

Il servizio alle persone sta nel Dna dell'Adoa

Punto di riferimento per numerosi enti del terzo settore

“Cultura e sinergie a servizio della persona”: questo era il titolo del convegno tenutosi in Gran Guardia a Verona, il 13 ottobre del 2013, quando gli enti aderenti ad Adoa vollero che l'associazione fosse presentata alla cittadinanza. Nasceva nel dicembre del 2000 come coordinamento tra case di riposo promananti da diocesi, parrocchie e istituti religiosi, ma le richieste di aiuto concentrate in particolare modo nel biennio 2010-2012 avevano portato l'Associazione diocesana delle opere assistenziali a rinnovarsi, aprendosi agli enti che svolgono il proprio servizio a beneficio dei diversamente abili e dei poveri. Dal

2018 Adoa facilita le sinergie anche tra istituti religiosi, fondazioni e associazioni del terzo settore operanti sul territorio della diocesi di Verona.

Alcune delle innumerevoli iniziative messe in atto in questi otto anni di mandato del direttivo presieduto prima dal compianto

mons. Giampietro Fasani e ora da mons. Roberto Camprostrini, si sono concentrate in particolare sul dare risposte professionali a bisogni urgenti degli enti che si rivolgevano ai parroci, alla diocesi o agli enti più grandi del terzo settore veronese per un aiuto concreto. Altre azioni, in particolare

di carattere culturale, hanno cercato di riportare al centro dell'attenzione della collettività il grande patrimonio di umanità e sensibilità che la cura amorevole della persona in stato di bisogno è capace di infondere nella nostra società.

Partendo dai valori cristiani generativi delle prime re-

altà che in Europa si sono impegnate per i più bisognosi – come gli ospedali e le opere pie – Adoa cerca un confronto continuo che aiuti a reinterpretare metodi e prassi di cura per valorizzare la persona, mantenendo il carisma anche nel mondo di oggi, con competenza e professionalità.

Sono quattro le parole chiave della proposta: i valori: come faro delle scelte anche in ambito economico e sociale, affinché il nostro operare sia rispettoso dei valori che professiamo; il lavoro come insostituibile condizione affinché ogni persona possa dichiararsi a pieno titolo cittadino; la collaborazione come insostituibile modalità operativa. Collaborare è lavorare assieme per valorizzare la crescita comune di tutti. Infine la solidarietà come necessaria condizione di sviluppo e di progresso. Senza solidarietà, dimenticandosi degli ultimi, un sistema può anche crescere ma certamente non può dirsi né progredito né giusto.

Il futuro passa dalla cucina: da Colognola piatti per tutti

I pasti della Marangoni disponibili per diverse realtà

Anche le case per anziani cambiano. Oramai da tempo non si parla più di “ricoveri” e “ospizi”, ma di centri di servizio alla persona. La Fondazione Marangoni, struttura che può ospitare 60 anziani, adagiata sul monte di Colognola ai Colli in un contesto dal paesaggio incantevole, ha interpretato con vivacità e coraggio quest'epoca di sfide economiche e sociali puntando in particolare sulle risorse umane.

Spiega il direttore **Tomas Chiamonte**: «Quando il Consiglio ha compreso che le risorse economiche della Regione si sarebbero progressivamente ridotte, poteva intraprendere due strade: una portava all'esternalizzazione dei servizi per ridurre al minimo il costo da sostenere per i lavoratori che, in strutture come queste, raggiunge il 60-70% delle spese complessive; l'altra, a investire sui propri lavoratori, sull'innovazione, sulla qualità e sulla territorialità».

– La strada scelta, evidentemente, è stata la seconda. Ma come si può essere innovativi e at-

tenti al territorio da una casa di riposo per anziani?

«Il mondo è cambiato, le tecniche di organizzazione si evolvono come progrediscono tecnologia e modalità di lavoro; evolve l'idea stessa di cura, ma soprattutto cambiano i bisogni delle persone e delle comunità. Chi avrebbe pensato 15 anni fa che le case per anziani sarebbero state dei punti di riferimento per i servizi sociali del territorio, per le famiglie con anziani ancora al proprio domicilio, per le scuole? E ora, invece, è proprio così. Le professionalità che qui si esprimono, ma anche le strutture di alta qualità che qui vengono tenute in funzione (come ad esempio le cucine) svolgono spesso un ruolo importante per la comunità di riferimento».

– Siamo in un momento in cui impegnarsi nella ristorazione collettiva non pare essere la via più semplice per fare guadagni, vista la corsa al massimo risparmio e tutti i rischi che questo servizio comporta...

«La Marangoni, essendo una re-

altà non profit, non ha appunto il profitto come obiettivo, ma di essere al servizio della persona e della comunità», risponde don **Agostino Martinelli**, presidente della struttura colognolese.

«Se una realtà vicina, la parrocchia o l'amministrazione comunale ci chiamano – continua **Elena Cottone**, capo-cuoca alla Marangoni – noi rispondiamo, cercando di fare al nostro meglio ciò che sappiamo fare».

Elena conosce i segreti del proprio lavoro e le esigenze di persone fragili o di bambini che sempre più spesso necessitano di diete speciali: «Veniamo supportati scientificamente da esperti alimentari che verificano e supportano il nostro operato anche attraverso esami di laboratorio: non si deve mai abbassare la guardia sulla sicurezza alimentare e sulla qualità».

Cottone è anche referente di un gruppo di cuochi che lavorano in alcune strutture per anziani che aderiscono ad Adoa: «Nel 2016 e nel 2017, nell'ambito del progetto



Foto di gruppo nelle cucine della Fondazione Marangoni

“Adoa upgrade ristorò”, alcuni cuochi delle case di riposo aderenti ad Adoa – ma anche di altre realtà operanti nel circuito della carità – si sono incontrati più volte presso la casa di riposo di San Martino Buon Albergo per confrontarsi sulle nuove tecniche a disposizione dei servizi ristorativi, sulle rispettive specificità e competenze, cercando di mettere a disposizione i propri saperi per migliorare i servizi resi ai nostri utenti. Stiamo anche studiando un modo per es-

sere utili pure alle persone o alle famiglie meno fortunate che vengono aiutate dalle parrocchie e da associazioni caritatevoli. Da questa esperienza di confronto sono nate diverse collaborazioni che ci auguriamo possano portare molto frutto nelle nostre case e nelle nostre comunità: una fra queste è sicuramente quella con l'associazione Fevoss di Belfiore che, con i suoi volontari, ci aiuta molto sul territorio di Colognola ai Colli e dintorni».

Massimo Bellè è il responsabile del servizio di ristorazione della Fondazione Gobetti, la più grande realtà sociale di San Pietro di Morubio, dove da qualche mese si preparano anche i pranzi per trenta ragazzi diversamente abili ospiti del Centro diurno Accavolante: realtà quest'ultima gestita dalla Cooperativa Emmanuel di Bovolone: «Negli ultimi anni la nostra cucina ha avuto un importante sviluppo sia in termini di servizi erogati che di nuove metodologie di lavoro: quando iniziai alla Gobetti, i residenti erano una cinquantina e perlopiù autosufficienti. Oggi sono 72 (in maggioranza non autosufficienti) e tra il 2017 e il 2018 ben due scuole del territorio hanno chiesto di poter collaborare con noi».

– Come coniugare i menù per gli anziani con quelli per i bambini?

«L'attenzione alla qualità delle derrate alimentari è la medesima; la cura dei menù e dei processi per la sicurezza delle preparazioni non cambiano; l'importanza data ai gusti e alla varietà dei ricettari, il rispetto che diamo alle linee guida della Regione e

«Con l'innovazione tecnologica le competenze sono al top»

La Gobetti di S. Pietro di Morubio: 20mila pasti l'anno

dell'Ulss pure: il lavoro aumenta, ma aumentano anche le soddisfazioni... Dopotutto siamo un gruppo di lavoro giovane e molti di noi hanno figli proprio in età scolare o parenti ospiti in case di riposo: ci teniamo che tutto venga fatto al meglio».

– Come coniugare la diminuzione delle

Con l'articolo 6 del decreto-legge “semplificazioni” è stata disposta la soppressione del sistema di tracciabilità dei rifiuti Sistri, che, introdotto nel 2010, ha presentato, nel tempo, notevoli criticità applicative.

risorse pubbliche al settore socio-assistenziale con la qualità e lo sviluppo dei servizi?

«Non credo che sia affatto facile, ma almeno qui sembra possibile: qualche anno fa il consiglio di amministrazione ha elaborato un progetto innovativo di ristorazione in linea fredda e sottovuoto che ha conquistato un importante contributo dalla Fondazione Cariverona: grazie a questo investimento in attrezzature e tecnologia, ci sono stati messi a disposizione forni, abbattitori, brasieri, nuovi fuochi, lava-verdure di ultimissima generazione che ci hanno ulteriormente motivato nello sviluppo anche delle nostre competenze. Ci siamo confrontati con altri



Massimo Bellè, cuoco alla Fondazione Gobetti

gruppi di lavoro, abbiamo fatto formazione, abbiamo studiato e approfondito nuove metodiche ed eccoci qui: ora produciamo circa ventimila pasti all'anno».