

Piacere per l'occhio e il palato

Autor(en): **Schenk, Thomas**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Parkinson : das Magazin von Parkinson Schweiz = le magazine de Parkinson Suisse = la rivista di Parkinson Svizzera**

Band (Jahr): - **(2022)**

Heft 145: **Essen mit Genuss = Manger avec plaisir = Mangiare con gusto**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1034819>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

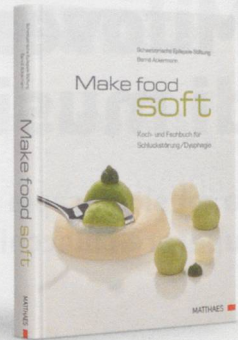
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Bernd Ackermann, chef di cucina presso la Fondazione svizzera per l'epilessia, mentre prepara un bel piatto di spaghetti alla carbonara. Foto: Gian Vaitl



Make food soft

Il libro di cucina (in tedesco) presenta oltre 80 ricette studiate per le persone con disturbi della deglutizione: dalla colazione, agli anti-pasti, ai secondi, ai dessert, c'è di tutto.

Matthes-Verlag, ISBN 978-3-98541-048-4, 240 pagine, CHF 39.90.

Per adesso disponibile solo in tedesco

Piacere per l'occhio e il palato

Le persone con disturbi della deglutizione dovrebbero poter mangiare con lo stesso piacere come le persone sane. Ma come si fa? Lo rivela un nuovo libro di cucina.

Mangiare e bere significa molto di più che rifornire il corpo di energia e nutrienti: è una questione di piacere, gioia di vivere e condivisione con gli altri. «Questo deve valere anche per le persone con un disturbo della deglutizione», afferma Bernd Ackermann. «Quando mangiano, hanno diritto come tutti a godere del piacere estetico e della percezione sensoriale».

Dal 2015 Ackermann è chef di cucina presso la Fondazione svizzera per l'epilessia di Zurigo, e quindi anche responsabile dell'offerta culinaria della Clinica Lengg. In precedenza ha lavorato nell'ambito dell'alta gastronomia per 30 anni, 15 dei quali presso l'hotel 5 stelle Suvretta-House a St. Moritz. Bernd Ackermann

ha deciso ben presto che voleva ottimizzare il modo in cui venivano proposte le pietanze ridotte in purea. «Spesso si trattava di piatti semplici, serviti in modo noioso e poco allettante», ricorda. Insieme a specialisti nel campo della medicina, della

consulenza nutrizionale e della logopedia, ha lavorato per diversi anni a un libro di ricette che è stato pubblicato (in tedesco) la scorsa estate con il titolo «Make food soft». È già prevista una traduzione in francese.

In visita ai pazienti

Per scegliere le ricette da inserire nel libro, Ackermann si è inventato la «visita dello chef»: è andato a trovare i pazienti del reparto di neuroriabilitazione della clinica Lengg, e ha chiesto quali erano i loro piatti preferiti che non potevano più man-

giare a causa dei disturbi della deglutizione. Questo spiega perché il libro contiene anche la ricetta del pan d'oro, del budino di riso e di molti altri dolci casalinghi.

Del resto, ci sono proposte per tutti i gusti: dal birchermüesli per colazione, alle patatine fritte, al salmì di cervo con cavolo rosso e spätzli.

Ackermann e il suo team hanno concepito il libro come un'opera fondamentale,

e per questa ragione vi hanno inserito conoscenze di base sui disturbi della deglutizione, come pure consigli sugli ausili per mangiare e bere. Oltre che per i professionisti operanti presso ospedali e istituti sociali, il ricettario è concepito specificamente anche per le persone con disturbi della deglutizione e per chi cucina per loro. «Abbiamo testato a lungo le ricette, affinché anche i profani possano realizzarle utilizzando gli attrezzi presenti in tutte le case», commenta Ackermann.

Consigli e suggerimenti

Bernd Ackermann non nasconde che per servire i pasti in modo esteticamente gradevole ci vuole un po' più di impegno. Le pietanze devono essere cotte, ridotte in purea e passate al setaccio, e infine restituite alla loro forma originale con l'aiuto di appositi stampi. Per facilitare il compito, il libro di cucina propone anche un ampio ventaglio di consigli riguardanti leganti e addensanti, la precottura, il congelamento e il riscaldamento degli alimenti.

Thomas Schenk