

DOPO 13 ANNI DI SERVIZIO ATTIVO COME RESPONSABILE DELLA PARTE INFERMIERISTICA

Suor Maria Teresa lascia il Cottolengo

■ Dopo 13 anni, suor Maria Teresa Ceriani, in servizio attivo alla Piccola Casa della Divina Provvidenza Cottolengo, ha lasciato ieri Biella per andare nella Casa di Saint Vincent in Valle d'Aosta. È stata la responsabile infermieristica, un vero e proprio punto di riferimento per tutti all'interno della struttura. Una suora dal carattere forte ma con una grande umiltà che dedica la vita al prossimo e che davanti alle difficoltà non si è mai tirata indietro. Durante il periodo del Coronavirus è stata in prima linea entrando a fianco degli operatori.

E coglie l'occasione per parlare della sua bella esperienza vissuta alla Piccola Casa della Divina Provvidenza: «Prima di Biella sono stata per dieci anni in Svizzera a Gordevio. Quando sono arrivata qua a Biella ero l'unica figura infermieristica e sono stata affiancata da una laica part-time. Poi negli anni sono state assunte infermiere laiche. Con il Covid non ne

avevamo più». Suor Maria Teresa parla proprio del periodo del Coronavirus. «Anche in questa situazione ero in prima fila, nel complesso abbiamo gestito bene quel periodo. Purtroppo, mi sono ammalata di Covid e sono stata un mese in ospedale ricoverata tra terapia semi intensiva e rianimazione. Al mio posto ha svolto il servizio un'infermiera laica. Fortunatamente ne sono uscita e venivo in Cottolengo con la carrozzina elettrica». Sono tanti i ricordi che suor Maria Teresa porterà sempre nel suo cuore. «Ho tanti flash in particolare ricordo che all'inizio ospitavamo i disabili e poi abbiamo aperto anche agli anziani del territorio con particolare attenzione ai fragili e ai poveri. Fin dall'inizio del mio mandato c'è stata una buona interazione con l'ospedale di Biella. Una buona collaborazione con i medici, tanti medici in pensione collaborano con noi, abbiamo diversi specialisti in diverse patologie. In

questo modo siamo riusciti ad attuare ricoveri molto mirati, un vantaggio per noi e per l'ospite».

Un altro ricordo è legato ai giovani: «Abbiamo aperto al progetto del dottor Caser. Fino a prima del Covid venivano in struttura i ragazzi dell'Iti in modo da sensibilizzare i giovani verso la nostra realtà». Alla Piccola Casa della Divina Provvidenza Cottolengo sono in servizio 11 infermiere laiche di cui sei indiane. Di notte il servizio è garantito da una cooperativa. «Grazie ad un progetto» spie-



ga Suor Maria Teresa «in sinergia con la Casa Madre di Torino c'è stato un reclutamento di infermiere provenienti dall'India selezionate dalle consorelle in

India. A Biella mi sono trovata molto bene. Da sempre ho dato la mia vita a Gesù, vivo la mia quotidianità tra servizio e preghiera. Lascio con dispiacere i rapporti avuti in questi anni con gli ammalati, i rapporti costruiti a livello di fiducia con la direzione ricambiati a loro volta nei miei confronti. Il servizio

ora mi chiama a Saint Vincent al mio posto ci sarà l'infermiera laica che mi aveva sostituita quando sono stata ricoverata per il Covid».

PAOLA AVVENENGO

ACCADEMIA DELLA CUCINA, IL TRADIZIONALE APPUNTAMENTO

Menù per palati raffinati alla "Cena Ecumenica"

■ Quest'anno la "Cena Ecumenica", un convivio che i 7.500 soci dell'Accademia Italiana della Cucina svolgono ogni anno a ottobre contemporaneamente per gustare un menu dedicato a dei cibi particolari, nel Biellese si è svolta nello storico ristorante "Cà d'Gamba" di Sordevolo. Il tema scelto per il 2023 era il riso, il mais e gli altri cereali (grano, farro orzo, avena, segale). A introdurre la serata ci hanno pensato la delegata di Biella dell'Accademia Italiana della Cucina Marialuisa Bertotto e il "simposiarca" della cena Giorgio Lozia, noto studioso delle tradizioni gastronomiche locali. La delegata ha raccontato ai numerosi presenti com'è nata la "Cena Ecumenica" e ha annunciato che nel menu della serata sarebbe stato inserito un risotto alla milanese per celebrare il 70° anniversario della fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, avvenuta nel 1953, su iniziativa del giornalista e scrittore Orio Vergani, in un hotel di Milano, dove il primo piatto servito fu proprio il classico risotto con lo zafferano.

Lozia ha invece illustrato il menu che comprendeva, dopo gli antipasti, il "barato", una minestra d'orzo e, oltre al risotto, anche gli gnocchi di polenta alla bava. Il secondo è stato invece

un omaggio al territorio piemontese con la classica "finansiera". Per finire i dolci, sui quali il "simposiarca" si è soffermato per raccontare la storia dei canestrelli, di cui è stata servita l'antica versione originaria di Crevacuore, insieme alle "paste d'melia" e al gelato alla crema innaffiato di Ratafià. Da bere, sono stati proposti un prosecco veneto, un Ruchè del Monferrato e un Roero Arneis del Cuneese.

Tra una portata e l'altra si svolta la consegna dell'edizione 2023 del premio intitolato a Massimo Alberini, cofondatore dell'Accademia, storico e giornalista, creatore del premio giornalistico Bagutta e del premio Bordighera intitolato "Gli umoristi incontrano gli spaghetti". Il premio Alberini è attribuito ogni anno dalle varie sezioni dell'Accademia nel mondo a esercizi commerciali che vendono soprattutto cibi artigianali di qualità di propria produzione. Quest'anno il riconoscimento biellese è andato a Luca Piantanida, che guida il panificio-pasticceria di famiglia nato nel 1962 su iniziativa di suo padre Ermanno, presente alla serata. Dopo gli studi e un'esperienza di lavoro in banca, Piantanida, che aveva imparato il mestiere aiutando i genitori durante le vacanze, nel 1993 ha

deciso di proseguire l'attività di famiglia con grande successo. Dal 2008 è coadiuvato dalla moglie Marina, a cui si deve, nel 2013, l'apertura del laboratorio dedicato ai prodotti senza glutine. Oggi la sua azienda, a Coggiola, ha tre laboratori, per il pane, i prodotti senza glutine e la pasticceria, disposti su tre piani per circa 600 metri quadrati di superficie.

Per anni ha viaggiato all'estero per apprendere i segreti delle varie tipologie di panificazione, che oggi trasmette ai giovani che aspirano a fare questo mestiere con corsi di formazione. È stato anche tra i fondatori del Gruppo Giovani Panificatori dell'associazione di categoria, di cui è stato presidente per 7 anni. Nel menu della serata, coerentemente con il tema della "Cena Ecumenica" ha proposto insieme ai salumi e ai formaggi dell'antipasto una "fantasia" di pane con le classiche biove piemontesi, il pane alla segale, il "pan mutafacc" integrale, il "pan rubi" di granoturco, il pan "Barbara" con farina gialla e bianca, il pane al farro e dei bocconcini senza glutine al riso e al grano sa-



In alto il riconoscimento consegnato a Luca Piantanida; sotto Giorgio Lozia mentre illustra il menù



raceno.

Il premio gli è stato consegnato da Marialuisa Bertotto insieme all'ospite della serata Laura Zegna, presidente del Consorzio Alpi Biellesi, a cui il panificio è associato, da luglio anche presidente della Commissione Turismo di Confindustria Piemonte.

La serata si è conclusa con la celebrazione del personale di "Cà d'Gamba", con il titolare Francesco Militano, che ha lavorato in sala con Jacopo Marazzato e lo chef Guido Cassinelli.

LA CRESIMA A SAN BIAGIO



Domenica nella chiesa parrocchiale di San Biagio il vescovo mons. Roberto Farinella ha amministrato il sacramento della Cresima ad un bel gruppo di giovani. I loro nomi: Carlotta Acquadro, Emiliana Bruno, Giada Ferrigo, Akemi Fiorina, Edoardo Garrione, Chiara Geusa, Alessio Greco, Marianna Mossetti, Gregorio Muzio, Brigitta Ramella Paia, Aurora Selva Bonino, Sofia Solari, Tecla Maria Striglio Marinari.

[foto LO RUSSO]

LA CRESIMA AL VILLAGGIO LAMARMORA



Sempre lo scorso fine settimana nella chiesa parrocchiale del Villaggio Lamarmora il vescovo mons. Roberto Farinella ha amministrato il sacramento della Cresima. Questi i ragazzi che hanno ricevuto il sacramento della Confermazione: Alessandro Bonino, Luca Borri Bertramasso, Gabriel Castellani, Vincenzo De Falco, Pietro Gallo, Virginia Lomuscio, Sabrina Lonetto, Ginevra Marton, Veronica Petiva.

[foto LO RUSSO]