



SALERNO

CAMPANIA

SALERNO

MANGIARE SENZA DOLORE

Il progetto «Farmagourmet» ideato da Mariolino Grimaldi. Un gruppo di specialisti e regole selettive per i ristoranti

Il farmacista Mariolino Grimaldi ideatore del progetto «Mangiagourmet» per mangiare sano e bene, sconfiggendo le malattie



Oltre le barriere del cibo

Patto farmacisti-ristoratori: menù mirati per chi è affetto da patologie

PIERA CARLOMAGNO

CROSTINI DI PESCE alla caprese oppure farfalle al sugo di verdure, gnocchi di pane e spinaci o ancora tagliatelle al sugo di arrosto: ricette originali, gustose e assolutamente dietetiche. Per chi desidera trovare tutto questo al ristorante, per mangiare fuori casa e con gli amici più spesso e senza che la particolare patologia della quale sono affetti costituisca un problema, è nato Farmagourmet, farmacisti e ristoratori associati per la gioia del palato e dello stomaco contemporaneamente. Iniziativa unica nel suo genere, la rivoluzione parte da Salerno, grazie a un'idea di Mariolino Grimaldi, ex presidente dell'Ordine dei farmacisti, professionista di più generazioni, innamorato del proprio lavoro al punto da aver trasformato un momento di disagio della categoria in occasione di rinascita culturale: all'idea del commerciante di farmaci ("così siamo trattati dalla classe politica") contrappone allora il farmacista speciale, consulente psicologico, estetologico e relazionale, nella sua farmacia, "apothéke", la greca bottega o la napoletana "a puteca". Esiste già un ricettario, realizzato da un gruppo di specialisti, che hanno preparato diversi menù, mirati per patologie. Per esempio per chi ha il colesterolo alto o chi soffre di diabete, per la donna in gravidanza o per l'obeso, o ancora chi soffre di celiachia. Le ricette sono originali e nel manuale riportano la quantità di sostanze

contenute in ogni porzione.

Un centinaio in tutta la provincia sono già le farmacie che hanno aderito a Farmagourmet e che regolarmente allestiscono quelle che vengono definite "vetrine tematiche", i cui ospiti ricevono gratuiti controlli, risposte a ogni domanda, dopo aver ascoltato relazioni di alti specialisti e aver ricevuto in regalo cartelle-kit informative sulla materia. Il tutto con grande attenzione alla comunicazione, in modo che ogni argomento non risulti ostico e si riveli anzi piacevole e interessante. Adesso si lavora alla costituzione della rete: si parte a luglio, oltre ai ristoranti, che

riceveranno il marchio con il logo del piatto fumante, le farmacie di tutt'Italia. Adesioni sono già arrivate da Milano, Brescia, Venezia, Palermo e Perugia. Il comitato scientifico di Farmagourmet è composto da specialisti di fama: Mariano Agrusta, Basilio Maramisura, Paolo Morelli e Giuseppe Tura. Ci sarà un decalogo che tutti gli associati dovranno firmare, un portale web e un giornale, snodo di comunicazione, informazione e diffusione del progetto e soprattutto community per gli aderenti e i cittadini, con consulenza on line e una ricca gallery di materiali utili su salute, alimentazione, benessere ed ar-

gomenti di grande interesse collettivo. I ristoranti poi avranno il loro piatto del buon ricordo, o meglio un sottopiatto Farmagourmet il cui design è allo studio. Non mancherà la scuola di formazione, che sarà collocata presso la Sdoa e che offrirà un master professionale ai laureati in farmacia che mancano di pratica "in bottega" e che in tre mesi seguiranno, teoria e pratica, l'intero percorso che deve portare a fresco laureato a considerarsi un farmacista vero e proprio.

Entusiasmo e grandi aspettative tra gli associati che, soprattutto, intendono riconquistare il rapporto ve-

ro con il pubblico e dare il contributo giusto al benessere dei cittadini: "Scegliere un ristorante affiliato a Farmagourmet - è scritto tra gli obiettivi dell'associazione - significherà, nel prossimo futuro, essere certi della qualità di un servizio di altissimo livello e competenza, in cui ogni ricetta sarà perfettamente bilanciata e predisposta da una squadra di specialisti ed i requisiti dei locali affiliati saranno vagliati e garantiti da un'apposita commissione di controllo e valutazione da parte di Farmagourmet. Questo significherà trovare il menù adatto al proprio profilo, per mangiare liberamente e correttamente, rompendo la barriera alimentare della propria malattia».