



[www.idiscepolidipadrepio.it](http://www.idiscepolidipadrepio.it)

EDITORIALE  
CI CURIAMO DI TE 1

NOTIZIE DALLA  
REDAZIONE 2

IGINIO MASSARI  
E LA TORTA DI MELE 3

PAOLO BONI  
E LA SICUREZZA  
ALIMENTARE 4

STORIA E STORIE:  
DI INCREDIBILE  
FELICITÀ 5

# Il giornalino di Tommy & Ollie

2

CI CURIAMO DI TE  
con Tommy  
& Ollie

Febbraio 2023, Drapia



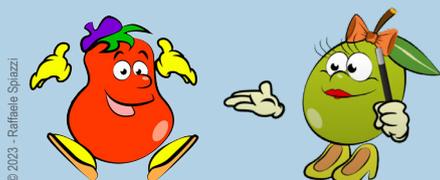
© 2023 - Raffaele Spiazzi

## Dedicato a te

Oggi per Tommy e Ollie è festa grande perché hanno appena saputo che questo numero di *Ci Curiamo di Te* è dedicato ad un argomento a loro ben noto e molto caro, soprattutto perché riguarda la vostra alimentazione e il modo per renderla la più sicura possibile e, allo stesso tempo, anche gustosa.

Dunque: da dove iniziamo? Dai dolci? Vi piacciono? Tommy e Ollie ne sono golosissimi e oggi hanno in serbo per voi una bella sorpresa: una ricetta pensata e scritta per voi dal Maestro dei Maestri pasticceri Italiani: **Iginio Massari**.

Una torta di mele di quelle belle soffici e profumate che la mangeresti tutta in un sol boccone ma che invece, una volta sfornata, gusterai in piccole porzioni in compagnia dei tuoi amici o anche con mamma e papà che ti avranno aiutato a realizzarla. Iniziamo dunque a disporre sul tavolo gli strumenti e gli ingredienti necessari per preparare la *Torta di mele fatta in famiglia* di Iginio Massari.



© 2023 - Raffaele Spiazzi

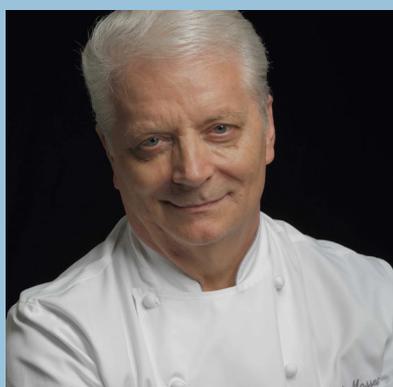
A cura di  
Luisa Monini Brunelli,  
Direttore responsabile e scientifico  
e Matteo Benatti  
Progetto grafico e impaginazione

Realizzato con finanziamento concesso dal  
Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali



[www.idiscepolidipadrepio.it](http://www.idiscepolidipadrepio.it)

NOTIZIE DELLA  
REDAZIONE  
NOTIZIE DELLA



Iginio Massari

IGINIO MASSARI E  
LA TORTA DI MELE  
IGINIO MASSARI E



## Notizie dalla Redazione

Il Maestro Iginio Massari, il «capofamiglia» dei pasticceri italiani, fondatore e presidente emerito dell' Accademia Maestri Pasticceri Italiani, sottolinea che, da un' attenta lettura degli ingredienti e da una condivisione dei ruoli nella realizzazione del dolce, uscirà non solo un prodotto prelibato ed esclusivo, ma anche un insegnamento per voi bambini a provare nuovi sapori, ad affinare il gusto e a sviluppare senso critico. È questo l'unico vero modo per far sì che voi mettiate «le mani in pasta» e facciate la conoscenza di quanti più alimenti possibili, annusandoli, gustandoli, manipolandoli. Poco importa se, a «pasticcio» finito, la cucina sarà una sorta di campo di battaglia; mamma e papà se ne faranno una ragione: voi avrete però imparato che il gusto va a braccetto con la fantasia e la manualità ma anche con la precisione e il rispetto delle regole. **Non è poco. Grazie Maestro.**

## La Torta di Mele fatta in Famiglia

Gli ingredienti indicati dal Maestro Massari sono:

<b>g 400 mele a cubetti</b>	<b>g 150 farina bianca 00</b>
<b>g 200 burro fuso</b>	<b>g 4 lievito per dolci</b>
<b>g 150 uova (n 3)</b>	<b>g 1 sale</b>
<b>g 150 zucchero</b>	<b>n 1 cucchiaino di cannella in polvere</b>

La parola ora passa a te, pasticciare in erba, come ti chiami? **Vittorio.**

Quanti anni hai? **9!**

Cosa hai da dire ai tuoi amici che ti stanno leggendo?

*“Ora sono io il Maestro, ma ho bisogno dell' aiuto di mamma e papà per iniziare a fare la torta.*

*Serve una piccola planetaria (piccolo robot da cucina che impasta n.d.r.), un frustino, un coltello, un setaccio, un pennello, un cucchiaino, una bilancia e una marisa (che non è l' amica della mamma ma una spatola “leccapentole” n.d.r.). La mamma, fa l' impasto, il papà sbuccia e fa a cubetti le mele ed io sciolgo il burro in un piccolo tegame. Nella bacinella della planetaria la mamma rompe le uova, aggiunge lo zucchero, il sale e la cannella in polvere. Con l' apposita frusta fa montare gli ingredienti in terza velocità per 8 minuti. Io setaccio le polveri, poi riduco la velocità e incorporo le polveri setacciate, le faccio lavorare per 10 secondi, aggiungo il burro, mentre il papà unge la tortiera con il burro morbidissimo. Spengo immediatamente la macchina mentre il papà aggiunge con il cucchiaino le mele a cubetti. Il papà accende il forno e lo scalda fino a 170°C; la mamma versa l' impasto nella tortiera già imburrata e infarinata, utilizzando una marisa, poi inforna la torta e la cuoce per 30 minuti.*

*Papà, mamma, come mi sono divertito, ho proprio lavorato tanto. Aspettate: ora dobbiamo spolverare la torta di zucchero velo vanigliato, chi mi aiuta? E, no, non posso fare tutto da solo”. **Bravo Vittorio!***

# La Sicurezza Alimentare

Ma questa non è la sola bella notizia che desideriamo darvi oggi sulle pagine del vostro giornalino; ce n'è un'altra, ugualmente importante per voi e per i vostri genitori, e cioè che a pensare a voi e a ciò che più amate mangiare, ci sono specialisti che da anni si dedicano alla ricerca degli alimenti più sicuri per la vostra salute realizzando, in modo controllato e senza esporvi ad alcun rischio, anche cibi gustosi al palato. Queste le ragioni che hanno spinto il dott. Paolo Boni, Presidente del Consorzio De Alimentaria Qualitate, a scrivere, a sostegno delle finalità della Casa Accoglienza di Padre Pio in Drapia, un manuale sulla sicurezza alimentare per i bambini emopatici. Il Manuale, in via di elaborazione, sarà di grande aiuto in famiglia perché fornirà ai vostri genitori le istruzioni sulla scelta degli alimenti e sul comportamento igienico da tenere in cucina nella manipolazione e nella preparazione dei cibi; anche perché, bisogna dirlo, voi bambini spesso chiedete di mangiare gli stessi alimenti consumati da mamma e papà e che non sempre sono sicuri, almeno senza alcune conoscenze e precauzioni. Il manuale dunque fornisce anche elementi essenziali di microbiologia (scienza che si occupa dei microrganismi associati ai prodotti alimentari n.d.r.) e le procedure da applicare per la sanificazione al fine di distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica.

**Mi raccomando, adesso devi dire a mamma e a papà di starti accanto nella lettura di quanto segue.**

Per rendere il tutto più facilmente comprensibile ad adulti e bambini, le indicazioni fornite dal manuale riguardanti il grado di sicurezza dei cibi, sono state valutate con la logica del semaforo: **rosso** per cibi proibiti, **giallo** e **arancio** per quelli somministrabili con le precauzioni indicate e **verde** per gli alimenti che non presentano rischi. Viene pertanto indicato il comportamento igienico da tenere con le singole categorie di cibi, con riferimento ai trattamenti da applicare per poterli destinare ai bambini oncologici nei 3-24 mesi della domiciliazione post-intervento, periodo durante il quale le precauzioni devono essere massime, considerata l'assunzione di immunosoppressori o comunque la compromissione del sistema immunitario. Tra i cibi che hanno ottenuto il lasciapassare nella dieta dei bambini fragili ci sono ad esempio:

**Latte pastorizzato, panna spray, yogurt, conserve (anche marmellate), pasta, biscotti, frutta ben sbucciata, verdura e udite udite genitori...le salamelle!** Vi starete chiedendo come mai? Presto detto:

alcuni alimenti possono essere resi sicuri dopo la cottura con determinati accorgimenti; per esempio, le salamelle sono un prodotto sicuro se cotte in padella tagliate a metà; lo sono di meno se cotte intere, per via della possibile sopravvivenza di diversi batteri. Anche gli yogurt, ad esempio, costituiscono un alimento sicuro da somministrare ai vostri bambini, quando in confezione monoporzione.



[www.idiscepolidipadrepio.it](http://www.idiscepolidipadrepio.it)



**Dott. Paolo Boni**  
Presidente del Consorzio  
De Alimentaria Qualitate



**NON SICURO**



**RESO SICURO**

**Riportiamo adesso, in anteprima, quanto scrive più nel dettaglio il dott. Paolo Boni sul suo manuale a riguardo della corretta cottura degli alimenti, determinante per la loro sicurezza e per la vostra salute.**

*La sicurezza alimentare di un cibo crudo, per definizione potenzialmente contaminato, si raggiunge se la cottura avviene in modo che la temperatura raggiunga e si mantenga a 75°C al cuore del prodotto per almeno 10 minuti. Le cotture mediante frittura, ebollizione, cottura in umido (a maggior ragione se in pentola a pressione) o cottura alla griglia, in quest'ultimo caso purché l'alimento non sia troppo spesso, sono tutti metodi che garantiscono il raggiungimento della temperatura di sicurezza. Per quanto riguarda la cottura in forno (tradizionale e a microonde), è necessario far riferimento alle istruzioni, ai programmi di cottura, alle ricette, all'esperienza. La bollitura delle paste ripiene (come per esempio i tortellini) richiede che i tempi di cottura vengano calcolati da quando l'acqua riprende l'ebollizione dopo*

*l'immissione dell'alimento, soprattutto se congelato. Per gli altri alimenti (salse, ragù, ecc.) i tempi di cottura, mai inferiori a 2 ore, devono venire valutati sul periodo di bollitura.*

*Anche il riscaldamento, al forno o sulla fiamma, deve consentire di raggiungere gli stessi parametri previsti per la cottura, e dunque il raggiungimento di 75°C al cuore del prodotto per 10 minuti.*

*Per ogni prodotto dovrebbero essere riportate in etichetta le condizioni (temperatura e durata) di cottura o riscaldamento.*

*A puro scopo esemplificativo gli hamburger dovrebbero essere cotti:*

- In forno a microonde 8 minuti a 650 Watt con rivoltamento dopo 4 minuti
- In padella con un filo di olio per 8 minuti con rivoltamento ogni 2 minuti
- In forno a 180°C per 20 minuti con rivoltamento dopo 10 minuti.

*I cibi cotti da somministrare entro poco tempo, devono essere mantenuti caldi per impedire tanto una ricontaminazione quanto una moltiplicazione dei germi presenti.*

*Fino al momento della somministrazione i cibi devono essere tenuti ad una temperatura superiore a 60°C, non idonea a sopravvivenza e moltiplicazione dei microrganismi. Ciò è fattibile tenendo i cibi nel forno impostato al minimo, sul fuoco con fiamma al minimo o in un dispositivo scaldavivande o contenitore isotermico se disponibile.*

**Grazie al dott. Boni per questo suo prezioso lavoro, con l'augurio che possa presto entrare anche nelle case dei bambini emopatici o comunque immunodepressi.**



© 2023 - Raffaele Spizzi

## Storia e Storie

### Storie di incredibile felicità

Per la rubrica Storia e Storie invitiamo alla lettura del libro **Storie di incredibile felicità**, di Daniela Di Fiore e Gabriele Manzo, edito da Infinito Edizioni, con la prefazione Massimo Giletti.

*C'era una volta la scuola in ospedale. E c'è ancora. Come ci sono Sandra, Luca, Anna, Federico e molti altri. Ragazzi che fanno parte di un villaggio di confine, dove si cresce confrontandosi con difficoltà serie, con una malattia da combattere, con il tempo da conquistare. Ragazzi che hanno combattuto una battaglia per la vita nel reparto di Oncologia pediatrica del Gemelli di Roma e l'hanno vinta. E così uno di loro oggi fa il ricercatore, un'altra disegna fumetti, un terzo sta per iscriversi all'università in Danimarca. E così via. Ma quello che conta è che tutti sono qui, a raccontarci la loro vita, le loro "storie di incredibile felicità".*

*"Proverete emozioni vere, legate a storie reali. Storie magari non adatte ai social, ma aderenti al sociale. E che ci possono aprire il cuore e la mente".*

(m.g.)



Alla luce del fatto che gli alimenti fanno parte di una vera e propria cura (del bambino oncoemopatico) si ricorda ai genitori di seguire sempre attentamente le indicazioni date dal medico curante circa gli alimenti preparati / assunti dai loro bambini, quando in trattamento.