



COMUNICATO STAMPA

La Fap Acli di Vicenza sforna i primi “Nonni chef” all’Enaip Veneto di Vicenza

Il segretario provinciale della Fap Acli di Vicenza, Renzo Grison: “un’iniziativa formativa apprezzata per consentire ai partecipanti di acquisire gli elementi base per realizzare piatti eccellenti ed equilibrati”

Vicenza, 19 dicembre 2019. Pronti, attenti, via ai fornelli. Con questo slogan i nonni aderenti alla Fap Acli di Vicenza hanno preso parte alla prima edizione del corso “Sani con gusto”, una proposta formativa rivolta agli associati dell’Organizzazione che riunisce i pensionati delle Acli vicentine, per un’alimentazione sana, piacevole e compatibile con il proprio stato di salute.

Il corso ha alternato momenti in aula, con la nutrizionista Martina Canton ed altri pratici, nella cucina didattica di Enaip Veneto a Vicenza, in via Napoli n. 11, con lo chef vicentino Omar Viero.

La Fap Acli di Vicenza ha voluto cogliere l’esigenza di molti associati e proporre, in collaborazione con Enaip Veneto di Vicenza, che ha una consolidata e qualificata esperienza nella formazione nel settore della ristorazione, il corso “Sani con gusto”, che si è snodato in sette incontri pomeridiani della durata di quattro ore, svoltosi tra novembre e dicembre, per un totale di 24 ore di attività.

“La nostra società vede come figura di rilievo quella dell’anziano, che rimane spesso un protagonista attivo della vita familiare e sociale. Ed è sempre più diffusa – commenta il segretario provinciale della Fap Acli di Vicenza, Renzo Grison – la consapevolezza dell’importanza di un’alimentazione corretta e compatibile con varie patologie che l’età stessa rende più frequenti. Pertanto, è vivo l’interesse di essere aggiornati sulle necessità nutrizionali ed alimentari da cui dipende il proprio benessere e di essere in grado di preparare dei piatti con un contenuto calorico e nutrizionale adeguato, selezionando le materie prime adatte alle proprie condizioni di salute”.

Nell’ambito del corso, coordinato dalla responsabile del settore formazione per adulti, Leandra Pelle, sono stati forniti gli elementi base nutrizionali per distinguere gli alimenti maggiormente utili alla propria dieta ed individuare semplici e nuove procedure per la preparazione dei piatti. Sono state affrontate, inoltre, le tematiche riguardanti la nutrizione in relazione alle più frequenti patologie sanitarie. In particolare, le caratteristiche organolettiche degli alimenti, gli elementi nutrizionali degli alimenti e di food cost, i principi di selezione degli alimenti in relazione alla territorialità e la stagionalità, le principali tecniche di cottura degli alimenti ed i metodi di preparazione dei piatti e di taglio degli alimenti, nonché i metodi di conservazione degli alimenti. Uno spazio è stato dedicato anche agli strumenti di lavoro per la preparazione dei piatti ed all’alimentazione nelle più frequenti patologie.

“Vista la soddisfazione espressa dai partecipanti e l’ottima collaborazione garantita da Enaip Veneto, attraverso la sede di Vicenza – conclude il segretario Grison – con tutta probabilità il corso verrà riproposto ed i partecipanti a questa prima edizione potranno, a pieno titolo, considerarsi i pionieri dell’iniziativa”.

A ciascun “Nonno chef” è stato consegnato da Enaip Veneto di Vicenza un attestato di partecipazione in ricordo dell’iniziativa formativa.