini, nipoti degli ospiti della struttura catanzarese. Una scelta fortemente voluta dai responsabili della struttura per rafforzare il legame tra generazioni coniugando il gioco con lo scambio dialettico. Così il senso dell'iniziativa va oltre quella che apparentemente sembra una semplice gara di cucina. «È una sfida - afferma Lucia Ferrari, coordinatrice equipe Psico-socio-educativa e responsabile delle Risorse Umane del San Francesco Hospital - che va a riattivare dei gesti della loro quotidianità. Dal momento che il laboratorio di cucina è una delle attività più gradite dai nostri ospiti. Ma importante è anche la parte ludica che diviene elemento essenziale per la buona riuscita del processo di crescita dei nostri ospiti». «Iniziativa come questa - aggiunge - hanno un valore riabilitativo e terapeutico.



L'iniziativa è appunto nata nell'ambito dell'azioni psico-socio-educativa che vengono svolte per contrastare l'isolamento che è tipica di questa età, per stimolare le abilità residue e quindi per migliorare la qualità di vita degli ospiti. Altro aspetto da sottolineare è l'apporto che ogni operatore che lavora nella struttura ha voluto inserire per la buona riuscita dell'iniziativa. Ognuno di essi ha preparato una ricetta tipica della tradizione calabrese per attestare l'affetto e la condivisione con gli ospiti della struttura.



ancor di più il rapporto che quotidianamente li lega ai loro assistiti. Un'iniziativa che in questo senso dimostra l'attenzione che tutto l'equipe del San Francesco Hospital riserva a ciascuno ospite della struttura.

«Ma è anche una sfida professionale che si pongono gli operatori - sottolinea Ferrari - cioè quella di offrire delle risposte tecniche adatte ai bisogni di ciascuna persona». Ma c'è anche un messaggio rivolto all'esterno che passa anche da questa iniziativa.

«Noi lavoriamo quotidianamente - aggiunge - a rimuovere dall'immaginario collettivo quello visione negativa che deriva dalla dizione del "vecchio ospizio". In molti sono convinti che questi siano luoghi di "parcheggio", ma in realtà questi sono luoghi di vita, di rispetto profondo delle persone e queste iniziative non potrebbero esserci se dietro non ci fosse questo attento lavoro. Fatto anche dall'arredo che circonda i nostri ospiti e che trasmette il messaggio di benessere, visto che sono loro a trascorrere tanto tempo all'interno della struttura. In altre parole devono percepire di sentirsi accolti ma anche stimolati da luoghi confortevoli, a loro misura». Dunque il senso della giornata trascorsa con "Nonni-Chef" è stata vissuta come sfida anche dagli operatori. «Quando si fa qualcosa con il cuore - sostiene Rosanna Castanò, operatrice socio-sanitaria della struttura - per persone che hanno bisogno di tanto amore e della nostra attenzione, come i nostri ospiti, questo ci arricchisce molto. Il nostro obiettivo è quello di far sentire i nostri ospiti parte integrante di una grande famiglia». Ma è stata una "sfida" interiore anche per una persona nota come lo chef Emanuele Mancuso: «Ho partecipato a tantissime iniziative - dice a questo proposito - ma questa ha un sapore particolare. La mia cucina prende origine da quei sapori. Tutto quello che faccio è ispirato e prende origine da quanto



faceva mia nonna, i ricordi dell'infanzia, il territorio dove sono cresciuto e i lavori che lei faceva in cucina. Stare in mezzo a loro oggi mi ricorda quelle cose e per me è molto bello, mi fa crescere». «Voglio ricordare - aggiunge - che la cucina calabrese tanto apprezzata nel mondo parte da loro. Dalle loro mani sono partite le migliori ricette della nostra cucina». «I piatti che vado a proporre - conclude Mancuso - hanno un trascorso che proviene da quelle esperienze. Così come provengono da quelle mani i prodotti dell'agroalimentare che venivano utilizzati e aggiungo vengono scelti per realizzare i piatti che ci hanno resi celebri nel mondo». (rds)