

**CASA DI RIPOSO** Ogni martedì, gli ospiti dell'Istituto preparano manicaretti insieme a cinque ragazzi disabili dello Sfa, guidati dal cuoco Elia Fache.

## «Ai fornelli, mi sembra di non invecchiare mai»

Gemma: «Incontrare gente nuova, socializzare e condividere il tempo riempie il cuore di gioia». La direttrice: «Il cibo ha il potere di unire»

di Federico Rota

(rfd) Biscotti, crostatine di frutta, grissini, pizzette e involtini salati con formaggio filante, per una merenda insieme. Sono solo alcuni dei manicaretti che vengono preparati alla casa di riposo. Ogni martedì pomeriggio, fino al mese di luglio, dalle 15 alle 17, gli ospiti dell'Istituto Caprotti Zavaritt e i ragazzi dello Sfa, Servizio Formazione Autonomia, del Comune di Gorle dopo aver scelto insieme una ricetta, guidati dal cuoco esperto Elia Facheris, si cimentano ai fornelli, cucinando prelibatezze sempre diverse.

«La nostra cooperativa include un "Progetto diurno integrato" per disabili adulti (dai 18 a 50 anni) - spiega Daniele Mattera, coordinatore del progetto - che comprende diverse attività incentrate sul benessere personale dei ragazzi, sul tempo libero e su altri aspetti socio-occupazionali. In particolare, questo laboratorio si inserisce tra le attività del tempo libero, che svolgiamo sul territorio insieme a loro. L'aspetto su cui la cooperativa negli ultimi anni sta lavorando è il piacere di incontrarsi con gli altri, concetto base anche di questa iniziativa, che è nata dalla volontà della Casa di riposo Caprotti Zavaritt di aprirsi sempre di più al territorio, collaborando, in questo caso, con la nostra cooperativa, a sua volta da sempre impegnata nello stabilire nuovi rapporti con i servizi istituzionali locali, per ampliare la rete di relazioni e mettere a disposizione degli altri le competenze e le abilità dei nostri ragazzi».



I ragazzi dello Sfa e gli ospiti della Casa di riposo impegnati nel laboratorio di cucina. A destra: Alice Peroli, educatrice, in compagnia della signora Maria Zingarelli

«Già negli anni scorsi la cooperativa Namastè organizzava nell'Area feste del paese un corso di cucina - spiega Daniele -; quest'anno abbiamo voluto sperimentare un'attività innovativa, accolta con piacere e apprezzata da tutti».

Il laboratorio di cucina, avviato il 14 febbraio scorso, coinvolge cinque ragazzi disabili che hanno manifestato il piacere per la cucina e la volontà di trascorrere alcuni pomeriggi con altrettanti ospiti dell'Istituto. Il gruppo, guidato da un'educatrice della struttura e da un educatore della cooperativa Namastè, sotto l'egida del cuoco Elia, sperimenta l'arte culinaria in una sala provvista di cucina, preparando ricette sfiziose, sia salate sia dolci.

«Quando si partecipa ad attività come questa si ha la sensazione di non invecchiare mai» commenta Gemma Persico, ospite della Casa di riposo, che con altri residenti partecipa al laboratorio.

«Fin da giovane mi sono appassionata ai progetti di collaborazione finalizzati ad aiutare il prossimo. Incontrare gente nuova, socializzare e condividere il tempo libero in allegria riempie il cuore di gioia», conclude la signora Gemma.

«Mi piace cucinare soprattutto ricette salate e, avendo già partecipato al precedente corso di cucina, ho scelto con piacere questo laboratorio - spiega Giovanna, una ragazza della Cooperativa Namastè impegnata nel progetto - . È bello cono-

scere gente nuova e poter spiegare ad altri quanto appreso in altri corsi, condividendo i risultati».

«Il filo di questa collaborazione con la cooperativa Namastè è stato tessuto grazie all'assessore all'Assistenza sociale Sara Tassetti, che raccogliendo le nostre esigenze e conoscendo i progetti dello Sfa ha creato il contatto - spiega Adriana Belotti, direttrice della Casa di riposo Istituto Caprotti Zavaritt - . I nostri ospiti sono sempre felici di svolgere attività che coinvolgono persone non inserite nella struttura perché percepiscono la nostra volontà di mantenere le porte sempre aperte verso l'esterno. Inoltre, il cibo ha il potere di unire, non solo perché lo si

mangia insieme, ma soprattutto perché per gustarlo ci si siede a tavola, condividendo il piacere di momenti sereni. Anche i ragazzi dello Sfa si sono subito sentiti a casa. In un prossimo futuro ci piacerebbe organizzare nel nostro parco una merenda aperta a tutti i cittadini di Gorle, coinvolgendo nella festa anche le altre associazioni locali».

Anche Maria Zingarelli, un'altra ospite dell'Istituto Caprotti Zavaritt che partecipa al laboratorio esprime tutto il suo entusiasmo: «A casa mia ho sempre cucinato; avere questa opportunità anche adesso, trascorrendo il pomeriggio in allegria con altre persone, in un ambiente piacevole, è straordinario».

### VIA KENNEDY

## La badante scippata

(rfd) Furto con destrezza nel tardo pomeriggio di lunedì in via Kennedy danni di una cittadina ucraina di 61 anni, occupata come badante in una famiglia di Gorle. La donna, uscita di casa per recarsi in farmacia, sulla via del ritorno, giunta nelle vicinanze dell'abitazione cui lavora, è stata affrottata da un uomo che, dopo averle strattionato la borsa nel tentativo di rubarla, riuscì a sottrarle il cellulare e il portafoglio dandosi alla fuga a piedi facendo perdere le sue tracce.

Il ladro, camuffato con una sciarpa calata parzialmente sul volto che, secondo la descrizione della vittima, indossava un giubbotto nero sopra una camicia bianca, è stato preso dalle telecamere sorveglianza del Comune mentre imboccava il sottopasso che collega via Kennedy alla strada provinciale.

Le immagini, acquisite dalla Polizia locale, sono state trasmesse ai Carabinieri della Tenenza di Seriate, e sono, al momento, al vaglio degli inquirenti.

## CINEMA MULTISALA



CI TROVI A:

PARONA (PV) - BELLINZAGO NOVARESE (NO)

CORNATE D'ADDA Loc. COLNAGO (MB)  
C/O CENTRO COMMERCIALE "GLOBO"

BORGO VERCELLI (VC) - SAN MARTINO SICCOMARIO (PV)

SAN GIULIANO MILANESE (MI)  
C/O CENTRO COMMERCIALE "L'ALTRO CENTRO"

22 MARZO 2018

PACIFIC RIM LA RIVOLTA



28 MARZO 2018

READY PLAYER ONE



**BIGLIETTI A PARTIRE  
DA 3,00 EURO\***

SCOPRI TUTTI I NOSTRI SCONTI E LE PROMO  
SUL SITO: WWW.MOVIEPLANETGROUP.IT

SEGUICI SU:

\* TARIFFA RIFERITA ALLA PROMOZIONE "MAGNIFICI A 3"

**STAGIONI DI GUSTO** La preparazione del burro in piazza

## «Mungo, come mio bisnonno»

(rfd) Un'alimentazione più sana ed equilibrata, la dieta da considerare prima di tutto come "modo di vivere", che tutela la nostra salute, non come cura dimagrante. E ancora, uno scambio di semi gratuito fra i visitatori per fornire informazioni utili sul metodo biointensivo, e infine, un laboratorio sulla produzione del burro.

Sono stati questi gli argomenti al centro della seconda tappa di «Stagioni di gusto», rassegna enogastronomica organizzata dall'amministrazione comunale di Gorle in collaborazione con il Comune di Scanzorosciate e l'associazione Arca.

L'importanza di una corretta alimentazione è stato il tema affrontato da Rossana Madaschi giovedì scorso, nell'incontro alla biblioteca comunale. La relatrice, economo-dietista, esperta di alimentazione naturale, è docente di Scienza dell'alimentazione negli Istituti Alberghieri e Professionali Cfp - Centro di Formazione Professionale di Bergamo, e alla Fondazione Isb di Torre Boldone. «Nutrirsi di salute a tavola» ha fatto seguito a un precedente appuntamento, organizzato a Scanzo, su «Le mille domande per una sana alimentazione» durante il quale la dottoressa Madaschi aveva parlato dei cibi più indicati per prevenire le malattie causate da un'alimentazione sbagliata. Quindi, nella serata a Gorle, ha spiegato i



Vittorio Martinelli insieme al nonno Serafino Noris durante la dimostrazione

senza di privilegiare la qualità scegliendo con attenzione prodotti genuini, a chilometro zero, riscoprendo il rapporto diretto con i produttori locali. Al termine dell'incontro la relatrice ha cucinato latte di mandorla, semi di girasole tostati e una crema spalmabile di nocciole e cacao, che sono stati degustati e apprezzati dal pubblico.

Domenica mattina, in piazza Marconi, i produttori locali hanno allestito alcuni stand nei quali hanno esposto i prodotti di stagione.

Nell'occasione, il «Gruppo biointensivo di Bergamo» ha proposto lo scambio gratuito di semi, informando i partecipanti su questo metodo di

di Vittorio Martinelli di Gianiga, il giovane titolare, sieme al nonno, Serafino Noris, ha allestito un laboratorio per mostrare ai visitatori tecniche di produzione e lavorazione del burro.

«Sono già tre anni che ganizziamo laboratori nei vari mercati agricoli - spiegato il ventiduenne levatore di bovini per la vendita di prodotti caseari - sempre voluto fare questo mestiere, che è una passione di famiglia e, nel 2016, rilevato l'azienda da mio nonno, che a sua volta aveva preso in gestione dal mio bisnonno. Adesso stiamo unificando i lavori per la costruzione di una nuova stru-