

Chef e dietologi alleati per saziare i bimbi malati

Sarnico. Piatti gustosi e nutrienti. All'istituto Riva un corso speciale per i genitori dei bambini affetti dalla sindrome di «Prader-Willi»

BASSO SEBINO

Due realtà: quelle della scuola e dell'assistenza socio sanitaria, unite nel Basso Sebino per venire incontro ai ragazzi affetti da sindrome di «Prader-Willi» (Spw) e alle loro famiglie. L'istituto «Serafino Riva» di Sarnico e la Fondazione «Casa Sora per voi» di Foresto Sperso, hanno messo in campo il primo progetto in Italia di soggiorno formativo per ospitare bambini e adolescenti affetti da Spw con le loro famiglie. Visto il successo ottenuto lo scorso anno hanno riproposto un progetto chiamato «Lo chef ci aiuta».

«Si tratta - precisano la dottoressa Maria Grazia Natali Sora, neurologo pediatra, e Giuseppe Chiumello, endocrinologo pediatra dell'ospedale San Raffaele di Milano e membri del Comitato Scientifico della Fondazione - di un corso dedicato ai genitori con bambini o ragazzi affetti da questa malattia rara che si caratterizza da un senso di fame non saziabile. Il problema del cibo e dell'aderenza alla dieta è una delle complicazioni cruciali che i genitori devono affrontare e penalizza molto il momento del pasto. L'aderenza così stretta alla dieta non consente infatti a chi prepara il cibo di trasferire con esso anche tutti i valori culturali e affettivi che il cibo rappresenta nel nucleo familiare. Il tentativo è quello di presentare allo chef, professore di cucina, le necessità di questi genitori: cibi permessi, calorie e nutrienti da dare, e avere suggerimenti su come cucinare comunque in un modo "bello". Lasciando a chi cucina margini di libertà alla propria creatività, senza comunque venir meno agli aspetti dietetici e sanitari. In questo modo si restituiscono alla famiglia quelle dinamiche affettive sacrificate dalla stretta osservanza alla dieta, evitando così al genitore il problema di preparare un piatto, magari nutriente, ma poco gradevole».



I docenti dell'istituto alberghiero «Serafino Riva» insieme ai genitori durante una lezione di cucina

Un progetto scientifico, unico in Europa, che passa dalla cucina di un Istituto alberghiero, al quale sono abbinati due incontri: uno con la responsabile del progetto Gabriella Panigoni, nutrizionista, che garantisce la correttezza delle con la dieta e alle prescrizioni. Il secondo incontro sarà con Cecilia Longhi, igienista dentale che agguerrirà nozioni la scelta di alimenti poco cariogeni in quanto questa sindrome porta ad una salivazione particolarmente densa che facilita la carie.

L'emozione del fare

«Trasmettere a queste persone la voglia, il piacere e le emozioni che si provano a cucinare» è questo l'obiettivo dello chef Temistocle Casciello, docente di laboratorio di cucina al Serafino Riva. «Cucinare per un figlio non vuol dire passargli solamente dei nutrienti,

ma anche affetto e l'emozione del fare. È indispensabile, per i ragazzi affetti da questa patologia, cercare di distrarli usando la parte più emozionale, creativa del cibo e meno quella dell'impulso della razionalità».

Genitori e studenti

La risposta dei genitori è stata positiva: «Riuscire ad arricchire le tavole dei nostri ragazzi evitando loro problemi di scorretta alimentazione con piccoli accorgimenti che mostrino nel piatto qualcosa di diverso, è senza dubbio un valore aggiunto notevole. Mettere in pratica quanto appreso, almeno all'inizio non sarà facile, ma ci proveremo perché crediamo che questa sia la strada giusta da percorrere». Il progetto che ha inoltre una ricaduta positiva anche per gli studenti dell'alberghiero di Sarnico che possono confrontarsi con le problematiche

proprie di soggetti con esigenze dietetiche particolari. «L'Istituto Serafino Riva - ha commentato il dirigente scolastico Salvatore Spagnolello - ritiene, da sempre importanti i rapporti col territorio in quanto l'azione educativa deve mantenere un contatto con la realtà del mondo circostante. Da anni, il nostro istituto lavora a stretto contatto con il settore del volontariato, con il mondo del lavoro rappresentato da aziende commerciali e industriali ed altre rilevanti realtà del territorio collegate alla gestione della disabilità. E proprio da questa ottica è nata la volontà di offrire gratuitamente la disponibilità della propria struttura in quanto l'Istituto è inserito nel territorio e con esso dialoga».

Il prossimo gruppo di genitori impegnati nel corso si troverà al Serafino Riva per l'11 maggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Volontari «over» Lavoro solidale per l'Etiopia

Bassa

L'intervento del gruppo di Bariano e Romano, composto da veterani, in aiuto alla missione di Gubrye

L'Africa chiama e la Bassa risponde. Ancora una volta, l'ennesima. Anche se l'età non è più verde, anzi, l'entusiasmo è sempre quello di un tempo e all'appello di suor Rosaria Assandri, religiosa salesiana da una vita in terra di missione, il gruppo di volontari di Bariano e di Romano, con l'aggiunta di una leccese, dice sempre presente. A febbraio Antonio Belloni e Alessandra Bettani di Bariano, Maria Marta di Romano e Rosangela Viganò di Missaglia in provincia di Lecco hanno lavorato in Etiopia, nella missione di Gubrye, un villaggio poverissimo a circa 170 km a sud-ovest della capitale Addis Abeba dove suor Rosaria, cremasca di nascita ma bergamasca d'adozione, opera da qualche anno.

Un gruppo inossidabile, nonostante l'età media dei suoi componenti sia alta: Belloni è nato il 31 dicembre 1936; stessa sua età ha Maria Marta che però ha già compiuto gli 83 anni mentre la Bettani e la Viganò si avvicinano ai 70 anni. A Gubrye i volontari della bassa c'erano già stati sia l'anno scorso che due anni fa dando una mano ad avviare le strutture, forti della loro esperienza come elettricisti, come sarte e tuttofare. Anche stavolta nessuno si è risparmiato. «Le donne - racconta Antonio Belloni - hanno realizzato dei vestiti per i bambini, dei ten-

daggi per la scuola e dei copridivano e hanno rammendato una quantità industriale di vestiti, compresi quelli del vescovo locale. In più, hanno cucito tovaglie per l'altare della chiesa (provvisoria). Al gruppo bergamasco-leccese si sono uniti quest'anno due volontari: il giovane Simone Arduino, ventinovenne disegnatore progettista di Torino, e il sessantunenne tassista di Milano Franco Politi.

«Politi - continua Belloni - ha lucidato e verniciato tutte le porte della chiesa della missione mentre io ed il giovane Simone abbiamo realizzato due impianti per depurare l'acqua, abbiamo messo in sicurezza, mediante la posa di protezioni, la pista del salto in lungo e per tre giorni siamo stati al lavoro su un pozzo per l'acqua collegandolo a dei silos. Nella nuova sala del forno, dove viene fatto il pane, con Franco Politi abbiamo costruito uno scaffale dove si può mettere il pane appena sfornato. Un'altra cosa che abbiamo fatto riguarda il capannone vicino alla chiesa in costruzione (ora alle fondamenta), dove abbiamo installato l'energia elettrica provvisoria».

Oltre a ciò, tante le manutenzioni di vario genere fatte dai volontari. «Questo viaggio - conclude Belloni - è stato dedicato alla memoria dei nostri due amici volontari che non ci sono più, Renzo Albricci di Verdellino, e Dora Nava di Bariano Peccato che per motivi di salute quest'anno non siano stati dei nostri Giuseppe Roncalli e Daniele Carrara: ci sono mancati».


Luca Maestri



Il gruppo dei volontari di Romano e Bariano in Etiopia

SERVIZI PER LA CASA


A cura di SPM PUBBLICITÀ



PERCHÉ NON SCALDARSI CON UN PRODOTTO A PELLETTA O LEGNA?

Non perdetevi gli incentivi per la sostituzione di un vecchio focolare a biomassa con una STUFA A LEGNA o PELLETTA con CONTRIBUTO DEL CONTO TERMICO e RECUPERO FINO AL 65% IN 90/120GG.

RIVESTIMENTI E CAMINI A LEGNA
STUFE A LEGNA - STUFE A PELLETTA - ASSISTENZA
CERTIFICAZIONI CANNE FUMARIE
E LIBRETTI IMPIANTO



Facchi CAMINI e STUFE
Sede Operativa:
Via Ing. Balduzzi 11, 24023 | Clusone (BG)
T. 0346 22116 | info@facchicamini.it
www.facchicamini.it Segui su 

COOPERATIVA L'ALBERO

Manutenzione del verde pubblico e privato

Progettazione e manutenzione parchi giardini condomini
Potature alberi con la tecnica del Tree Climbing
Impianti di irrigazione
Manutenzione ordinaria e straordinaria campi sportivi
Percorsi di progettazione partecipata del verde in collaborazione con Amministrazioni e popolazione

L'Albero Società Cooperativa Sociale
Via Ponte della Regina, snc
24031 ALMENNO SAN SALVATORE
Tel. 035/640.640 Fax 035/640.816
Email: amministrazione@alberocoop.it
Siti internet www.alberocoop.it

dottorlegno snc

SVERNICIATURA
E RIVERNICIATURA
ALL'ACQUA
**SERRAMENTI, CAMBIO
DOPPI
VETRI**

5 ANNI DI GARANZIA
NUOVA SEDE CURNO Via E. Fermi, 19
tel. 035 691150 cell. 392.9047540
www.dottorlegno.it