

press,commtech.

the leading company in local digital advertising

anso

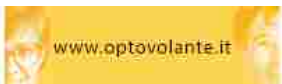
Farmacie di turno
Paolucci Dott.ssa Francesca

Adesso 14°

Martedì 8° / 16°



Prodotti a km 0



Via Testaferatta, 4
(sotto i portici)
Senigallia
Tel. 071 7930486

"Cibo anche con disfagia, un progetto che ha il sapore della gioia"

Il bilancio del Panzini, che ha ospitato la cena finale di venerdì 12 aprile

71 Letture

0 commenti

Associazioni

ASCOLTA LA NOTIZIA



Secondo anno del progetto **"La gioia del cibo anche con disfagia"**, un progetto promosso dalla **Fondazione Paladini** onlus e che ha avuto un respiro regionale perché ha coinvolto tre istituti alberghieri delle Marche: il Nebbia di Loreto, il Celli di Piobbico e il **Panzini di Senigallia** e quest'anno la progettualità è iniziata anche negli istituti alberghieri di

Sant'Elpidio e San Benedetto.

Un progetto che ha portato alla pubblicazione di un ricettario di facile fruizione per realizzare dei piatti per persone con disfagia, un aiuto semplice e concreto per ristoratori e famiglie.

A conclusione di questo percorso venerdì 12 aprile al Panzini di Senigallia, Roberto Frullini Presidente della Fondazione Paladini, Sergio Lombardi Dirigente Scolastico del I.I.S. "A. Panzini", Antonio Mastrovincenzo Presidente dell'Assemblea Legislativa delle Marche, insieme a Simonetta Sagrati docente del Panzini e coordinatrice del progetto, hanno dato vita ad una serata speciale con tante persone: ragazzi con malattie neuromuscolari e i loro familiari; genitori degli alunni dell'istituto, medici, autorità, associazioni, giornalisti, docenti e aziende, tutti insieme per condividere il momento finale di un percorso durato un intero anno scolastico, un momento conviviale, una cena didattica, una vera e propria esplorazione culinaria.

Incipit della serata è stato il **menù che gli ospiti hanno trovato sui tavoli**, a forma di casa, la casa del Panzini e della Fondazione Paladini, una casa che racchiude storie speciali, fatte di piccoli gesti e grandi sogni, emozioni da condividere e sfide da affrontare.

Clean, crisp & fresh!
BOOK NOW
Crete, Greece

Sostituzione infissi senza opere murarie
Preventivi e sopralluoghi **GRATUITI**
Finestre certificate per risparmio energetico
Via Cimabue, 9
60019 - Senigallia (AN)
tel. 071 6871011
info@infissifabbri.it
www.infissifabbri.it

InfoPoint
navigazione ad icone per un accesso semplificato ed intuitivo

In quella casa ci sono tutti coloro che vogliono portare avanti e far conoscere questo progetto che **ha il sapore della gioia**.

Tre istituti e otto classi i cui alunni sono stati i protagonisti del menù, del servizio e di tutto quello che ha portato al piacere del gusto e del mangiare insieme.

Venerdì al Panzini oltre al mangiare **non è mancata la musica**: musica e cibo, un binomio perfetto per una serata spensierata e allegra con le canzoni che parlano di cibo, grazie a due ex alunni dell'istituto senigalliese, due professionisti della musica, il maestro di pianoforte Luca Cerigioni e la cantante lirica Serena Api.

Il menù della serata è stato preparato per esaltare la tradizione e i prodotti del territorio marchigiano: dall'aperitivo fino al dolce tanti piatti bellissimi da vedersi e buonissimi da mangiare, per portare la gioia del cibo a tutti, anche alle persone disfagiche.

Una serata trascorsa piacevolmente in una atmosfera di condivisione, un traguardo che ha visto durante questo anno la collaborazione di tanti attori: i ragazzi dei tre istituti **con i docenti** Matteo Alessandrini, Loris Sartini e Paolo Piaggese del Nebbia di Loreto; Roberto Dormicchi dell'istituto Celli di Piobbico; Germano Carboni, Massimo Castignani, Ennio Mencarelli, Silvano Pettinari e Simonetta Sagrati del Panzini di Senigallia.

Ha visto la collaborazione del personale del Centro Clinico per le Malattie Neuromuscolari dell'A.O. Ospedali Riuniti di Ancona con le fisiatre Michela Coccia e Michela Aringolo e la logopedista Federica Galli. Una sinergia resa possibile dal supporto di Sonia Brunetti segretaria della Fondazione Paladini.

Un progetto che si è potuto realizzare grazie al sostegno di aziende già a fianco della Fondazione Paladini - Colonnara e Sirman - e da altre che con entusiasmo si sono avvicinate in questi due anni come Coop Alleanza 3.0, Azienda vinicola Santa Barbara, **Fabbri** Sciropi, Varnelli e Patatas Nana; con la collaborazione di Martino Liuzzi e dello chef Michele Gilebbi; con Nevio Arcangeli fotografo e Luca Cerigioni e Serena Api.

Tutto questo è stato possibile anche grazie al Presidente dell'Assemblea Legislativa delle Marche, Antonio Mastrovincenzo, per il patrocinio e la compartecipazione a questo progetto e a Roberto Frullini, Presidente della Fondazione Paladini, che ha dato il via per costruire insieme un nuovo tassello per arrivare alla "Gioia del cibo anche con la disfagia".



I.I.S. Panzini
Senigallia

Pubblicato Lunedì 15 aprile, 2019 alle ore 11:07

Tags

cena disfagia Fondazione Dr. Dante Paladini Onlus
 Istituto d'Istruzione Superiore Alfredo Panzini menu

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Melograno

Teatro

corsi di formazione

TEATRO PER RAGAZZI
 TEATRO PER ADULTI
 TEATRO PER BAMBINI
 CINEMA

PiantaViva

Articoli regalo
 Piante e Fiori
 Cerimonie - Eventi

Via Arcevese 118 fraz. Vallone
 60019 Senigallia (AN)
 Tel: 071.7929702
 miky130393@gmail.com

THE CRAZY RUN
 follia di colore

25 APRILE ORE 16

BCC Credito Cooperativo

Ostra e Morro d'Alba

Via Mazzini, 93 - 60010 OSTRA (AN)
 Tel. 071.798931 - Fax 071.79893226
 sito: www.ostra.bcc.it
 email: banca@ostra.bcc.it
 FB: www.facebook.com/ostra.bcc.it

la mia banca è differente

Marche in festa | Eventi da marcheinfesta.it

mercoledì 17 aprile 2019
Cena con delitto !!!
 Indovina l'assassino/a !!

Grottammare, Ristorante Marili, Grottammare

giovedì 18 aprile 2019
Centro pasquale
 Giochi, giri sui pony, contatto con gli animali...

Jesi, centro ippico "Circolo della Natura"

giovedì 18 aprile 2019