

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

A Luino parte “In Trattoria con il CFP” per i residenti della Fondazione Comi

Ilaria Notari · Tuesday, October 22nd, 2024

Il progetto “Im-patto” di Nova Coop nasce a Luino nel 2023 con la denominazione “CibiAmoLuino” e con tante attività portate avanti dai suoi partner: la Comunità Operosa Alto Verbano, Fondazione Mons. Comi, Cooperativa Lotta all'emarginazione, Caritas di Luino, Chiesa Metodista di Luino, Fondazione Asilo Mariuccia, Agenzia Formativa di Luino (CFP) e Assessorato alle Politiche Sociali e Giovanili del Comune di Luino.

Nell’ambito della pianificazione delle attività di “Im.patto – CibiAmoLuino” per l’autunno 2024, sta partendo il progetto “In Trattoria con il CFP”, un interessante momento di incontro intergenerazionale tra i giovani del corso “Cuochi e Sala bar” del CFP e i residenti della Fondazione Mons. Comi.

Uno degli aspetti fondamentali che è emerso dai racconti del libro “Ricette in pentola”, scritto dalle nonne della Fondazione Mons. Comi, è la **convivialità che può nascere intorno al cibo anche grazie all’ambiente** in cui questo cibo si consuma e quanto il momento del pasto possa agire sullo sviluppo di relazioni particolarmente appaganti per un anziano malato di Alzheimer. **Per questo motivo la scienza sta considerando sempre di più l’ambiente come parte della terapia di un malato di Alzheimer**, perché capace di stimolare la curiosità e l’interesse, agendo sulla cognitività.

Durante la ristrutturazione del Nucleo Alzheimer, per creare il Polo per la Cura delle Demenze, si è tenuto conto di queste considerazioni e si è **progettato uno spazio che riproduce l’ambiente della “trattoria”, tipico del nostro territorio.**

Una volta al mese, i ragazzi del CFP prepareranno un pranzo con menù stagionali e lo serviranno ai residenti del Nucleo Alzheimer. Si inizia il 24 ottobre con il primo pranzo a base di polenta e bruscitt, una ricetta tipica della tradizione lombarda ed in particolare del Varesotto. È un piatto unico, ricco e saporito, ideale per la stagione invernale, realizzato originariamente con ingredienti poveri e di recupero. In dialetto bustocco il termine bruscitt significa “briciole” e in questa ricetta fa riferimento alla dimensione della carne, tritata in piccoli pezzetti. Il bruscitt viene preparato con diverse parti del manzo e arricchito con vino e semi di finocchio, il tutto accompagnato con una buona polenta di farina di mais, perfetta da mischiare con il sugo. In alternativa vi sarà anche dello spezzatino e gorgonzola.

Sarà un momento importante di stimolazione sensoriale, in particolare del gusto e dell’olfatto, che

porterà i residenti del Nucleo Alzheimer a evocare ricordi ed emozioni grazie anche al clima di convivialità che verrà creato tra giovani e anziani. **Questa esperienza sarà proposta anche ai residenti della R.S.A. del Mons. Comi.** Gli ingredienti per il pranzo sono forniti da Nova Coop e ritirati direttamente dai ragazzi del CFP.

This entry was posted on Tuesday, October 22nd, 2024 at 5:24 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.