

BEN-  
FARE

LE PERSONE FANNO QUALITÀ

www.benfare.it



## **GenerAzioni di benessere** Persone che creano valore nella reciprocità

*Evento organizzato con il supporto dei seguenti partner:*



# «Il metodo MBT»

A cura di:

Staff di Direzione Fondazione Maria Rossi ONLUS  
Centro di Servizi Casa Amica Fregona



qualità & benessere



## Obiettivi dell'intervento

- Attivare una discussione sul tema del cibo
- Riflettere sul concetto di gusto
- Ragionare sul rapporto tra alimentazione e salute nell'anziano
- **Regalare un'esperienza nata nel 2017 a Fregona (TV)**

# Alcuni interrogativi sul **cibo** nelle strutture residenziali:

- Qual'è la biografia dei nostri residenti rispetto al cibo?
- A qualcuno va bene tutto e a qualcuno non va bene nulla.
- E' cambiato il modo di mangiare dopo lo scoppio della guerra in Ucraina?
- E' meglio la cucina interna o la cucina esterna?



# Mangiare bene per me è...

- Mangiare il purè (Poloni Carlo Centro Anziani)
- Mangiare con il giusto condimento e variato (De Nardi Santa nucleo Edera)
- Mangiare quello che piace, a me soprattutto il pasticcio! che sia buono, giusto nelle porzioni e non troppo (Belussi Palmira nucleo Luna)
- Mangiare pochissimo e con poco sale, poco zucchero, poco di tutto (Prati Giovanna nucleo Luna)
- Mangiare cose genuine e tanta verdura (Breda Edda nucleo Luna)
- Mangiare formaggi, molta frutta, verdura, per il resto non molto e che sia saporito (Augusta Modolo nucleo Luna)
- Mangio bene quando mangio la minestra o la pasta semplice (Da Ros Elisa)



## Sul **gusto** cosa possiamo dire .....

*possibilità di fruire di un servizio di ristorazione con un'alimentazione sana, completa, varia e gustosa, adeguata alla libertà di scelta e alle condizioni di salute senza eccessive restrizioni, collegata alle tradizioni alimentari del luogo ed attenta alla valorizzazione della funzione sociale e cognitiva del momento dei pasti.*



# Ma l'anziano con disfagia deve mangiare gli scarti degli altri?



# Come facevamo in Casa Amica nel 2017..



- Più facile
- Meno sapore
- Risparmio



# Mangiare Bene Tutti

*I primi passi con un'azienda che ci ha proposto di posizionare in cucina le macchine per l'erogazione dei cibi modificati ....*