

VareseNews

“La Residenza”, una torta da primo premio

Pubblicato: Lunedì 3 Giugno 2019



La Casa Albergo Svizzera per Anziani gestita dalla Fondazione “**La Residenza**” di Malnate ha vinto il primo premio presentando la **Torta Kirsch di Zugo** realizzata dal cuoco **Matteo Martinelli** aiutato da Giusy Serenelli.

Molte le RSA per Anziani che si sono sfidate presentando ognuna un proprio piatto con i rispettivi cuochi.

«Felicissimi di aver avuto questo riconoscimento – commenta la direttrice de La Residenza, Antonella De micheli -, unica Fondazione Svizzera in un contesto italiano. Questo ci è di stimolo per migliorare la quotidianità del nostro lavoro garantendo ai nostri ospiti una dieta gustosa ed equilibrata».

Negli obiettivi del Presidente della Fondazione **Alberto Fossati** che da 10 anni guida la Fondazione è sempre stata chiara la visione di un’apertura verso il territorio rimanendo legati alle tradizioni svizzere ma aprendo sempre di più al territorio italiano con iniziative culturali ed intrattenimento che oltre ad allietare gli ospiti diventano momento importante per la cittadina di Malnate.

La Gara nazionale si inserisce nell’ambito dell’annuale Convention dell’Associazione, quest’anno incentrata su “Stare bene per fare stare bene”.

«Abbiamo pensato di fermarci a riflettere su esperienze, innovazioni e su pratiche di qualità, unitamente all’analisi di chi le realizza, le coordina, le declina e le vive con i beneficiari delle stesse – **sottolinea il**

presidente Sergio Sgubin -. Le risorse umane, ad ogni livello, interessate a questi processi spesso lavorano in silenzio, senza “rumore”, con fatiche importanti, con dedizione e con capacità straordinarie. I due segmenti sono intrecciati: buone prassi e risorse umane. E naturalmente un buon clima, una buona organizzazione, uno “stare bene” del personale rappresenta un elemento indispensabile per tutti i servizi e le azioni di vera qualità».

Il tema della serata è stato **“Dalla memoria, contro l’invecchiamento!”** E che mira a unire le tecniche gastronomiche con le migliori combinazioni alimentari per creare un piatto che “allunghi la vita”. Per questo sono stati scelti da tutti i partecipanti i migliori ingredienti e tecniche per trasformare in chiave moderna, un piatto ad hoc per gli utenti dei Centri servizi alla persona, permettendo a quest’ultimi di tornare indietro nel tempo e godere le stesse emozioni del passato.

Ogni partecipante ha dovuto presentare due ricette (un piatto e un dessert anti-aging), di cui solo una è stata la scelta per l’ultima selezione.

Grazie al supporto e all’attenzione di Ansdipp, la serata di ieri è stata una vera e propria occasione di festa dove i veri protagonisti sono stati i cuochi della gara, dove giorno dopo giorno dimostrano la loro passione e impegno presso le proprie strutture.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it