

# **La Fondazione Paladini presenta le nuove ricette per le persone con disfagia create con le scuole alberghiere della Regione**

Proposte nuove ricette dedicate alle persone con disfagia, create dagli studenti delle scuole alberghiere delle Marche nell'ambito del progetto "La gioia del cibo anche con disfagia" promosso dalla Fondazione Paladini, in collaborazione con il Centro Clinico NeMO Ancona, cinque Istituti superiori alberghieri della Regione, DSE (Dipartimento solidarietà emergenze), Federazione Italiana Cuochi, AIS Marche (Associazione Italiana Sommelier) e Associazione Italiana Deglutologia nella figura del consigliere Federica Galli, da anni vicina al progetto.

---



All'Istituto di Istruzione Superiore A. Einstein – A. Nebbia di Loreto, si è tenuto l'evento conviviale e finale del percorso didattico intrapreso con oltre 150 ragazzi degli istituti alberghieri marchigiani coinvolti nell'anno scolastico 2023/2024 che hanno studiato e appositamente creato per il progetto un menù a consistenze modificate, adatto a persone con disfagia.

---

La Fondazione dr. Dante Paladini Onlus, attiva nelle Marche presso l'Azienda Ospedaliero Universitaria delle Marche dal

2008, nell'assistenza ai pazienti affetti da malattie neuromuscolari e ai loro familiari, con il progetto **“La gioia del cibo anche con disfagia”** si propone ogni anno di formare gli studenti degli istituti alberghieri della Regione sulle problematiche connesse alla disfagia, specializzandoli sulla preparazione di ricette rivolte a clienti con tali disturbi clinici, come le persone con malattie neuromuscolari.

---

*È importante sensibilizzare e formare gli studenti degli Istituti Alberghieri della Regione, futuri professionisti della ristorazione, sulle problematiche connesse alla disfagia, specializzandoli sulla preparazione di ricette rivolte a clienti con tali disturbi. – Ha dichiarato **Simone Giangiacomì** Presidente della Fondazione Paladini – Sarà nostra cura diffondere le ricette realizzate dai ragazzi, grazie alla guida dei loro docenti e al supporto scientifico dei clinici, alle persone interessate e alle Associazioni a noi vicine, tra cui AISLA, UILDM, Famiglie SMA. In questa giornata conviviale dove abbiamo potuto apprezzare con gusto questi nuovi e favolosi piatti, ci tengo particolarmente a ringraziare tutti i soggetti che hanno reso possibile l'edizione 2024 del progetto”.*

---

Il cibo ha una forte componente sociale, le problematiche relative alla disfagia, ovvero la difficoltà di deglutire cibi solidi e bevande, infatti, sono una caratteristica comune e frequente nelle persone affette da malattie neuromuscolari e, più in generale, da malattie neurodegenerative come l'Alzheimer, il Parkinson o la demenza senile.

---

*“Iniziativa meritevole della Fondazione Paladini, che promuove un essenziale approfondimento in materia, nella direzione di migliorare sempre più la qualità della vita delle persone con*

*patologie neuromuscolari. – Ha affermato il Consigliere regionale **Marco Ausili** – La Regione, impegnata già nell'erogazione di preparati addensanti a favore delle persone con grave disfagia, vuole cogliere questa occasione per individuare percorsi condivisi volti a migliorare il trattamento della disfagia, in collaborazione con tutti i soggetti portatori di interesse in materia. Un particolare apprezzamento anche all'Istituto Einstein Nebbia e a tutti gli Istituti alberghieri della Regione, che si distinguono sempre per disponibilità a collaborare con il territorio con iniziative assolutamente rilevanti".*

---

Lanciato per la prima volta nel 2017 "La gioia del cibo anche con disfagia" è un progetto di grande valore sociale e pedagogico che ha permesso a numerosi alunni marchigiani e ai loro docenti di intrecciare magistralmente i fili della scienza e della solidarietà.

---

*"La disfagia è una condizione comune e frequente nelle persone con malattie neuromuscolari – ha spiegato **Michela Coccia**, direttore clinico del Centro Clinico NeMO Ancona – Questo sintomo, che causa difficoltà nel deglutire cibi e bevande, richiede una particolare attenzione non solo dal punto di vista clinico. Sappiamo, infatti, come il cibo rappresenti un mediatore delle relazioni. Ecco perché questo progetto ha un significato importante anche dal punto di vista sociale nel formare i futuri professionisti della ristorazione. Realizzare piatti con consistenze diverse, ma che preservino tutto il loro gusto, non solo permette di mantenere il più a lungo nel tempo la possibilità di nutrirsi in sicurezza ed in modo adeguato, ma dà il messaggio che è possibile continuare ad avere una buona qualità di vita, anche con la malattia."*

---

Questi i gustosissimi piatti del menù proposto agli ospiti presenti all'evento finale del percorso: panna cotta di parmigiano con gel di paccasassi e pomodoro bruciato; fave in porchetta con guancia e pecorino; risotto con cavolfiore affumicato, burro acido e liquirizia; coniglio in tegame con funghi e pomodoro arrostito; filetto alla Rossini; crema di ricotta, pane tostato con amarena di Cantiano; mango robiola lampone basilico. Ai piatti si è unita una selezione di vini curata dell'AIS Marche.

---



L'idea del progetto nasce da Roberto Frullini, instancabile attivista e illuminato presidente della Fondazione, scomparso nel dicembre 2022, lo stesso anno dell'apertura del Centro Clinico NeMO di Ancona, una delle sue battaglie più ostinate e conclusa con successo. Convinto della necessità di formare i futuri specialisti del food su un tema molto presente ma ancora poco conosciuto, Roberto Frullini ha dato vita ad un'esperienza di formazione tecnica e culturale nelle scuole alberghiere, che si rinnova negli anni. Al suo fianco, la sensibilità degli chef Paolo Piaggese, Roberto Dormicchi e

Mauro Uliassi, tre stelle Michelin, insieme ai quali ha avviato la prima edizione del progetto negli Istituti scolastici marchigiani, fino ad arrivare ad un ricettario di ben 100 pagine con antipasti, primi e secondi piatti, dessert e una sezione riservata ai cocktails. *“Il cibo è convivialità”* era il messaggio di Roberto che anche quest’anno si è reso concreto nei volti e nei cuori degli oltre 150 ragazzi che hanno sperimentato cosa significa creare le condizioni per far condividere il valore ed il piacere di stare a tavola, oltre la disfagia.

---

Per info tel. 071 5965280 [www.fondazionepaladini.it](http://www.fondazionepaladini.it)