

LEGNAGO. Verrà presentato oggi il ricettario su «Le erbe spontanee in cucina» realizzato dai pazienti dei centri diurni

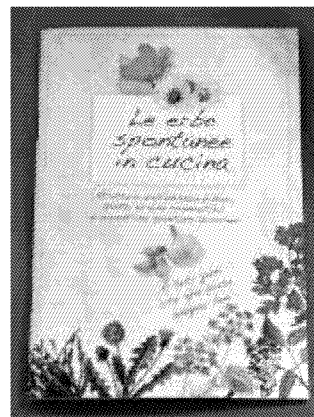
Ricette e fornelli per curare i disturbi mentali

Il ricettario con 30 piatti è il frutto di un progetto che ha coinvolto anche il re della pasta Giovanni Rana

La riscoperta della cucina tradizionale ed il recupero di vecchie ricette a base di erbe spontanee come strumento di integrazione sociale e benessere per i malati psichici assistiti nei tre centri diurni del dipartimento di Salute mentale dell'Ulss 21. Con la grande soddisfazione, non solo per i pazienti e gli operatori ma anche per i ristoratori, le associazioni, i Comuni e le altre realtà territoriali aderenti al progetto terapeutico-riabilitativo «Saperi e sapori», di veder condensate le esperienze in campagna e tra i fornelli in un libretto di 64 pagine stampato in mille copie con il contributo di Cerea Banca 1897, Codess ed Ait-sam Legnago.

Si intitola «Le erbe spontanee in cucina» il ricettario realizzato - in collaborazione con «La Verbena dell'Adige» e con un testimonial d'eccezione qual è il «re della pasta» Giovanni Rana, coinvolto nella cena di gala con la premiazione dei partecipanti - da 35 ospiti, tra i 22 e i 55 anni, seguiti nei centri diurni «Il Tulipano» di Legnago, «La Fontanina» di Bovolone ed «Il Girasole» di Nogara al termine di due corsi di cucina tenuti, rispettivamente,

di Concamarise e all'alberghiero «Medici» di Porto. Le 30 ricette, che spaziano dal riso e bruscandoli al strudel de brusaoi alle fritole de fiori de sambuco in una duplice versione italiano-dialetto, verranno presentate oggi alle 17.30 al Centro per le attività sociali. «Il ricettario», spiega Violetta Saggiaro, psicologa coordinatore dei tre centri, «è il risultato di un percorso a 360 gradi che, attraverso incontri, relazioni e scambi con il territorio, ha permesso a persone con disturbi mentali di rapportarsi con la realtà circostante e di valorizzare le loro risorse e sensibilità». Per divulgare le tradizioni culinarie nostrane gli autori sono partiti dalla raccolta delle erbe e dal recupero delle ricette con l'aiuto degli anziani della casa di riposo per poi terminare l'esperienza in cucina e in tipografia. **♦ S.N.**



La copertina del ricettario DIENNE

