

**Premio Innovazione nei Servizi Sociali. Città di Rimini.
Quarta Edizione.**

NORME PER LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO	
SCHEDA D'ISCRIZIONE	
<i>Titolo del progetto</i>	“Anziani, Gusto, Alimentazione”
<i>Ente proponente</i>	Azienda USL di Rimini
<i>Settore/Ufficio proponente</i>	Casa Protetta “Sebastiano Fantini”
<i>Indirizzo (Via, Cap, Città, Provincia)</i>	Via Cà Fantino, 1 47854 Montescudo (Rimini)
REFERENTE DI PROGETTO (PER OGNI COMUNICAZIONE ED INFORMAZIONE)	
<i>Nome e cognome</i>	Andrea Vorabbi
<i>Funzione</i>	Coordinatore di struttura
<i>Ente</i>	Casa Protetta “Sebastiano Fantini”
<i>Telefono</i>	0541/86.45.00
<i>Fax</i>	0541./86.45.00
<i>e.mail</i>	casafantini@libero.it
<i>Indirizzo Via, Cap, Città, Provincia</i>	Via Cà Fantino, 1 47854 Montescudo (Rimini)
AUTORI	
<i>1) Nome e cognome</i>	Andrea Vorabbi
<i>Funzione</i>	Coordinatore di struttura
<i>Ente</i>	Casa Protetta “Sebastiano Fantini”
<i>2) Nome e cognome</i>	Maurizio Matteini Palmerini
<i>Funzione</i>	Funzionario
<i>Ente</i>	Coordinamento Servizi Sociali AUSL Rimini
<i>3) Nome e cognome</i>	Itria Pintus
<i>Funzione</i>	Responsabile Attività Assistenziali
<i>Ente</i>	Casa Protetta “Sebastiano Fantini”
SITO INTERNET DOVE IL PROGETTO È PRESENTATO	
RELAZIONE DI PROGETTO (max 10 cartelle, numerate, ciascuna di non oltre 2500 caratteri spazi inclusi) con il seguente schema (obbligatori i paragrafi indicati)	
TITOLO	Benessere in Casa Protetta partendo dal cibo
TEMPI	
<i>Data di avvio</i>	Luglio 2004
<i>Data (prevista) di conclusione</i>	Dicembre 2006

INTRODUZIONE	
<i>Destinatari</i>	Gli anziani che vivono all'interno della Casa Protetta "Sebastiano Fantini" di Montescudo.
<i>Contesto e breve descrizione del servizio</i>	<p>La Casa Protetta "Sebastiano Fantini" è una struttura socio-sanitaria di gestione diretta dell'Azienda USL di Rimini, in grado di accogliere fino a 38 clienti.</p> <p>I servizi offerti sono diversi tra questi possiamo ricordare: l'assistenza di base (diurna e notturna), sanitaria (medica, infermieristica, fisioterapica), animativa, alberghiera (vitto, alloggio, pulizia quotidiana degli ambienti comuni e delle singole camere, ecc).</p> <p>Per il servizio di ristorazione, la cucina di Casa Fantini consente la preparazione diretta dei pasti, con menù differenziati e personalizzati. Il menù varia giornalmente e si ripete ogni quattro settimane. È previsto attualmente un menù estivo ed uno invernale. Oltre al menù "giornaliero" sono previste diete personalizzate che rispondono alle patologie e problematiche tipiche della terza età (ad esempio per chi ha problemi di masticazione/deglutizione).</p>
<i>Motivazioni</i>	Un progetto che nasce dalla consapevolezza che elementi come l'individualità, le abitudini, la provenienza delle persone possono contribuire a personalizzare meglio gli interventi, ad accettare la vita comunitaria (nonostante un vicino di stanza noioso, o l'insoddisfazione per un trattamento assistenziale sbrigativo, ecc) e in generale concorrere a un miglioramento continuo della qualità della vita.
<i>Analisi preliminari</i>	<p>Un miglioramento continuo che parte dal riconoscimento degli anziani come clienti o ancor meglio come padroni di casa. Affinchè questo possa realizzarsi, all'interno della nostra casa è nato un appuntamento mensile - "collettivo" - dove i padroni di casa vengono informati sulle novità piccole o grandi che siano, dove si ascoltano e raccolgono i loro desideri, i loro consigli, i suggerimenti e le lamentele.</p> <p>In uno dei primi "collettivi", abbiamo raccolto alcune osservazioni/ricieste sul cibo, argomento caratterizzante molti momenti di ogni giornata (dalla colazione alla cena, dalla merenda mattutina a quella pomeridiana ed alle attività dei laboratori) e da qui l'inizio di una riflessione sul tema alimentazione, grazie ai ricordi, ai sapori, al gusto e alla stagionalità, con la finalità di rendere davvero piacevole e</p>

	gradevole il momento del pasto nella nostra Casa Protetta.
<i>Obiettivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la conoscenza del ruolo che l'alimentazione riveste in una struttura per anziani con una riflessione socio-antropologica e culturale; • Valorizzare gli aspetti storici, il recupero e la ricostruzione storica anche delle abitudini alimentari ("<i>come e cosa si mangiava una volta?</i>"); • Promuovere un'alimentazione rispettosa della tipicità e della stagionalità, nel rispetto degli usi e delle tradizioni locali; • Favorire il coinvolgimento attivo degli anziani e del personale di struttura; • Offrire un pasto di qualità che tenga conto dei gusti individuali delle persone; • Ridefinire il menù considerando anche la stagionalità degli alimenti; • Verificare periodicamente la gradevolezza del menù; • Costruire un rapporto con i familiari degli anziani attraverso la definizione di iniziative all'interno della casa riconoscendo nel cibo l'elemento di aggregazione; • Utilizzare il cibo come elemento per la realizzazione di un rapporto intergenerazionale tra anziani e bambini; • Lavorare in rete con realtà per anziani presenti nel territorio emiliano-romagnolo; • Creare un percorso replicabile ed in grado di rappresentare uno stimolo anche per altre realtà comunitarie. •
Costruzione e descrizione del progetto	
<i>Metodologia e procedure</i>	Si veda la descrizione delle singole fasi del progetto.

<i>Soggetti coinvolti</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Anziani e operatori della Casa Protetta "Sebastiano Fantini" di Montescudo; - Azienda USL Rimini: <ul style="list-style-type: none"> - Coordinamento Servizi Sociali; - U.O. Igiene e Alimenti; - U.O. Rapporti con il pubblico; - Operatori delle strutture per anziani dell'Emilia Romagna; - Provincia di Rimini; <ul style="list-style-type: none"> - Assessorato all'Agricoltura; - Assessorato alle Politiche Sociali. - Regione Emilia Romagna; - Istituto Valloni; - Comune di Montescudo; - Volontarimini.
<i>Materiali predisposti</i>	Si veda la descrizione delle singole fasi del progetto e allegati .
<i>Fasi di realizzazione</i>	<p>1. <i>“La conoscenza”</i></p> <p>All'interno dei momenti di confronto/ascolto tra anziani e direzione si è iniziato a raccogliere osservazioni specifiche sul cibo. Da una parte gli anziani si sono lamentati sulla qualità delle verdure offerte e dall'altra hanno manifestato il desiderio di inserire nel menù piatti che gustavano frequentemente quando vivevano nelle loro case. Quindi la rilettura di questi elementi ci ha invitato ad approfondire tale argomento. Per questo:</p> <p>a) è stato indagato il tema dell'alimentazione con una viaggio nella memoria. Una memoria storica che ha permesso di raccogliere storie/ricette sulla patata grazie ai ricordi di infanzia, ai profumi e sapori dei piatti preparati dalla loro mamme, nonne e zie. Un percorso storico – che oltre a farci viaggiare tra il XIX e il XX secolo – ha messo in evidenza quanto sia importante mettere in evidenza la diversità delle persone, partendo dalla loro provenienza, passando dal gusto e dai desideri fin ad arrivare alle loro abitudini. Nasce così il libro <i>“Ricette con patate”</i> (si allega copertina, introduzione e indice) che da una parte valorizza un importante alimento del territorio celebrato da più di trent'anni con una sagra estiva e dall'altra costituisce il primo tassello del <i>“Laboratorio della Memoria del Territorio”</i> realizzato all'interno di Casa Fantini. Uno spazio – aperto alla cittadinanza e non solo – dove raccogliere e non disperdere il prezioso patrimonio della memoria, delle tradizioni, delle usanze di chi vive a Casa</p>

Fantini e nella comunità, anche perché a nostro avviso una struttura per anziani può essere considerata luogo importante per la produzione di cultura e per la conseguente trasmissione da generazione a generazione.

[periodo di realizzazione: luglio 2004-novembre 2005]

b) si è deciso di analizzare aspetti antropologici, culturali e assistenziali dell'alimentazione con un workshop intitolato "Anziani, Gusto, Alimentazione" (**allegato pieghevole**). Un evento patrocinato dalla Regione Emilia Romagna, organizzato dalla Azienda USL di Rimini e dell'Istituto Valloni, in collaborazione con la Provincia di Rimini (Assessorato dell'Agricoltura e delle Politiche Sociali), il Comune di Montescudo e Volontarimini, che ha visto la partecipazione di operatori (coordinatori, responsabili attività assistenziali, cuochi, animatori, dietiste, operatori socio-sanitari, ecc) che lavorano e vivono all'interno di realtà comunitarie della nostra Provincia. Durante il workshop si sono analizzate alcune esperienze specifiche sul tema, si sono gettate le basi per la costruzione di una rete di relazioni fra strutture ed è stato presentato e distribuito il libro "Ricette con patate". L'argomento ha dimostrato l'interesse dei partecipanti raccogliendo alcune indicazioni utili da approfondire. (**si allegano atti gruppi di lavoro**).

[periodo di realizzazione: 23 novembre 2005]

c) dal confronto costruttivo sul tema della preparazione degli alimenti per chi ha problemi di masticazione e deglutizione, con l'invio degli atti del workshop, si sono invitati tutti i cuochi delle cucine a raccogliere le modalità di preparazione dei diversi piatti rivolti proprio agli anziani che si trovano in queste condizioni; modalità che, nello spirito di confronto e condivisione, saranno messe a disposizione di tutti una volta raccolte e pubblicate. Questo per variare quotidianamente anche l'offerta alimentare a chi soffre di tali problematiche, rendendo il momento del pasto gustoso e piacevole anche per loro.

[periodo di realizzazione: dicembre 2005-giugno 2006]

d) si è costituito all'interno dell'Azienda Sanitaria di Rimini un gruppo di lavoro che seguirà la realizzazione di alcuni progetti sull'alimentazione.

Un primo progetto per il miglioramento della ristorazione nei contesti sanitari è “Pizza in Corsia”. La pizza, nel linguaggio comune, significa incontrarsi con altri, voglia di stare insieme, voglia di sorridere, convivialità...e inoltre la pizza, attraverso le farciture, permette con grande facilità di evidenziare e sottolineare anche il succedersi delle stagioni. a Casa verranno realizzate le seguenti attività:

- formazione: le operatrici di cucina frequenteranno lo stage formativo (Aprile) curato dall’Associazione Rimini Pizza per apprendere le nozioni base del Metodo Rimini, per la scelta delle materie prime e delle operazioni di manipolazione e cottura;
- eventi: per ogni mese, di domenica pomeriggio a partire dal mese di Giugno fino arrivare a Settembre, verrà organizzata una Festa all’aperto invitando oltre gli anziani residenti anche i familiari, i parenti e gli operatori della struttura. Queste quattro giornate prevederanno oltre alla degustazione della pizza anche momenti d’animazione con musica, giochi con il coinvolgimento dei partecipanti e la somministrazione della pizza;
- a partire dal mese di Dicembre, verrà inserito il piatto pizza nel menù settimanale.

[periodo di realizzazione: gennaio 2006-dicembre 2006]

e) per favorire la realizzazione di un progetto intergenerazionale che metta in comunicazione anziani di Casa Fantini e bambini delle scuole delle Valconca, la patata diventa ancora una volta protagonista. Infatti, affinché questo rapporto possa definirsi, si inviteranno le scolaresche a:

- visitare la mostra intitolata “*La patata nei francobolli*”;
- partecipare al “I° Campionato Elettronico di Sbuccia-Patate”.

[periodo di realizzazione: aprile 2006-agosto 2006]

f) si è definito un incontro per gli operatori di Casa Fantini, con la presenza di alcuni esperti in campo alimentare, rivolto alla scoperta del gusto e della complessità del linguaggio alimentare.

[periodo di realizzazione: ottobre 2006]

2 “La sperimentazione a Casa Fantini”

Questa fase si caratterizza per la definizione e realizzazione di alcune iniziative all'interno della Casa.

a) Intendendo il cibo come elemento di socializzazione e aggregazione si è:

- festeggiato in struttura il Natale con un pranzo per anziani e i loro familiari (**si allega pieghevole**);
- definito il progetto “Pizza in Corsia a Casa Fantini” (si veda punto d).

[periodo di realizzazione: dicembre 2005-dicembre 2006]

b) La rivisitazione dei nostri menù:

- Inizialmente si è misurato il gradimento dei piatti preparati con un'analisi qualitativa che ha coinvolto gli:
 - anziani con la realizzazione di colloqui in profondità;
 - operatori attraverso la somministrazione di un questionario.
- Si sono contattati i coordinatori delle strutture per anziani della Regione Emilia Romagna per comprendere come è stato definito e strutturato ciascun menù e ad esempio capire il ruolo che la stagionalità riveste.
- I dati e le informazioni raccolte saranno successivamente elaborate ed impiegate per la stesura di un report specifico che sarà utilizzato al momento del confronto con la dietista per la stesura del nuovo menù.

[periodo di realizzazione: gennaio 2006-luglio 2006]

c) Si costruirà una scheda per monitorare periodicamente il livello di gradimento degli anziani del cibo preparato da utilizzare per eventuali e future revisioni dei menù.

[periodo di realizzazione: aprile 2006]

d) Si amplierà la scheda pre-ingresso utilizzata per registrare le informazioni relative ai nuovi anziani da ospitare, con un nuovo campo specifico sull'alimentazione da compilare (gusti, preferenze, abitudini alimentari, ecc) in base alle notizie raccolte dall'anziano e dai suoi familiari. Elementi utili, ad esempio, per accogliere al meglio l'anziano

	<p>facendogli trovare il primo giorno dell'arrivo il suo piatto preferito. <u>[periodo di realizzazione: aprile 2006]</u></p> <p>e) L'ambiente: è un altro elemento che gioca un ruolo importante. In questo caso si prevede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riqualificare le sale da pranzo (con attenzioni particolari alla cromoterapia); • definire all'interno del piano di animazione settimanale attività di ricerca e recupero degli elementi caratterizzanti le stagioni (dalla scoperta di proverbi ad immagini di un tempo, dai lavori che si effettuavano in un determinato periodo dell'anno fino ad arrivare agli alimenti tipici) per dare un significato e cadenzare ogni quotidianità. <p><u>[periodo di realizzazione: gennaio 2006-dicembre 2006]</u></p>
<i>Aspetti innovativi da segnalare</i>	<ul style="list-style-type: none"> - il ruolo positivo che – a diverse angolazioni – riveste il cibo all'interno di un contesto residenziale; - il concreto coinvolgimento degli anziani nella realizzazione di iniziative riguardanti la casa; - l'attenzione verso il menù considerando più elementi (preferenze, diversità, provenienza); - il continuo monitoraggio rispetto alla gradevolezza dei piatti preparati; - il riconoscimento dell'importante funzione svolta dagli operatori di cucina; - l'interscambio e la collaborazione con gli operatori delle strutture emiliano-romagnole.
RISULTATI E VALUTAZIONE	
<i>Risultati attesi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - partecipazione di anziani e operatori nella realizzazione del progetto; - miglioramento del servizio di ristorazione; - maggiore consapevolezza sull'alimentazione considerando la soddisfazione alimentare come elemento chiave di qualità per chi vive in realtà comunitarie.
<i>Criteri di valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> - monitoraggio in itinere.
<i>Strumenti e metodologie di valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> - incontri periodici di verifica con anziani e operatori; - costruzione di una scheda per valutare il livello di gradimento del menù.

RISORSE	
<i>Costo complessivo del progetto</i>	10.000 €
<i>Fonti di finanziamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Azienda USL Rimini; - Provincia di Rimini (Assessorato Agricoltura e Politiche Sociali); - Comune di Montescudo.
<i>Risorse umane impegnate:</i>	
<i>numero</i>	60/70
<i>professione</i>	<p>Appartenenti all'AUSL di Rimini:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionario Coordinamento Servizi Sociali; - Dirigenti e dietiste U.O. Igiene degli Alimenti; - Direttore Rapporti con il Pubblico. <p>Appartenenti alla Casa Protetta "Sebastiano Fantini":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinatore di struttura; - Responsabile Attività Assistenziali; - Operatori di cucina; - Operatori socio-sanitari; - Infermieri Professionali; - Anziani.
<i>Formazione prevista</i>	L'unico momento formativo è legato al progetto "Pizza in corsia" che vedrà impegnate le cuoche della cucina nell'apprendere il metodo "RiminiPizza".
<i>Risorse tecnologiche:</i>	
<i>Attivate</i>	Pubblicizzazione di alcune iniziative sul sito aziendale www.auslrn.net
<i>Da attivare</i>	È in fase di realizzazione un portale dedicato a Casa Fantini nel sito dell'Azienda USL di Rimini (www.auslrn.net)
CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	
<i>Positività e criticità</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La rete di relazioni e collaborazione con le altre strutture, unitamente al far partecipi anziani e operatori di Casa Fantini ha arricchito il momento progettuale e le varie fasi di realizzazione; - La sensibilizzazione sul tema alimentazione è stata avvertita a più livelli; - Si è evidenziato l'importante ruolo che la cucina ha in una realtà comunitaria; - La Casa è riuscita a coinvolgere familiari e la comunità locale nella realizzazione di alcune attività; - Vi è stata una nuova considerazione e valorizzazione del concetto di personalizzazione degli interventi (partendo da

	una migliore conoscenza delle persone ospitate) e di quotidianità.
<i>Comunicazione interna ed esterna</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli atti del workshop “Anziani, Gusto, Alimentazione” sono stati distribuiti e consegnati a tutti gli operatori della struttura e ai partecipanti; - Durante il workshop è stato distribuito il libro “Ricette con patate”; - Il progetto “Pizza in Corsia” è stato presentato durante la 36° Mostra Internazionale dell’Alimentazione avvenuta a Rimini il 5 Febbraio 2006.
<i>Successive implementazioni</i>	
MATERIALI ALLEGATI SU SUPPORTO INFORMATICO (MAX 10 PAGINE)	
<ul style="list-style-type: none"> • Premessa e introduzione del libro “Ricette con patate”; • Pieghevole del Workshop “Anziani, Gusto, Alimentazione”; • Sintesi gruppi di lavoro pomeridiani_Workshop. 	
ELENCO MATERIALI NON RIPRODUCIBILI	
<ul style="list-style-type: none"> • Pieghevole “Natale a Casa Fantini”; • Progetto per le scuole della Valconca: “La patata nei francobolli e il primo Campionato Elettronico di Sbuccia-Patata”; • Documento costitutivo gruppo di lavoro aziendale sull’alimentazione; • Progetto “Pizza in Corsia”; • Pieghevole del progetto “Pizza in Corsia...a Casa Fantini”; • Questionario utilizzato per analisi qualitativa del menù di Casa Fantini; • Lettera inviata ai coordinatori delle strutture per anziani della Regione Emilia Romagna. 	