

A BELLUNO

Pet therapy, un corso all'Enac

Per attuare interventi assistiti con gli animali (Iaa) in situazioni terapeutiche

L'Enac Veneto, in collaborazione con Gea Centro studi interventi assistiti con Animali e Dog Center del Lago, sta organizzando presso Hotel Executive di Belluno per le giornate del 9, 10 E/11 marzo il corso propedeutico Iaa, acronimo che sta per «Interventi Assistiti con gli Animali».

Il corso offre la possibilità di conoscere in modo più approfondito il valore degli Iaa.

Il corso è conforme alle linee guida nazionali ed è normato dalla legge 7 luglio 2009, n. 88 (art. 40, comma 3) recepita da Regione Ve-

neto con Dgr n.170 del 23 febbraio 2016.

Interverranno Michela Romano, psicologa psicoterapeuta - responsabile scientifico del corso, esperto in Iaa; dottor Lino Cavendon, psicologo psicoterapeuta; Giorgio Venturini, consulente business Model e Marketing; dottor Ivano Scorzato, medico veterinario; Martina Lazzarini, educatore cinofilo; Chiara Menardi, educatrice professionale e Marisa La Mantia, pedagogista.

Iaa significa poter offrire, a chi ne sente la necessità, una relazione di aiuto, sia

essa terapeutica, educativa, riabilitativa o di benessere, attraverso una equipe molto speciale, dove il punto di forza è la presenza dell'animale.

Bambini, anziani, persone con disabilità o fragilità o con disagi psicologici o psichici, alunni a cui si vogliono insegnare le abilità della cooperazione o come difendersi dal bullismo: questi sono alcuni dei temi di cui si occupano gli Iaa e che verranno presentati al corso offrendo ai partecipanti già da questo momento strumenti operativi per poter intervenire in alcuni

ambiti. Infatti il corso propedeutico dà la possibilità di lavorare già come referente di attività nelle Aaa.

Al termine del corso, infatti, verrà rilasciato all'allievo che abbia frequentato almeno il 90% delle ore e superata la verifica finale un attestato di idoneità valido per la figura del Referente di Attività (Aaa) e la possibilità di accedere ai corsi base e avanzato, come previsto dalle attuali linee guida nazionali.

Per info e iscrizioni entro il 6 marzo <http://feltr.e.nac.org/> oppure erika.bristot@enac.org 333 1433355.

COSTUME E MODA

Maria Grazia Chiuri alla corte di Dior

È la prima donna a essere nominata direttore creativo della maison Dior, dopo la morte del fondatore dell'azienda, avvenuta a soli cinquantadue anni nel 1957. Una grande responsabilità, visto che è stata preceduta da stilisti del calibro di Yves Saint Laurent, John Galiano, Gianfranco Ferré e Raf Simons. Nata e cresciuta a Roma, ha sempre dimostrato fin da piccola, una grande passione per la moda e gli abiti, che ammirava sulle pagine di Vogue e nel piccolo atelier della mamma, ma anche per gli accessori, specialmente le scarpe e borsette. Dal luglio 2016, a capo dell'azienda francese che ha appena festeggiato 70 anni, Maria Grazia Chiuri, ha subi-

to dimostrato il suo talento e intento: celebrare la bellezza e la femminilità, nel rispetto della storia del marchio. Una lunga carriera alle spalle, con l'amico romano Pierpaolo Piccioli, prima da Fendi, fino al 1998, poi da Valentino, dove sviluppano la linea accessori. La nomina a direttori creativi di tutto il marchio, avverrà dieci anni più tardi, questo il loro obiettivo: «continuare, mantenendolo in sintonia con i tempi, il successo della maison romana», che è tornata a splendere per creatività, stile e innovazione, moltiplicando gli utili, in soli otto anni. Allure romantica e contemporaneità sembrano le caratteristiche salienti delle sue passerelle, sempre nel rispetto (con chiare citazioni), del passato: abiti tinta pastello, tessuti e lavorazioni leggerissime, ma anche cappe, mantelle, jeans, le giacche sporty, abbinate ai pantaloni, perché il suo lavoro dice la stilista romana, «è quello di creare un guardaroba Dior, che ogni donna possa mescolare in modo personale. Oggi c'è un grande desiderio di far parte di una comunità, ma anche di essere unici». Il messaggio del nuovo Christian Dior, dopo le prime collezioni sembra confermare le intenzioni della Chiuri: «Interpretare il marchio Dior, nel rispetto del passato, ma guardando alle nuove generazioni, rispettosa di tutti i talenti che l'hanno preceduta, e incentrato sull'artigianalità dei suoi incredibili atelier».

Giovanna Sitran
www.theglampepper.com



Collezione Christian Dior Haute Couture primavera-estate 2018.

Percorsi individuali in Veneto per i disabili «over 65»

Quando i disabili invecchiano, potranno rimanere nelle strutture che li ospitano.

Solo se le loro condizioni psicofisiche non saranno più compatibili con l'assistenza offerta dalla comunità alloggio o dalla struttura ospitante, verranno accolti da una residenza per anziani non autosufficienti.

È la novità che la Regione Veneto ha deciso di sperimentare, per un anno, introducendo un «doppio canale» nei percorsi di assistenza. La sperimentazione approvata dalla Giunta introduce una valutazione multispecialistica e multidisciplinare per le persone disabili in prossimità del loro 65° anno, in modo da

stabilire quale sia la struttura o il servizio più idoneo per loro, sulla base dei loro bisogni e potenzialità.

«Vogliamo superare la vecchia regola che stabiliva che al compimento del 65° anno di età la persona disabile dovesse essere trasferita in una struttura per anziani - spiega l'assessore al sociale che ha introdotto la speri-

mentazione - Non ci sembra ragionevole allontanare dal loro contesto di vita persone disabili che hanno ancora discrete potenzialità di autonomia e di relazione, né sovraccaricare i centri per non autosufficienti dell'incarico di accogliere persone che hanno sì bisogno di assistenza, ma manifestano bisogni e attitudini ben diverse da quelle di un ultraottantenne affetto da un mix di patologie croniche».

Il provvedimento interessa quasi mille disabili «over 65», dei quali un centinaio assistiti nei centri diurni, 590 nelle residenze protette del Veneto e 239 a domicilio, con l'assegno di cura domiciliare. Per ognuno di loro l'Unità di valutazione multidimensionale distrettuale (Uvmd) andrà a verificare quale possa essere la soluzione ottimale - se la prosecuzione nella struttura che già li ospita, oppure la casa di riposo - nel rispetto di un progetto personalizzato di cura, senza aggravii economici per le famiglie o i comuni. «Ci sembra una scelta di civiltà non spezzare arbitrariamente legami e reti sociali che si sono create negli anni - commenta l'assessore. Nel contempo, aprendo questo duplice percorso, evitiamo di accomunare tipologie diversi di assistiti nel medesimo contesto, solo in virtù del criterio anagrafico dell'invecchiamento. Il principio-guida che abbiamo adottato è quello dell'accoglienza ragionevole in funzione dell'età».

La platea delle persone potenzialmente interessate dalla sperimentazione è di almeno 2 mila persone, considerando il numero delle persone disabili tra i 55 e i 65 anni attualmente accolte in comunità alloggio, residenze o nuclei protetti, centri diurni e progetti di assistenza domiciliare.

«In prospettiva, la sperimentazione a cui diamo avvio - anticipa l'assessore - potrà rendere le comunità alloggio e le strutture per disabili centri di riferimento per i progetti del «dopo di noi», cioè di quel percorso di presa in carico totale delle persone disabili, quando genitori e parenti vengono a mancare».

L'Amico in famiglia - TROVA LE DIFFERENZE

La foto in alto rappresenta le «Maschere» di Fornesighe. Quali sono le 7 differenze nella foto in basso, create con il fotoritocco?

La soluzione sarà pubblicata nel prossimo numero dell'Amico del Popolo nella pagina delle Rubriche.



Trattoria Ciliotta *da Lelli*

Chiuso martedì a pranzo e il mercoledì

32020 LIMANA (Belluno)
via Giaon, 88 - ☎ 0437.967089
Cell. 335.7719605 / 335.7719606

La torta mascarpone e nutella di Grazia

Ingredienti (4 persone)

Per la pasta frolla: gr. 400 di farina 00 • gr. 200 di burro • gr. 200 di zucchero • 2 uova • 1 cucchiaino lievito.

Per il ripieno: gr. 250 di mascarpone • gr. 250 di nutella • 5 cucchiaini di minestrina di zucchero • 2 uova • 1 manciata di nocchie tritate.

Pasta: Mettere la farina a fontana sul ripiano del tavolo, allargare la sommità facendo un buco, mettere le uova intere, il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente e lo zucchero (in questa sequenza). Lavorare il tutto finché risulti una pasta ben compatta, farne una palla e tenere in frigo per 30 mm.

Ripieno: in una terrina mescolare il mascarpone, le uova e lo zucchero, sbattendo bene con una frusta, aggiungere la nutella sempre mescolando e per ultime le nocchie.

Preparazione

Imburrare uno stampo a cerniera del diametro di cm 26, infarinarlo, tirare con il mattarello la pasta frolla per uno spessore di circa mezzo cm., foderare la tortiera lasciando un po' di bordo rialzato, riempire con il ripieno livellandolo. Cuocere in forno precedentemente riscaldato a 165° per 35 mm.

A cottura ultimata, lasciar raffreddare bene la torta prima di toglierla dallo stampo e tenerla per 1 ora circa in frigorifero prima di servirla.

www.associazione-emanuale.info

La Ricetta