



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Veneto Ovest
Vicenza e Verona

A.A.A. CERCASI PANIFICATORI A VERONA "PROGETTO FAGIOLI RIBELLI"

Cos'è il progetto "fagioli ribelli"? Origina dall'omonimo volume di Bruno Damini, edito da Minerva nel 2021, che raccoglie testimonianze di genitori sulle difficoltà alimentari dei pazienti pediatrici con Malattia Renale Cronica.

Il progetto vede la partecipazione di nefrologi pediatri, psicologa e dietiste assieme a uno Staff di Cucina composto da cuochi-ristoratori, i primi due dei quali premiati da anni con la stella Michelin (Alberto Bettini, Aurora Mazzucchelli, Massimiliano Poggi, Mario Ferrara, Armando Martini), il pasticciere Gino Fabbri, il gelatiere Andrea Bandiera, il pizzaiolo di Berberè Matteo Aloe e il fornaio Matteo Calzolari, che hanno elaborato proposte innovative di cucina equilibrata adatta alla patologia e validata dallo staff medico sanitario.

Approvato dal Comitato Scientifico di un Bando dell'Ist. Sup. di Sanità – Centro Naz. Malattie Rare, il progetto ha assunto carattere nazionale coinvolgendo 8 fra le maggiori nefrologie pediatriche italiane (oltre Bologna, Torino, Genova, Milano, Padova, **Verona**, Roma e Bari, in attesa di Napoli e Palermo).

La prima fase del progetto, da poco conclusa, ha visto la realizzazione di 6 laboratori di informazione e formazione alimentare per famiglie e adolescenti, in presenza a Bologna e in diretta streaming, con interventi degli specialisti delle nefrologie coinvolte e del medico psicologo su temi che andavano dallo svezzamento alla transizione alla nefrologia adulti.

Contestualmente a Bologna è già in vendita ogni settimana su prenotazione, il pane ipoproteico del Forno Calzolari a base di farine aproteiche e lievito madre, e sono disponibili i gelati aproteici della Cremeria Scirocco.

A CHE PUNTO SIAMO?

La **seconda fase** prevede il coinvolgimento, a partire dalle città sede delle nefrologie pediatriche aderenti al progetto, di **panificatori disponibili a produrre pane ipoproteico** (e in un secondo momento, di focaccine, pizzette, ma anche biscotteria secca), contando sul supporto del fornaio Matteo Calzolari, il pizzaiolo Matteo Aloe e la chef "lievitista" Aurora Mazzucchelli. I panificatori che si renderanno disponibili riceveranno la **campionatura di farina con relativo ricettario**, per procedere con prove di produzione, e successivamente attivare il canale diretto di acquisto.

Come verrà diffusa la nuova produzione? Attraverso gli ambulatori a cui si rivolgono i pazienti.

Importante sottolineare, inoltre, che parliamo di 30.000 bambine e bambini in Italia e 4 milioni di adulti ad oggi serviti solo dalle farmacie. I contributi regionali previsti per l'acquisto di cibi ipo/aproteici possono essere spesi attualmente solo nelle farmacie, negando a queste persone la possibilità di gustare cibi artigianali.

La lista delle città è stata redatta in considerazione del fatto che sono sede delle più importanti Nefrologie pediatriche e delle più attive associazioni dei familiari (sia bambini che adulti) e pertanto possono rappresentare le prime città pilota nella costruzione di una rete di città "amiche" dei bambini affetti da Patologie Renali.

VUOI FAR PARTE DEL PROGETTO?

Contatta la nostra referente sul territorio – Scala Elisabetta 347 4725512

CNA Veneto Ovest

Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa

Via G. Zampieri, 19 – 36100 Vicenza | 0444 569 900 | www.cnavenetovest.it | cna@cnavenetovest.it

Iscritta al Registro delle Persone Giuridiche al n. 933 | C.F. 80015910245