

“Mani in pasta” alla Fondazione Elisabetta Germani

Martedì 21 maggio, dalle ore 10 alle ore 12, presso il nucleo Alzheimer della Fondazione Germani di Cingia de' Botti avrà luogo l'inaugurazione della cucina terapeutica installata grazie al contributo dei Lions club Cremona Europea e Cremona Duomo. Per l'occasione, oltre alle presidenti dei due club cittadini, al direttore generale del Germani Marina Generali e al Consiglio di amministrazione della Fondazione, interverranno due personaggi di spicco del panorama del food italiano e internazionale: Rina Poletti, da Ferrara, “sfoglina” professionale, maestra di cucina territoriale dal 1979 e docente all'Accademia della sfoglia, e Alberto Naponi, cremonese doc, che con la sua simpatia ha conquistato il pubblico della terza edizione di Masterchef Italia.

«Fare la sfoglia – come ci spiega Isabella Salimbeni, direttore Sanitario della struttura – è un'attività legata alla storia di vita delle nostre residenti, un'arte trasmessa da madre a figlia, ed è per questo che abbiamo pensato di proporre un laboratorio con questo tema. Valore aggiunto è la possibilità di aprire questo momento ludico-ricreativo anche ai familiari, ai volontari e agli operatori che in questo modo potranno condividere con i residenti momenti piacevoli e di benessere, riscoprendoli come persone ancora in grado di fare tanto. Cardine della filosofia di cura, centrata sulla persona, applicata all'interno del nostro Nucleo, è la proposta di attività mirate e individualizzate legate alla biografia della persona stessa che può così mantenersi attiva e sentirsi ancora utile, continuando abitudini e ritmi di vita antecedenti l'arrivo in Struttura».

«La mattinata – prosegue Serena Lupi, terapeuta occupazionale – prevede la realizzazione di diverse postazioni sulle quali sarà predisposto un asse, un mattarello e una rotella

tagliapasta. Ad ogni tavolo, sarà presente un residente affiancato da un'altra persona. Insieme, impareranno i segreti di come tirare con il mattarello una sfoglia perfetta. Successivamente, sempre seguendo i preziosi consigli dei nostri illustri esperti che, nonostante i loro molteplici impegni, hanno accolto il nostro invito con entusiasmo e sensibilità, trasformeranno la sfoglia in tagliatelle, tagliolini e farfalline, tutti formati tipici della tradizione culinaria contadina del nostro territorio. Un sentito ringraziamento va anche ad Ennio Parentini, direttore generale di Italmill, azienda bresciana esperta nella produzione di farine, che ha generosamente coperto le spese di realizzazione, fornendo anche i materiali necessari e a Sabrina Bellini, esperta di pubbliche relazioni e organizzatrice di eventi che ci ha aiutato nella concretizzazione di tutto questo».

«L'evento, che vuole anche essere un riconoscimento dell'attività svolta dalla equipe del nucleo, evidenza come dall'incontro con il privato e le associazioni nascono progetti di sicuro interesse e valore – spiega il direttore generale, Marina Generali -. È bello vedere la disponibilità di tanti, ognuno per le proprie competenze a sostegno delle diverse attività. Attraverso queste collaborazioni fondazione Germani può realizzare iniziative altrimenti impossibili e coloro che sono coinvolti oltre a dare un supporto diventano consapevoli e partecipi delle attività svolte dalla fondazione che conferma la sua vocazione a collaborare, sempre più attivamente, con il territorio e per il territorio, anche attraverso incontri su temi specifici aperti alla cittadinanza come nel caso della recente iniziativa "Fondazione aperta».