

## Una Pasqua piena di voglia di normalità...



Giuseppe Nicosia, Presidente della Fondazione La Pelucca

La Pasqua è arrivata e porta con sé una ventata di novità e progetti su cui la Fondazione La Pelucca sta lavorando. Infatti, stiamo elaborando nuove strategie per poter rinnovare le modalità di incontro tra familiari e Ospiti per poter intensificare il numero di visite sempre in totale sicurezza e seguendo le normative nazionali e regionali.

Per quanto riguarda il giorno di Pasqua, la Fondazione ha fatto in modo che gli Ospiti non debbano rinunciare alla Santa Messa la quale verrà trasmessa in streaming sul canale YouTube - dal momento che attualmente non è ancora possibile tornare alle abitudini consuete per questioni di sicurezza.

Sarà poi il momento del pranzo pasquale durante il quale verrà servito un menu studiato appositamente per festeggiare questo giorno.



Per quanto riguarda le settimane a venire, La Pelucca, insieme al suo staff, sta valutando l'opportunità di riaprire agli incontri tra Ospiti e familiari - sempre in modalità protetta - sfruttando lo spazio esterno del giardino, ogni volta che il tempo lo consentirà, organizzando gli incontri all'aria aperta. La situazione attuale riguardo la pandemia non è, come sappiamo, ancora stabilizzata, ma stiamo lavorando per migliorare le condizioni dei nostri Ospiti sempre in funzione del loro benessere fisico e psichico; per questo voglio ringraziare tutti coloro che con il loro lavoro contribuiscono ogni giorno a far sì che questo avvenga: tutto lo



staff medico-sanitario, gli addetti ai vari settori e i collaboratori.

Un ringraziamento particolare anche ai donatori che continuano a sostenere la nostra Fondazione e a chi la vorrà sostenere in futuro.

Il mio personale augurio, e quello di tutto il Consiglio d'Amministrazione, va anche a tutte le famiglie dei nostri Ospiti che con la loro pazienza e collaborazione ci aiutano ogni giorno ad affrontare le difficoltà quotidiane che questa particolare situazione ha generato.

*Buona Pasqua a tutti!*

**SOSTIENI**

**FONDAZIONE PELUCCA ONLUS**

Per devolvere il 5x1000  
codice fiscale 85001850156

Per le donazioni potete effettuare un bonifico su:

**BCC MILANO**  
IT17K0845320706000000214951

**BANCA POPOLARE DI SONDRIO**  
IT63Y0569620700000004531X95

Per maggiori informazioni [www.fondazioneapelucca.org](http://www.fondazioneapelucca.org)







### GIUSEPPE MARINO

Campano doc, milanese di adozione e una vita dedicata all'alimentazione: infatti, fin dalla più tenera età Giuseppe Marino inizia a lavorare come aiuto-cuoco in vari ristoranti della Campania; a soli 14 anni frequenta la Scuola Alberghiera di Napoli per poi trasferirsi in Calabria dove lavora nel ristorante degli zii imparando sul campo tutte le basi e le tecniche più raffinate che la cucina mediterranea richiede, con particolare attenzione ai piatti a base di pesce. Molto giovane si trasferisce al Nord e, grazie alle sue doti e al suo impegno, gestisce come direttore due ristoranti a Monza. A Milano poi frequenta i corsi di cucina presso le prestigiose scuole di Antonino Cannavacciuolo e Claudio Sadler. Al termine di queste esperienze, Pino è alla ricerca di una collocazione che gli permetta di dedicarsi interamente a una cucina tutta sua e la Fondazione La Pelucca gli offre questa opportunità nominandolo capo-cuoco e realizzando così tutti i suoi sogni. Oggi Pino dirige 9 persone, gestisce i turni del personale, l'organizzazione della cucina e supervisiona tutto il lavoro che viene svolto ogni giorno con la passione e la dedizione che da sempre lo contraddistinguono.

## L'appetito vien cucinando...

L'ingresso in una residenza per anziani comporta molti cambiamenti nelle abitudini di vita degli Ospiti. Proprio per questo è importante mantenere il più possibile elementi di vita quotidiana. Tra questi occupa un posto molto importante il momento del pasto che per tutti è un rito e un piacere. Ma per le persone anziane in particolare una corretta alimentazione significa anche benessere e salute. In Pelucca i pasti sono preparati nella cucina che si trova nella sede



di via Campanella e vengono poi trasportati anche nella sede di via Boccaccio. Lo staff, guidato da Giuseppe Marino, è composto da una dozzina di persone tra cuochi, operatori e autisti, lavora 7 giorni su 7, 12 ore al giorno, e assicura una media di 400 pasti giornalieri. Un lavoro molto impegnativo che deve garantire sempre la sicurezza alimentare, la qualità del prodotto, la varietà dei menu e anche i pasti speciali (frullati o morbidi per chi ha problemi di disfagia). E nei giorni di festa o nelle occasioni speciali l'impegno è ancora maggiore per offrire un momento piacevole a tavola che in questo anno così difficile è diventato ancora più importante per socializzare e relazionarsi. Un momento di normalità in attesa che tutto torni come prima.

