

ALZATE BRIANZA

Lezioni di cucina «speciali» per accudire i più anziani Progetto Chef, nutrizionista e psicologo per fornire tutte le competenze necessarie

A - A +



([http://foto.netweek.it/show/index.php?pos=16&cod=max-](http://foto.netweek.it/show/index.php?pos=16&cod=max-4582054-17418674&square=1&img=709867d4fba2c535d879c4736d0f74c3.jpg)

4582054-17418674&square=1&img=709867d4fba2c535d879c4736d0f74c3.jpg) Diventare un cuoco di quartiere e rispondere alle esigenze dei numerosi anziani che vengono accuditi presso il proprio domicilio. Nasce da un bisogno sociale del territorio, condiviso da un numero sempre maggiore di persone, il nuovo corso promosso dall'Amministrazione in collaborazione con la Banca di Credito Cooperativo dell'Alta Brianza e la Cisl dei Laghi, rivolto a quanti per necessità personali o professionali si trovano a gestire un anziano.

«L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto "Rsa aperta" - spiega l'assessore ai Servizi sociali, **Regina Mauri** - Lo scopo è favorire la permanenza dei nostri anziani nelle proprie case, facendo in modo che vengano accuditi nella maniera migliore e più adeguata, favorendo così il mantenimento della residenzialità».

Il corso ha preso il via lo scorso martedì, 20 settembre, con l'introduzione alle attività. Presenti, presso la sede del Cpa, una ventina di iscritti tra chi svolge la professione di badante, chi opera come volontario e chi assiste un familiare in fase avanzata d'età. A fare gli onori di casa, oltre agli amministratori, il presidente della Bcc **Giovanni Pontiggia**, l'organizzatrice del progetto **Manuela Alunni** e un team di esperti che seguirà i corsisti, tra cui lo chef **Massimiliano Tarsisi**, la psicoterapeuta **Antonella Ravetta** e il biologo nutrizionista **Giorgio Gori**. «Verranno offerte tutte le competenze necessarie perchè le persone anziane possano stare nelle loro abitazioni, offrendo sia un supporto pratico che teorico - ha spiegato la coordinatrice - Illustreremo ricette, modalità di cottura e conservazione dei cibi, quali alimenti privilegiare e quali possono essere le difficoltà che comporta l'accudimento di un anziano».

Al termine del corso gli «alunni» dovranno realizzare un piatto che verrà poi giudicato da una commissione. Chi avrà superato il test riceverà un attestato.

Autore: **sfo**

Pubblicato da: 3 giorni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

