



## I sapori e le ricette della cucina che l'Alzheimer non cancella



In occasione della Giornata Mondiale dell'Alzheimer che sarà celebrata il 21 settembre, è nato il progetto “La cucina della Memoria” Dalla trota pescata sul Piave alla poenta con la cioccolata, dalla pasta e fagioli ai risi e patate, dal pesce stocco alla messinese al sugo con cavolfiore o broccoli e acciughe e i Baci di Dama preparati sulla stufa a legna.

Sono solo degli esempi, perché la lista delle ricette potrebbe continuare. Ma non stiamo sfogliando un libro di cucina qualunque, bensì di un ricettario particolare. Il suo nome è “La cucina della Memoria” e si tratta di un progetto pensato da Emeis Italia, la divisione del gruppo internazionale che cura e assiste le persone anziane, in occasione della giornata Mondiale dell' Alzheimer

I sapori e i valori che non si dimenticano

Ogni piatto custodisce e tramanda ricordi, relazioni ed emozioni attraverso sapori che il tempo non cancella.

“La cucina della Memoria” è un ricettario costruito dagli chef delle strutture di tutta Italia insieme agli anziani delle proprie RSA

I cuochi hanno infatti ascoltato e raccolto i racconti culinari dei loro ospiti in un libro che custodisce molto più di una tradizione gastronomica

Anna Maria, 84 anni, ricorda la ricetta della poenta e cioccolata che preparava sua mamma quando tornava dalla Svizzera; l'87enne Chiara quella del pesce stocco alla messinese; Matteo, 93 anni, propone la ricetta siciliana per condire la pasta, un sugo con cavolfiore o broccoli e acciughe; il ricordo di Gianna, 81 anni è legato al Pan bagnau (pane bagnato), il pane della semplicità. “La nonna non buttava via nulla – sono le sue parole -. Il pane del giorno prima diventava il pranzo o la merenda dopo una mattinata nell'orto con quello che offriva in stagione. Attorno a quel piatto si imparava il valore delle cose semplici e il gusto di stare insieme”.

Un viaggio nella tradizione gastronomica italiana raccontato dagli anziani



E ancora la signora Wilma, 89 anni, ha nella memoria i Baci di Dama piemontesi

Ricorda che le mandorle venivano spesso acquistate con il guscio e tostate lentamente in casa sulla stufa o nel forno a legna.

La crema di cioccolato che unisce i due biscotti non sempre era presente, si utilizzava in alcune occasioni speciali

pasta e fagioli. Per lui la cucina è una concreta dimostrazione di cura e amore per la famiglia, mentre per Gemma F., 87 anni, la “Fonduta alla piemontese” era il piatto d'onore per gli ospiti importanti. Dopo averla mangiata si metteva la musica e si ballava in grande allegria. La centenaria Bianca S. preparava il “Risotto alla milanese” per riunire attorno alla tavola figli e nipoti nel pranzo della domenica. Sono 27 le ricette contenute ne “la cucina della Memoria”. Un viaggio nella tradizione gastronomica italiana, riconosciuta nel mondo come Patrimonio Unesco.

Non solo ricette

Ogni piatto è accompagnato da un ricordo, un aneddoto, un consiglio tramandato in famiglia o una piccola, buona pratica custodita per generazioni. Gianni della RSA Tre Carpini, in Veneto, mentre spiega come preparare la sua “Trota al Cartoccio” ricorda il pesce appena pescato, sul Piave, il cartoccio chiuso con olio e sale e il profumo che bastava da solo a raccontare la bontà del piatto. A Venezia, Eleonora, 80 anni, spiega ai più giovani da dove nasce l'espressione andiamo a bere un' “ombra” svelando che un tempo i mercanti di vino in Piazza San Marco, posizionavano i loro banchi seguendo l'ombra del campanile per evitare che il sole riscaldasse il vino. E c'è anche Teresa, 86 anni, che in Liguria, nella sua casa di campagna, aveva uno spazio dedicato alla preparazione dei cibi, tra i quali il pesto, che definisce “grotta”, arredato con mensole create appositamente da un falegname. Lì preparava sughi, salse, minestre e marmellate per i suoi figli.