

20 luna nuova - venerdì 27 ottobre 2023

CINTURA

All'Audido crescono chef speciali

di PAOLO PACCO

ALPIGNANO - "Una merenda con la dietista", un pomeriggio dedicato a consigli per merende e spuntini sani e gustosi offerti dall'esperta del servizio Info.food di Nova Coop nell'ambito del progetto CuciniAmo. Appuntamento fissato per sabato 4 novembre all'Audido in via Pianezza 36. I soci mostrano, infatti, sempre più il desiderio di crescere e divenire autonomi al fine di poter vivere in compagnia di amici, fidanzate e fidanzati. In questi ultimi anni diverse famiglie hanno sostenuto con coraggio e costanza il percorso di autonomia dei figli facendosi carico dei costi degli affitti e delle utenze.

”

Dopo la cena preparata per 80 persone, ora è tempo delle merende.

«Abbiamo notato quanto sia importante un sostegno che aiuti a riflettere sulle abitudini alimentari e sostenga le capacità di provvedere al proprio nutrimento in modo sano - sottolinea la psicoterapeuta Bruna Casale - L'importanza dei corsi di cucina per disabili risiede nel fatto che dopo la cura di sé, l'autonomia passa attraverso la capacità di provvedere a nutrire il proprio corpo e la capacità di occuparsi del proprio sostentamento».

Il laboratorio CuciniAmo, è ideato da un gruppo di professionisti multidisciplinari formato dalla stessa Bruna Casale, dall'operatore socio-sanitario Stefano Boscolo, Simona Marcello educatrice professionale, gli chef Rebecca Rocci e Simone Garbuio, Alberto Zambernardi, documentarista. È stato sostenuto dal Comune e da Nova Coop. «Abbiamo potuto attivare sei incontri teorici e pratici - spiega il presidente Nico Paiuzza - a cadenza



mensile presso la sala soci Coop a Collegno e la sede dell'Audido ad Alpignano. Ogni incontro ha accolto un gruppo di lavoro composto da 11 persone disabili, chef, oss, educatori, psicoterapeuta, volontari Audido e

Nova Coop». La cucina rappresenta per molti soci disabili un luogo spesso precluso da famiglie e operatori per paura che, a causa delle fragilità, possano farsi male con le lame o bruciarsi. 26 persone hanno potuto, a rotazione, sperimentarsi nella scoperta e ricerca degli ausili capaci di rendere possibile la preparazione di pasti malgrado la condizione di disabilità.

Al termine del percorso formativo sono stati organizzati tre eventi che hanno permesso ai partecipanti al progetto di ideare, organizzare e preparare un pasto per circa 80 persone, la presenza del documentarista Alberto Zambernardi ha consentito di riprendere le varie fasi del progetto per creare materiale divulgativo e formativo. «L'Ipercoop e il suo staff di pubblicitari - precisa Paiuzza - ci hanno consentito di creare opuscoli

informativi in cui i partecipanti e i loro familiari possono ritrovare le ricette e la lezione. Rileggere il materiale, creato dagli operatori, consente di ripetere l'esperienza e di mostrare anche in altri contesti le abilità apprese. Convinti dell'utilità del progetto e del metodo adottato stiamo cercando nuove risorse che permettano di dare sostegno ad uno dei tasselli fondamentali della crescita personale e dell'autonomia "la capacità di provvedere al proprio sostentamento cucinando e scegliendo cibi sani».

«Ci auguriamo di poter continuare il progetto - chiosa il presidente Audido - e che ci sia un adeguato sostegno da parte delle istituzioni, per poter attivare progetti con tecnici, educatori sono necessarie risorse economiche per poter offrire iniziative di qualità».