

L'attività di volontariato di Margherita Visonà

di Nicola Mantineo

Una conoscenza superficiale, quando lavorava. Poi, invece, il volontariato una volta in pensione e l'apporto in una veste diversa: non da logopedista ma da scrittrice di libri di ricette. Margherita Visonà è stata una delle prime laureate in logopedia. «Conoscevo la Comunità Piergiorgio perché lavoravo presso l'associazione La Nostra Famiglia e quindi molti utenti che frequentavano la nostra associazione, dopo una certa età, passavano alla Comunità Piergiorgio per continuare la riabilitazione e le attività. Ma non ero mai venuta di persona. Poi, quando sono andata in pensione e ho deciso di fare volontario, mi è venuta la curiosità di vedere com'è strutturata.

La prima volta è stata nel settembre del 2018». Margherita Visonà va in pensione a fine 2019, sostanzialmente con il palesarsi del famigerato Covid-19.

I viaggi sono la sua passione, programma col marito di iniziare a viaggiare una volta in quiescenza ma, tra lockdown e restrizioni, bisogna rinviare i propositi di evasione. «Prima di fare la nonna vorrei viaggiare un po', speriamo che adesso la situazione si sblocchi».

Così, un po' per sfortuna, dovuta all'emergenza in atto, un po' per volontà di rendersi utile, ecco palesarsi la Comunità Piergiorgio. «Ho conosciuto Lucia Presacco, educatrice e responsabile del servizio prestiti e di tutto il volontariato, e Sara Ingegneri, la psicologa e coordinatrice del Centro Diurno, e ci siamo accordate, per il primo periodo, per attività di lavori soprattutto manuali con gli ospiti ambulatoriali esterni (a causa dell'emergenza si dovevano dividere gli ospiti esterni dai residenziali, ndr): attività quindi di tipo pratico. Anche perché – continua Margherita Visonà - personalmente mi piace dipingere, cucinare, il decoupage, il giardinaggio.

Ho quindi cercato di portare alcuni dei miei hobby anche qua, perché sono le cose che mi riescono meglio. Durante il secondo anno, invece, ho cominciato a lavorare con gli "interni", i residenziali,

cioè gli ospiti che vivono all'interno della struttura.

E ho avviato, a quel punto, attività più vicine a quello che è stato il mio lavoro, quindi di concentrazione all'ascolto, giochi linguistici e di memoria sia a breve che lungo termine, giochi di comprensione: tutti esercizi tratti soprattutto dall'esperienza professionale. Spesso sono piccole attività linguistiche, della durata di circa un'ora, e lavoriamo soprattutto a livello orale essendoci alcuni ipovedenti».



Poi, quasi per caso, un giorno si parla di cucina ed estemporaneamente «è uscito il libro di ricette che ho scritto recentemente. L'ho redatto nel 2017: in quel periodo mi ero rotta il braccio destro e, avendo raccolto in passato un quadernetto con mille ricette, soprattutto di mia madre, ho pensato di mettere a posto tutti questi fogli e stampando il libro con l'aiuto di mio figlio e mio marito.

Ho realizzato questo piccolo progetto editoriale quasi più per me, per ritrovare le ricette in ordine. Poi l'ho regalato a molte mie amiche ma, pur cercando di creare un prodotto ben fatto, non l'ho pubblicato perché non so neanche come si possa fare.

È scritto per chi ha nessuna dimestichezza con la cucina. Quando ho cominciato a trascrivere le ricette, mio marito mi faceva domande che a me sembravano banali rispetto, ad esempio, a tutte le dosi, e invece mi ha fatto capire che dovevo essere più precisa e dettagliare le ricette anche per coloro i quali di cucina sanno zero.

Volevo però ricordare mia madre, che purtroppo è morta di Covid, con una ricetta che lei faceva col pane che avanzava nella gastronomia di nostra proprietà: una torta col pane avanzato, una ricetta semplice ma, d'altronde, anni fa non si buttava nulla.

C'è un legame affettivo che mi lega a questa torta, è un ricordo di mia madre. D'altronde i frammenti di quand'ero bambina sono molto "fissati" sul cibo. Quando lavoravo a La Nostra Famiglia la cucina accessibile era

un ottimo strumento per le persone con disabilità: si possono preparare ricette molto semplici all'inizio, tipo budino o cioccolata, passare ai biscotti e via via a ricette più complesse.

Sono infatti attività, inerenti la terapia occupazionale, molto utili alle persone che, ad esempio, sono ospiti in Comunità Piergiorgio: bisogna leggere la ricetta, comprendere tutti i passi, le procedure, pesare gli ingredienti. Tutte procedure mentali ancor prima che manuali».

Progetto che infatti vuole essere il futuro della Comunità Piergiorgio. Dopo l'inaugurazione dell'orto accessibile (di cui trovate l'articolo in questo stesso numero, ndr) e il progetto del giardino sensoriale per entrambe le sedi, l'acquisto di una cucina accessibile in cui si possano sviluppare le attività in cucina è la prossima idea che si potrà sviluppare in Comunità Piergiorgio. «Ma io quest'estate vi saluto, voglio viaggiare – conclude Margherita sorridendo-. Nel prossimo autunno però sicuramente possiamo avviare questa nuova attività. Adesso devo andare: ho la mia ora con i ragazzi, oggi cerchiamo di sviluppare dei giochi per l'attenzione, la comprensione e la logica».

E allora lasciamo andare Margherita alla sua attività, non prima però di aver sfogliato e fotografato una sua ricetta: è quasi ora di pranzo.

Torta casalinga

Questa torta mi ricorda la mia infanzia perché la mia mamma la faceva spesso e la sua era veramente squisita.

Preparazione:

Fate bollire il latte in una pentola capiente e aggiungete il pane tagliato a pezzetti.

Lasciate riposare per un giorno.

Passate al passaverdura e aggiungete tutti gli altri ingredienti.

Imburrate una teglia da forno, spargete del pangrattato e versate l'impasto della torta.

Infornate a 200 gradi per un ora circa.

Ingredienti per 4-6 persone:

500/600 g di pane vecchio

1 mela tagliata a pezzetti

250 g di uvetta

4 uova

200 g di zucchero

½ busta di lievito per dolci

1 fiala di vanillina

1 cucchiaio di grappa

2 litri di latte

