

IL LUTTO

Al secolo Martina Consolaro, veneta, si è spenta sabato a 81 anni. Il suo nome è strettamente legato alle famose agende e al ricettario diventato un grande successo editoriale "Quando cucinano gli angeli". Fondò il "Punto Familia"

Nel centro ogni anno 24mila persone

L'attenzione alla famiglia è da sempre al centro dell'attività dell'associazione "Punto Familia" nata a Torino nel 1963 su iniziativa di fra' Angelico Ferrua e di suor Germana Consolaro, allora religiosa appartenente al Famulato Cristiano. A loro sin dall'inizio si unì fra' Giordano Muraro. L'attività dell'organismo riguarda la famiglia in tutti i suoi aspetti: il rapporto con i genitori, la vita di coppia, i figli, i parenti, cioè quel tessuto di relazioni che è la trama stessa dell'esperienza di ogni persona. Ogni anno il Punto Familia registra circa 24.000 presenze.

La lezione di suor Germana: «L'amore? Ditelo con un piatto»

FEDERICA BELLO
Torino

Se cucinare, ritrovarsi a mangiare insieme, invitare a pranzo sono azioni del quotidiano di una famiglia, possono anche essere il contesto in cui la pastorale familiare opera. Fu questa, all'inizio degli anni '60, l'intuizione di suor Germana, soprannominata "la cuoca di Dio", al secolo Martina Consolaro, morta il 7 marzo a Caronno Varesino. Era nata nel 1938 a Durlò di Crespadoro, un piccolo comune della provincia di Vicenza. A soli 14 anni fu accolta come domestica da una famiglia torinese e nel 1957 entrò come suora nel "Famulato Cristiano" (la congregazione fondata dal venerabile Adolfo Barbèris per curare la formazione morale e sociale delle domestiche e la promozione della donna e della famiglia). «Suor Germana - racconta Ottavio Losana uno dei pilastri del "Punto Familia" che lei fondò a Torino con i padri domenicani Giordano Muraro e Angelico Ferrua - promosse dei corsi per le fidanzate, basati soprattutto sulla cucina e l'economia domestica, ma ben presto le ragazze le chiesero di coinvolgere i fidanzati. Nacquero così i corsi di preparazione al matrimonio. Appoggiata dalla superiora, madre Eliana, Germana trovò l'aiuto dei padri domenicani il cui convento era vicino alla chiesa del Sudario, nei cui sotterranei ebbe sede il "Centro di preparazione alla famiglia". Con un co-

raggio che sfiorava l'incoscienza e con l'indubbio suo fascino, suor Germana riuscì a coinvolgere molti amici di diversa competenza professionale. I corsi duravano tre mesi, con programmi che spaziavano o dalla psicologia alla sessuologia, dal diritto familiare alla morale, oltre naturalmente alla sua cucina». Fu il primo nucleo di quello che divenne nel 1963 il "Punto Familia" di Torino. Punto di ascolto e formazione per coppie, ge-

nitrici, nonni che tutt'ora coinvolge genitori e famiglie. Suor Germana animata dalla passione per la cucina e dall'esperienza maturata con tante coppie, nel 1983 pubblicò il suo ricettario "Come cucinano gli Angeli". Il libro ebbe un successo inaspettato, tradotto in molti paesi e venduto in 2 milioni di copie, fece di suor Germana un personaggio pubblico: veniva intervistata in televisione, invitata a conferenze e dibattiti sul-

la vita familiare, teneva una rubrica a Radio Maria ed una su Famiglia Cristiana e dal 1987 iniziò a pubblicare con cadenza annuale, "L'agenda di suor Germana" (pubblicata anche per questo 2020), partecipò a numerose trasmissioni televisive, fu invitata anche al Festival di Sanremo nel 1999. Una cinquantina le pubblicazioni tra cui "Ricette per i giorni di festa", "Mangiare da papà", "Ricette per risparmiare". In tutte la semplicità legata alle sue origini, ma anche la cura e l'attenzione al senso che assume ogni manufatto: "Ditelo con un piatto!" era uno dei suoi motti. Ricette e "trucchi" di economia domestica scritti per semplificare e migliorare il ménage quotidiano, diventavano pagine utili anche per la riflessione sui consumi, lo spreco, la cura per chi si ama. Nel 1990 lasciò l'abito religioso del "Famulato Cristiano" per poi entrare nel '94 nell'Ordo Virginum. Nella sua vita anche la malattia con momenti di depressione. «Sempre generosissima e dotata di un intuito profetico che lei attribuiva alla grazia del buon Dio - conclude Losana - ha inventato i corsi per fidanzati prima che tutte le parrocchie tentassero di promuoverli; ha venduto le ricette di cucina prima che diventassero il ricchissimo affare cui oggi assistiamo. Sapeva ridere e sapeva far festa, specie in occasione dei suoi indimenticabili san Valentino. Sapeva anche perdonare. Grazie Suor Germana».



• Nel 1999 suor Germana fu tra gli ospiti del Festival di Sanremo quell'anno condotto da Fabio Fazio / Ansa

"Costruire in due", sfida impegnativa

Tra le proposte più significative del "Punto Familia" c'è "Costruire in due" percorso di preparazione al matrimonio che prevede due incontri a settimana, due week end e una domenica conclusiva per un totale di 32 incontri.

La proposta si rivolge a chi desidera approfondire con il proprio partner il senso della scelta di vita, alla luce del progetto cristiano di famiglia. Gli incontri spaziano su numerose tematiche, tutte con la partecipazione di esperti:

psicologia, etica, medicina, cucina (dalle preparazioni di base alle ricette stagionali fino ai piatti "speciali"). Più, spiegano gli organizzatori, "diritti e doveri dei coniugi", "famiglia solidale", "affido e adozione", "economia solidale".

AU p21

Suor Germana, la cuoca di Dio che «salvava» i matrimoni

La religiosa è morta a 81 anni. Diceva: «Una ricetta ci riavvicina a chi amiamo»

Ha salvato «centomila matrimoni» ma oggi al suo funerale non ci sarà nessuno. Vuoi per il decreto sul coronavirus, vuoi perché suor Germana ripeteva spesso: «La morte? Che cosa vuole che sia per una che si è vista puntare un fucile nella pancia dai tedeschi in guerra a soli sei anni di vita?». Ottantuno anni, la suora che è entrata in milioni di case italiane con le sue agende, formulate con consigli di cucina e suggerimenti per tenere unita la famiglia, è morta in una casa di riposo di Caronno Varesino. E il tutore legale a cui era stata affidata, Antonella Cozzola, conferma al *Corriere* che è stata una «morte per decadimento progressivo. O anzianità, se volete».

La vita di Martina Consolero (il vero nome) non è stata sempre facile: nata nel '38 da un boscaiolo e una contadina a Durlò di Crespadoro, nel Vicentino, ha vissuto un duro Dopoguerra fino a quando, adolescente, disse no a un destino di moglie e madre. A diciannove anni entrò nell'Istituto delle suore del Famulato cristiano, congregazione che si prende cura delle giovani lavoratrici. Ma non divenne suor Germana prima del 1958,



Scrittrice
Suor Germana in un'immagine del 2005. È stata autrice di oltre venti libri di ricette e consigli

disparità di sessi».

Nasce qui la faccenda dei centomila matrimoni salvati, cifra che lei rivendicava dati alla mano: «Ho tenuto traccia di tutte le coppie che sono venute a ringraziarmi quando l'amore si è ricomposto. Contando le lettere e le testimo-

nianze personali forse la cifra è anche superiore». Nei suoi libri, oltre alle ricette, c'è spazio per altri temi: l'educazione dei figli, l'ambiente, l'abbinamento giusto.

La sua agenda-ricettario ha superato i trent'anni, è in libreria nell'edizione 2020 e og-

gi è un best-seller della DeAgostini, con oltre un milione di copie vendute dal 2001. Traduzioni in numerosi Paesi, «anche nell'ex Urss. In una delle mie agende inserii la parola perestrojka. Durante gli Anni di piombo spiegavo come comportarsi in quel periodo buio». E oggi Gian Luca Pulvirenti, ad di DeA Planeta Libri, commenta: «Con le sue ricette e il suo lavoro ha unito molte persone, nel segno della buona cucina e dei valori».

È stato (ed è) troppo facile snobbare lo spirito candido con il quale suor Germana ha portato avanti fino alla fine la sua vocazione di paciera. Che in libreria ha prodotto grandi numeri. E sul destino di un'eredità editoriale importante come questa l'avvocato Cozzola non si sbilancia, pur facendo presente che, in generale, quando muore un autore i diritti vanno agli eredi. Sarebbe bello se venisse ricordata come una donna autoironica. Che, alla domanda «lei si è mai innamorata?», rispondeva: «E secondo lei a me, abituata a Dio, basterebbe un solo uomo?».

Roberta Scorrane
rscorrane@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

quando le affidarono la conduzione (con altri) del Punto Famiglia di Torino, un centro dove si dirimevano le controversie tra marito e moglie.

Tutto cominciò lì. Anche grazie a un'intuizione: «Lo stomaco sta vicino al cuore. Una ricetta può riavvicinarci alla persona che amiamo, se fatta con cura». Sono nate così le sue agende («Ho inventato e sperimentato personalmente trentamila ricette», ha detto al *Corriere*), piccoli breviari di buon senso coniugale. Come conquistare la suocera? Fai dei tortellini così gustosi che lei verrà a chiederti la ricetta. Farsi perdonare un broncio? Metti più sugo nella pasta e aggiungi le alici. «Naturalmente tutto questo vale sia per lei che per lui: in una famiglia non ci devono essere

La parola

L'AGENDA



L'agenda-ricettario di Suor Germana ha superato i trent'anni, è in libreria nell'edizione

2020 (nella foto la copertina) e oggi è un best-seller della DeAgostini, con oltre un milione di copie vendute dal 2001. È stata tradotta in tantissime lingue

I valori

Nelle sue agende un mix tra buona cucina e valori. «Ho creato e provato 30 mila piatti»

Martedì 10 Marzo 2020 Corriere della Sera

20

Cronache

Addio Suor Germana la cuoca di Dio Una vita sotto la Mole

la Repubblica Martedì 10 marzo 2020

Nata in provincia di Vicenza si era trasferita a 14 anni a Torino
Poi la vocazione, la creazione dei Punti Famiglia, l'esordio in tv

di Guido Andruetto

Solo lo scorso autunno la casa editrice De Agostini aveva pubblicato la sua "Agenda casa 2020", il famoso ricettario per le famiglie italiane che per oltre trent'anni è stato firmato da Suor Germana, religiosa ed esperta di cucina, scomparsa pochi giorni fa all'età di 81 anni. Originaria della provincia di Vicenza, l'autrice del best seller "Quando cucinano gli angeli" ha vissuto perlopiù a Torino dove si trasferì giovanissima a 14 anni per lavorare come domestica presso una famiglia benestante della città. All'epoca portava ancora il suo nome di battesimo, Martina Consolaro, prima di prendere i voti ed entrare, diciannovenne, nell'ordine delle suore del Famulato Cristiano, fondato per la tutela delle ragazze lavoratrici. Sotto la Mole Suor Germana aveva aperto nel 1963 il Centro Preparazione Famiglia, con l'aiuto di fra Angelo Ferrua e di padre Giordano Muraro, anch'egli recentemente scomparso. L'idea fondante era quella di creare un consultorio e un luogo di formazione alla vita di coppia, per preparare le giovani coppie ad affrontare la complessità della famiglia. La cucina divenne uno dei laboratori formativi a partire dal 1979, con il cambio di sede in via Casalis, dove si trova ancora oggi, e di denominazione in Punto Famiglia. «Ci trasferimmo in una palazzina con un salone per gli incontri, un piano per l'accoglienza e la cucina, regno di suor Germana - ricordava qualche anno fa Muraro sul sito internet

dell'associazione - il primo piano invece era riservato al consultorio e alla biblioteca, in un'altra zona c'era poi una piccola cappella e l'alloggio per suor Germana, la custode fedele e sempre disponibile all'accoglienza, e per le sue consorelle. All'inaugurazione, l'8 marzo del 1978, presenziarono il cardinale di Torino Anastasio Ballestrero e il sindaco Diego Novelli».

Ma è negli anni Ottanta che, sempre a Torino, Suor Germana matura la vocazione per la scrittura e la divulgazione nel campo della gastronomia. Il suo primo libro, "Quando cucinano gli angeli" viene pubblicato nel 1983 da Piemme, editore di Casale Monferrato. Fu un successo clamoroso, poi ristampato per oltre

**La sua opera
di maggiore successo
è stata "Quando
cucinano gli angeli"
pubblicata nel 1983
In Rai con la Sampò
in "Che fai, mangi?"**

trenta volte e tradotto in sedici lingue con diversi adattamenti in video. La religiosa diventa una star della cucina in tv, aprendo la strada ai programmi culinari come "La prova del cuoco" e perfino ai talent show gastronomici come "Cuochi d'Italia" di Alessandro Borghese.

Tutto questo grazie alla sua partecipazione a trasmissioni quali "Mi manda Lubrano", "I fatti vostri" e "Uno Mattina". Chi l'ha conosciuta nella sua veste di cuoca e di autrice di ricette è il cuoco torinese Roberto Pierro, già al comando dei fornelli della vineria e ristorante "Tre Galli"

di via Sant'Agostino, nel Quadrilatero Romano. Oggi nelle cucine del ristorante "La Gritta" a Palau in Sardegna. «Ricordo la sua simpatia, la sua energia travolgente - dice Pierro - era una persona piena di entusiasmo, per la vita e per la cucina. Io e il proprietario dei "Tre Galli" Riccardo De Giuli la invitammo un sabato per preparare per i clienti un pranzo con alcuni piatti semplici che lei aveva ideato e raccolto nel libro "Oggi cucino risparmiando... nonostante l'euro". Ricette euro-compatibili le aveva definite. Passammo una bella giornata in cucina, con tutto lo staff. Ogni tanto andava in sala a salutare i commensali, sempre sorridente. Cucinammo una zuppa di porri, patate e riso, e poi fuori programma delle penne alla diavola, che suscitavano l'ilarità generale, e infine del coniglio arrosto con olive e rosmarino». Proprio Suor Germana in un'intervista a Repubblica del 2005 aveva raccontato di aver scritto «un vademecum indispensabile per sopravvivere al caro euro, con prodotti economici che la terra ci regala, dagli ortaggi alle erbe aromatiche, fino ai tuberi».

In Rai per parlare di cucina era arrivata la prima volta ai tempi di "Che fai, mangi?", affiancata dalla conduttrice torinese Enza Sampò. Il grande successo arrivò così. Suor Germana era un vulcano di idee e una delle sue ultime trovate, ovviamente sperimentata nella sua città, fu la discoteca del silenzio all'Educatore della Provvidenza alla Crocetta. Oggi lo spazio si chiama discoteca protetta "La Birba" e ospita feste per ragazzi per offrire loro momenti di aggregazione e prevenzione contro la cultura dello sballo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

→ Prima di Masterchef c'erano due star, tra i fornelli: Wilma De Angelis che conduceva una trasmissione sull'allora Telemontecarlo, e Suor Germana, la "cuoca di Dio" che con la sua Agenda poteva vantarsi di aver venduto milioni di copie, di essere stata tradotta persino in Unione Sovietica e di aver salvato qualcosa come 100mila matrimoni.

Suor Germana, al secolo Martina Consolaro, se n'è andata in silenzio, a 81 anni a Caronno Varesino, dove viveva da tempo. Ieri si sono celebrati i funerali, in forma riservata.

Nata da una poverissima famiglia di origine veneta, quinta di nove figli, da piccola si salvò da una grave forma di epilessia grazie a un voto a San Valentino. Dopo quell'episodio, e dopo un periodo come domestica di una famiglia torinese, espresse il desiderio di prendere i voti. Entrò così nel Famulato Cristiano per Apostoline a Rivarolo Canavese. Il 2 luglio 1957 diventò suora con il nome di Germana.

IL PERSONAGGIO Suor Germana si è spenta sabato scorso all'età di 81 anni

Addio alla "Cuoca di Dio" Star prima di Masterchef

Fin dall'inizio, il suo compito era quello di occuparsi della scuola dei fidanzati, preludio a quello che sarebbe poi divenuto il Punto Famiglia da lei fondato, a Torino. E che lezioni poteva dare

la giovane Germana ai fidanzati? Ecco l'idea: quella di cucinare. Anche se, a quel che si dice, non è che fosse propriamente cuoca provetta. A un giornalista una volta confidò che la prima volta

mise in padella un'anguilla ancora viva e quella scappò via.

Piano piano, però, si affinarono ricette e abilità. Famosa è l'idea dei «tortelli acchiappasuocera» ossia così buoni

che «la madre di tuo marito vorrà imitarli» e sarà pace tra nuora e suocera.

Nel 1982 arriva il primo libro, "Quando cucinano gli angeli", per tremila ricette e decine di ristampe. Poi, po-

chi anni dopo, ecco l'Agenda casa di Suor Germana, un best seller planetario. E con gli anni Suor Germana diventa anche ospite e volto di varie trasmissioni, passando dal Maurizio Costanzo Show al Festival di Sanremo con Fabio Fazio. «Con i soldi, io nata povera ho potuto aiutare tanti poveri». Per anni la Cuoca di Dio ha così portato avanti la sua missione, con oltre 100mila coppie "salvate", sempre secondo il suo credo per cui «se si salva la famiglia si salva tutto».

Nel tempo, forse anche per colpa della fama raggiunta, attorno alla sua figura si erano levati malumori e opposizioni, per così dire, e l'avevano duramente colpita, lei che già aveva dovuto fare i conti con una forma di depressione. E alla fine aveva dovuto abbandonare il Punto Famiglia che aveva fondato con padre Ferrua. Tutti veleni che andranno persi, mentre di certo rimarrà l'eredità delle sue ricette e della sua lezione sulla cucina e la condivisione delle sue gioie.

Andrea Monticone

VIA ALESSANDRIA

Niente casa delle tecnologie nell'ex asilo occupato

Un futuro nebuloso per l'ex asilo occupato di via Alessandri, quartiere Aurora. Quel che è certo, per ora, è che l'ipotesi di creare la nuova Casa delle tecnologie emergenti negli spazi al civico 12, sgomberati lo scorso 7 febbraio, è naufragata. A darne conferma nella seduta di ieri del consiglio comunale è stato l'assessore all'Urbanistica Antonio la-

ria, interpellato dal consigliere del gruppo Misto Aldo Curatella. «Non solo è stato ribadito che la Casa delle tecnologie non nascerà in quel luogo - commenta Curatella - ma l'assessore laria ha anche chiaramente riportato che è in corso la sola valutazione statica delle strutture del giardino e della tettoia dell'ex asilo per la riapertura delle

'aree esterne, ma nulla è dato sapere sul resto della struttura». Sembra ormai lontanissimo nel tempo l'annuncio della sindaca Chiara Chiara Appendino e della allora assessore all'Innovazione Paola Pisano dell'investimento per trasformare lo stabile nel polo della tecnologia.

[a.p.]

TO **CRONACAQUI**

martedì 10 marzo 2020

15

Il ricordo della compagna di scuola e collega Adriana Rattazzi

Suor Germana e le ricette “Ma nelle sue Agende c’era soprattutto gioia”

PERSONAGGIO

SARAH SCAPARONE

Suor Germana era una donna forte, determinata, esigente, consapevole del compito che le era stato affidato e che ha portato avanti con bravura e competenza in modo serio e responsabile.

Così la descrive Adriana Rattazzi, sua compagna al Principessa Clotilde di Savoia di Torino dove frequentarono insieme la Scuola per Magistero femminile. Era la fine degli anni Cinquanta, e di lì a poco entrambe si sarebbero trovate a lavorare nel Punto Familia di via Piave 14, fondato nel 1963 proprio da suor Germana insieme ai padri domeni-

cani Angelico Ferrua e Giordano Muraro.

«Suor Germana mi chiamò subito per lavorare con lei – racconta Rattazzi – e la nostra collaborazione durò una ventina d’anni, fino a quando mi sposai e mi trasferii fuori Torino. Mi capitava di sostituirla qualche volta nelle lezioni di cucina anche se io mi occupavo dei corsi di economia domestica. Ho di lei un ricordo grato e fraterno, e le devo molto: faceva tutto bene, non badava a spese, i suoi corsi pomeridiani e serali per ragazzi e ragazze (fidanzati e non) mettevano sempre al centro la famiglia e i valori che vi ruotavano intorno».

Ricorda ancora Adriana Rattazzi: «L’ho sentita l’ultima volta un paio di anni fa

quando mi parlò dei successi della sua Agenda che andai a comprare al Gruppo Abele di Don Ciotti per regalarla con piacere e orgoglio alla mia figlioccia per la sua cresima».

Suor Germana, il cui vero nome era Martina Consolaro, fece del lavoro al Punto

**Fra le sue ricette anche
la trota salmonata
cucinata per il papa
Giovanni Paolo II**

Familia una missione: «Lì si tenevano corsi in cui si fornivano lezioni di morale familiare, psicologia, medicina, arredo, economia domestica: erano corsi dedicati ai giovani fidanzati, alla loro for-

mazione. Un luogo vocato alla convivialità in cui il cucinare era un gesto d’amore con cui la famiglia si riconosceva», prosegue Rattazzi.

Tremila ricette

Autrice di oltre tremila ricette, suor Germana scrisse una quarantina di libri legati al mondo del cibo, numerose dispende e fu autrice di una rubrica su Famiglia Cristiana.

Il critico gastronomico Edoardo Raspelli la portò in Rai dove partecipò a programmi come «Che fai, mangi?» con Enza Sampò fino ad arrivare al Festival di Sanremo con Fabio Fazio nel 1999. Ma una delle sue opere di maggior successo fu proprio quell’Agenda di Suor Germana la cui prima edizione venne stampata nel 1987.

Le Agende spiritose

«La cucina era la sua grande passione – racconta ancora Rattazzi – con la quale esprimeva la grande capacità di coniugare il valore di una buona e sana alimentazione con aspetti diversi che la vita familiare richiede. Le sue Agende erano volumi arguti, spiritosi, ricchi di formazione e informazione di carattere alimentare e di cucina, ma anche sociale, spirituale, di formazione per la vita familiare. Il compito dell’Agenda di suor Germana è sempre stato quello di distribuire gioia, fiducia e speranza nella vita, in primis in quella di ogni famiglia italiana», conclude.

Il piatto per il Papa

Tra le celebri ricette di questa suora c’è anche la Trota salmonata al cartoccio. Lo ricorda Famiglia Cristiana citando la pubblicazione della ricetta sul settimanale con le sue parole: «Ai lettori di Famiglia Cristiana voglio consigliare la trota salmonata al cartoccio, un piatto semplice ed economico, che io ho cucinato per un commensale d’eccezione: papa Giovanni Paolo II. L’occasione era la sua visita a Torino, quando mi fu affidata la preparazione del pranzo offerto dalla diocesi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ADRIANA RATTAZZI
AMICA E COLLEGA
DI SUOR GERMANA



Ho di lei un ricordo grato e fraterno. I suoi corsi mettevano sempre al centro la famiglia

Le sue Agende erano volumi arguti, spiritosi, ricchi di informazione anche sociale e spirituale

Il Punto Familia era un luogo vocato alla convivialità in cui il cucinare era un gesto d’amore

TIPR

L'appello di un medico impegnato nei soccorsi: "Stiamo facendo turni massacranti, ho perso il conto delle ore"

“L'unica speranza è che restiate tutti a casa”

COLLOQUIO

ANDREA ROSSI

Come va? «Così». La voce è piatta, esausta. Arriva da un reparto di terapia intensiva di Torino, si trascina lenta e monocorde, come a dare forma al corpo stremato di questa giovane dottoressa. «Stiamo facendo turni massacranti, ho perso il conto delle ore. E ci sono sempre più persone, sempre di più. Bisogna rallentare questo contagio, a tutti i costi. Ma non dipende da noi, dipende da tutti voi. Fate passare questo messaggio: è l'unica cosa che conta». Ci proviamo.

L'ospedale di fronte al Covid-19 è come un argine al cospetto dell'alluvione. Se è ben congegnato il suo scopo è assorbire la piena, far defluire l'acqua poco alla volta e dove c'è posto per fare spazio a quella che deve arrivare. E dunque, anche qui ci si prepara alla piena, sperando che l'acqua non si troppa, perché se l'onda di pazienti monta a dismisura non c'è organizzazione che tenga. «Abbia-



EPA

UN MEDICO
DI TERAPIA
INTENSIVA



Chiedere ai nostri genitori di badare alla salute dei nostri figli presenta rischi per la loro salute

mo riorganizzato gli spazi e le persone: i reparti adibiti ai normali interventi chirurgici sono stati trasformati in terapie intensive, il personale di sala operatoria si è spostato in rianimazione». Nuovo assetto per fronteggiare una marea molto più complessa di quanto possa sembrare: «Non è vero che ci sono soltanto anziani. Ci sono tanti giovani. E non è vero che ci si infetta solo stando a stretto con-

tatto; a volte basta una cena».

Ecco perché l'acqua si sta alzando. E comincia a chiedere valutazioni e scelte che un medico non vorrebbe mai prendere. «Ci troviamo a fare i conti con le risorse disponibili». I medici di terapia intensiva hanno ricevuto un documento: quindici pagine con un titolo che fa rabbrivire, Raccomandazioni di etica clinica per l'ammissione a trattamenti intensivi e

per la loro sospensione in condizioni eccezionali di squilibrio tra necessità e risorse disponibili». È lo stesso protocollo che regola la medicina delle catastrofi: «Bisogna essere pragmatici, i mezzi sono scarsi, in alcuni ospedali lo sono già, in altri lo saranno presto». Pragmatici significa, a volte, spietati: si parla di giustizia distributiva. «Se posti e medici diventano scarsi il criterio non diventa più occu-

parsi del primo paziente che arriva o di quello in sé più grave ma privilegiare la maggior speranza di vita». Età, tipo e gravità della malattia, altre patologie, organi compromessi.

«La disponibilità di risorse non entra solitamente nella valutazione dei casi finché le risorse non diventano così scarse da non consentire di trattare tutti i pazienti». Ci stiamo arrivando: «Facciamo turni massacranti, la nostra vita non ha più spazio né tempo. Stiamo mettendo in un angolo le nostre famiglie e le stiamo mettendo anche in pericolo: chiedere ai nostri genitori di badare ai bambini mentre siamo al lavoro in questo momento significa chiedere loro di mettere a rischio la salute».

Anche per questo è importante che questo grande sacrificio collettivo non diventi vano o approdi a una scelta disumana qual è lasciare andare una vita per salvarne un'altra più "probabile". «Ripeto, non dipende solo da noi, purtroppo. Ce la stiamo mettendo tutta, ma la limitazione del contagio dipende da quel che succede fuori di qui. Da tutti voi». —

Lettera di 70 educatrici a Cirio: "Rischiando di chiudere"

"Spese e niente rette" Ora i nidi privati temono di sparire

IL CASO

ELISA SOLA

Aiuti immediati ai titolari dei servizi per l'infanzia privati e alle famiglie che stanno pagando le rette di nidi e baby parking costretti alla chiusura per il coronavirus. Ieri una lettera firmata da oltre 70 educatori della fascia d'età zero-sei di Torino e provincia (tre firmatari sono invece di Asti) è stata inviata al presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, con la richiesta di attivazione di «misure urgenti a sostegno dell'economia». Tra le istanze principali, l'estensione della cassa integra-

zione in deroga anche per gli educatori del privato, la sospensione del pagamento delle utenze, dell'Inps e dell'Iva. E l'invio di un contributo economico «a tutte le famiglie con bambini in età scolare e prescolare, indipendentemente dal reddito delle stesse, volto a sostenere il pagamento di rette di scuole o servizi educativi privati pur in assenza di servizio».

Se Comune e Regione non si attiveranno, spiegano i firmatari, «molti di noi saranno costretti a chiudere per sempre». Una lettera analoga è stata spedita alla Regione dai gestori di altri nidi di Cuneo e provincia.

«Mossi dal senso civico che ci contraddistingue - è l'incipit

della missiva - e avendo a cuore la salute dei nostri bambini e delle loro famiglie, ci siamo immediatamente adeguati alle ordinanze correlate all'emergenza da Covid-19 provvedendo all'immediata chiusura dei nostri servizi». «Alla preoccupazione per la salute nostra e dei nostri cari - prosegue la lettera - si aggiunge però oggi anche quella per la situazione economica nostra e dei nostri dipendenti ai quali, malgrado l'impossibilità di prestare la propria attività lavorativa, ci sentiamo in dovere di garantire uno stipendio. Inoltre abbiamo canoni di locazione, mutui ed utenze da pagare e, anche noi titolari, famiglie a cui provvedere».

Il problema, spiega Alessandra Cerutti, una delle firmatarie, socia dell'Oca Carlotta di Torino, «è che ad aprile non riusciremo più a pagare tutto, tra stipendi, utenze e affitto dei locali». «Le settimane di chiusura - precisa - stanno diventando tante e per noi che siamo una piccola realtà questa emergenza è un grosso problema. Abbiamo 39 bambini, a marzo abbiamo ricevuto il pagamento delle rette da dieci famiglie». «Alcune si sono rifiutate di pagare - racconta l'educatrice - ad altre abbiamo fatto lo sconto dei pasti. Siamo riuscite a pagare le tre dipendenti e l'affitto di marzo. Ma con le tasse siamo ferme. Nonostante i risparmi, se ad aprile questa situazione si protrarrà, non riusciremo più a tirare avanti». Le socie della struttura non se la sentono di chiedere ulteriori rette ai genitori in una fase così critica. Per questo i gestori del privato chiedono sostegni «uguali a quelli promessi ai servizi pubblici», ricordando: «Le nostre strutture spesso fanno da materasso alle lunghe liste d'attesa dei servizi comunali e statali. Siamo un punto di riferimento per numerose famiglie e se ci costringono a chiudere, molte resteranno senza servizi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DON LUCA PEYRON (TORINO)

«La fede passa per i sacramenti e la prossimità Le scelte di oggi siano educative, non sostitutive»

LUCA PEYRON

La tecnologia è un dono, attenti però al narcisismo digitale: papa Francesco indica le due sponde in cui navigare in questo tempo virale. Il digitale di-sintermedia mentre la pastorale è mediazione, il digitale è immateriale, la fede passa per sacramenti e prossimità. Le scelte che facciamo oggi avranno un prezzo, dunque devono rispondere a una emergenza, ma devono avere una funzione educativa e non sostitutiva, senza farci prendere dalla paura del vuoto. Questo tempo passerà e la nostra gente non dovrà poi chiedersi perché non continuiamo a fare come al tempo del coronavirus che era più "comodo". Rispetto alla catechesi e alla formazione prima di produrre in proprio aiutiamo la nostra gente a conoscere piattaforme e siti "sicuri" a cui possono attingere: selezioniamo contenuti e fonti e rendiamoli disponibili, evitiamo i "compiti" del catechismo, piuttosto invitiamo a una caccia al tesoro con i genitori alla ricerca dei tesori di conoscenza disponibili on-



line, chiediamo ai nostri giovani di cercare fonti e materiale e magari dialoghiamo con loro con i tanti strumenti gratuiti per fare dei webinar.

Rispetto alla liturgia, non spettacolarizziamo il culto che non è fatto per avere spettatori. Condividiamo strumenti per la preghiera da celebrare nella Chiesa domestica, la famiglia: riti semplici che non sostituiscono ma rilanciano il momento comunitario e valorizzano

matrimonio e battesimo con legami familiari. Il digitale ci aiuti non tanto a entrare noi in casa via online, ma favorisca la diffusione di strumenti che facilitino le persone che vivono insieme a stare insieme e a non isolarsi con il proprio dispo-

sitivo, cosa che già accadrà per telelavoro, scuola etc. Al contrario, facciamo visita digitale a chi è ammalato attraverso chi li cura: vedere un volto è importante così come ascoltare una voce, con noi possono farlo i ministri della prossimità, sarà promessa di un arrivederci di persona. La fede al tempo del coronavirus tra presenza e assenza.

IL CASO Detenuti barricati a Torino, proteste all'esterno

Rivolta nelle carceri Morti e feriti in cella Tensioni alle Vallette

*Strage a Modena, una vittima ad Alessandria
A Foggia caccia all'uomo dopo una maxi fuga*

→Morti, feriti, evasioni di massa. Celle incendiate, intere sezioni con i detenuti barricati all'interno, agenti sequestrati. Sembra la cronaca della rivolta in un carcere sudamericano, ma accade qui. Da Poggioreale a San Vittore, da Modena a Foggia. E pure a Torino, dove il vento della sommossa che ha cominciato a soffiare sabato ieri è entrato al Lorusso e Cutugno, poco dopo le 13.30, appena andato in onda il Tg, e forse non è un caso. I detenuti di quattro sezioni ordinarie del padiglione B si sono barricati posizionando i letti contro gli accessi, un paio d'ore dopo la tensione è salita anche al terzo piano, ma l'intervento immediato del comandante della polizia penitenziaria e del direttore ha ricomposto la situazione, pare con la concessione di contattare i propri cari via Skype. La notizia della rivolta tentata, però, ha varcato presto le mura del carcere e un gruppo di anarchici e antagonisti si è precipitato davanti all'ingresso, trovandolo però sbarrato da un imponente schieramento di poliziotti in tenuta antisommossa che poi li hanno controllati a distanza quando si sono spostati nel pratone sul retro per appendere alcuni striscioni in un'atmosfera di tensione palpabile.

Ciò che ha dato il via alle sommosse è stata la modifica introdotta dal governo nelle modalità di colloquio tra detenuti e familiari per evitare che il coronavirus entri negli istituti.

Ma la "stretta" per ridurre il rischio di contagi, ritengono molti addetti ai lavori, non è stata altro che un detonatore. La fiammella in grado di far divampare il fuoco, attizzando braci che da molto tempo ardo sotto la cenere. «Sono ormai una cinquantina gli istituti in protesta su tutto il territorio nazionale - sottolineava ieri pomeriggio il segretario generale del sindacato di polizia penitenziaria Osapp - e nonostante l'eccezionalità del momento è indubbio che la responsabilità va a chi ha sottovalutato negli ultimi due anni le pericolosità del sistema carceri.

Per questo - conclude Beneduci - rinnoviamo l'appello al presidente del Consiglio Conte affinché il governo prenda in mano la situazione».

Una situazione che, almeno in Italia, non ha precedenti. Con una rabbia contagiosa come il virus che è esplosa in maniera violentissima, lasciando dietro

morti e feriti. Tre sono morti nel carcere di Modena ed altri tre nelle carceri dove erano stati trasferiti: a Parma, Alessandria e Verona. Cinque decessi sarebbero dovuti a overdose per psicofarmaci sottratti durante un assalto all'infermeria interna al carcere.

re, uno per soffocamento a causa dei fumi provocati dall'incendio di materassi durante le proteste. Detenuti sui tetti in rivolta a San Vittore, dove sono stati distrutti alcuni ambulatori ed è stato dato fuoco a delle lenzuola, all'urlo "Libertà". Danni ingenti a Pavia, Poggioreale e Fog-

gia, dove una cinquantina di detenuti sono riusciti a evadere forzando un cancello della block house. Immediata è scattata la caccia all'uomo, ma pure una mediazione che ne ha convinti parecchi a rientrare in cella. All'interno, intanto, esplodeva la violenza con incendi e feriti.

Alcuni hanno rotto le finestre e distrutto i reparti, altri si sono arrampicati sui cancelli chiedendo l'indulto. Scene di guerriglia, mentre in serata, anche in altri istituti d'Italia era ancora acre l'odore di cenere e la brace non si era spenta.

Stefano Tamagnone

CRONACA QUI TO

Il piano choc del Piemonte: raddoppiano gli spazi nelle unità di pneumologia

In ogni ospedale un reparto per ricoverare i contagiati

RETROSCENA

Un piano choc per dotare il sistema sanitario piemontese di un numero adeguato di «posti letto Covid»: cioè destinati alle persone colpite dal coronavirus. Lo dispone la Regione, con una nota inviata domenica scorsa ai direttori generali delle Asl. Non è una retromarcia sul fronte dei «Covid Hospital» (il primo dei due già stato individuato nel presidio di Tortona), piuttosto una strategia per evitare che vengano saturati troppo in fretta. Non ultimo: evitare che la movimentazione di troppi pazienti verso queste strutture favorisca le occasioni di contagio, anziché ridurle.

Una sfida non da poco, per i direttori generali delle aziende sanitarie, chiamati a ricavare nuovi posti letto in presidi sanitari quasi off limits. A maggior ragione, considerata la portata degli obiettivi da raggiungere. L'incremento dell'offerta deve rispettare due percentuali minime: 50% del numero di letti in terapia intensiva; 100% di letti nelle unità di pneumologia e nelle unità delle malattie infettive, «isolati e allestiti per il supporto ventilatorio». Non solo: «Le aziende dovranno disporre posti di terapia intensiva, sub-intensiva e di ricovero ordinario da dedicare a pazienti Covid». E ancora: «Considerato il carico dei pazienti attesi, è necessario incrementare i posti letto nell'area internistica e nell'area chirurgica, individuando aree per la gestione dei pazienti Covid, con andamento incrementale a seconda dell'evoluzione dell'epidemia».

Si punta su tutto: compresi i posti nelle Obi, le Osservazioni brevi intensive del pronto soccorso. Prevista la redistribuzione del personale, attingendo a quello liberato dalla sospensione degli interventi chirurgici e delle visite



Una donna con la mascherina di fronte alle Molinette

È IN ISOLAMENTO

Un lavoratore del Teatro Regio positivo al Covid

Un lavoratore del Regio di Torino è in permanenza domiciliare in un'altra regione, dopo essere risultato positivo al test del Covid-19, ha avvisato le autorità mediche competenti, le quali attiveranno tutte le procedure previste dal protocollo di Sanità Pubblica. Lo ha reso noto il sovrintendente e direttore artistico Sebastian Schwarz che ha scritto oggi a tutti i lavoratori del Teatro un messaggio nel quale precisa che il lavoratore non è stato in teatro dopo il 22 febbraio. «Io l'ho raggiunto oggi telefonicamente per sincerarmi delle sue condizioni e per portargli il saluto di tutti e lui stesso mi ha rassicurato sul proprio stato di salute», spiega Schwarz che invita i dipendenti «a tenere sempre presenti le misure igienico sanitarie».

ASSESSORATO ALLA SANITÀ

Considerato il carico dei pazienti attesi, bisogna aumentare i posti letto da dedicare ai casi Covid

SINDACATO NURSING UP

Abbiamo colleghi infermieri che non avendo più camici sterili utilizzano i sacchi dei rifiuti

ambulatoriali non urgenti. Le assunzioni, indispensabili, fanno riferimento a diverse forme contrattuali. Per i medici e gli infermieri in pensione disposti a tornare in prima linea è previsto un contratto di sei mesi, con una tariffa di 60 euro l'ora.

Un vero piano di guerra. All'Asl di Torino, che nell'emergenza sta dando buona prova, si cerca di liberare i reparti di medicina e chirurgia dell'Amedeo di Savoia sistemando i pazienti presso le chirurgie sottoutilizzate per liberare 56 posti Covid. Lavori in corso al San Luigi per aumentare i posti nelle rianimazioni. A Moncalieri, Torino 4, è già stato attivato un reparto Covid.

Intanto continuano a piovere le segnalazioni sulle difficoltà del personale. Anaao Assomed, sindacato medici ospedalieri, chiede di poten-

ziare l'assistenza territoriale per preservare gli ospedali. L'Ordine delle professioni Infermieristiche stima un fabbisogno di mille infermieri. «Abbiamo colleghi che non avendo più camici sterili utilizzano i sacchi adibiti alla raccolta rifiuti», accusa Nursing Up Piemonte. Nursind Piemonte sollecita i tamponi. Che da ieri, ha ordinato l'Unità di crisi, non sono più previsti per gli asintomatici (salvo particolari deroghe). Perché? Perché in assenza di sintomi il test non è indicativo. Non solo: dato l'aumento dei contagi si raccomanda di limitare la ricerca dei contatti stretti «alle 48-72 ore precedenti l'insorgenza dei sintomi». I casi sono troppi, scarsi i tamponi, difficili i test: quanto basta per restringere i margini delle verifiche. ALE. MON. —

Primo piano | L'emergenza sanitaria



LA GIORNATA

Aumenta il numero delle vittime: sono 13
Smartworking per i magistrati. Sarà presente solo il pm di turno. Gli altri lavoreranno da casa

Il primo decesso a Torino ma arrivano anche le guarigioni

Positive 380 persone. Gli infermieri comprano mascherine. Sacchetti della spazzatura trasformati in camici

La vicenda

● Sul fronte Coronavirus si registrano anche guarigioni

● Domenica scorsa un paziente è stato dimesso dalla Asl di Biella, mentre nei giorni scorsi una donna aveva lasciato l'ospedale Amedeo di Savoia

In quello che ormai sembra un bollettino di guerra quotidiano sui nuovi contagi da coronavirus in Piemonte manca una voce che, finora, l'Unità di crisi non ha voluto inserire. È quella relativa alle persone guarite che, in Italia, sono in realtà quasi il doppio dei decessi. Ma guarigioni ci sono state anche in Piemonte. Domenica un paziente è stato dimesso dalla Asl di Biella, mentre nei giorni scorsi una donna aveva lasciato l'ospedale Amedeo di Savoia. E oggi potrebbero arrivare le ultime controanalisi del primo paziente piemontese, il professionista di 40 anni di San Sal-

vatio, ancora ricoverato all'Amedeo. «Noi contiamo che siano negative — commenta il professor Giovanni Di Perri, capo del Dipartimento di malattie infettive — un po' per liberarlo e un po' perché abbiamo un estremo bisogno di letti». Oggi la struttura ospita 36 pazienti con coronavirus. Dopo il piano terra, è stato riempito il secondo piano e si stanno sgomberando i reparti di medicina e geriatria di un ulteriore padiglione per lasciare spazio ad altri pazienti covid19. Perché, se anche i guariti iniziano a esserci anche in Piemonte, i contagi aumentano a ritmo costante come nel resto

d'Italia. A ieri sera le persone positive al tampone erano 380. E sono cresciuti anche i morti, arrivati a quota 13. Ieri il primo decesso a Torino: si tratta di un uomo di 76 anni, torinese, affetto da molteplici patologie, che era ricoverato all'ospedale San Giovanni Bosco. Nella notte tra domenica e lunedì erano morti due pazienti ricoverati all'ospedale di Vercelli: un uomo di 81 anni di Cavallirio, Novara e un altro di Vercelli, di appena 50 anni, ma già affetto da patologie che lo costringevano a vivere con la bombola dell'ossigeno.

Un quarto decesso, quello di una donna di 72 anni di Setti-

mo, si è registrato all'ospedale di Chivasso. Con quello di Torino sono, dunque, due le morti avvenute fuori dalla zona rossa del Piemonte. Ed è aumentato ancora anche il numero delle persone ricoverate in terapia intensiva: oggi sono 61, anziani ma anche giovani di vent'anni. «Siamo molto in ansia — non nasconde il responsabile dell'Unità di crisi, Mario Raviolo —. Prevediamo un andamento dell'infezione simile alla Lombardia e per questo stiamo trasformando molte chirurgie in terapie subintensive». Resta forte anche il problema della carenza di dispositivi di sicurezza per gli operatori sanitari.

Infermieri sono usciti dall'ospedale Molinette per andare a comprare mascherine, personale del 118 delle province rosse del Piemonte è stato costretto a proteggersi con sacchetti della spazzatura trasformati in camici, medici di famiglia e pediatri si sentono abbandonati a loro stessi. L'Ordine dei Medici di Torino e la Fimp hanno lanciato un nuovo allarme. Da ieri sono attivi check-point di controllo agli ingressi della Città della Salute e da oggi c'è un solo magistrato di turno. Gli altri lavoreranno via smartworking.

Lorenza Castagneri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due episodi hanno riacceso l'attenzione sul fenomeno delle bande di ragazzini vandali e violenti che si aggirano in città. Sono quindicenni in branco, pochi giorni prima avevano molestato un coetaneo disabile che si trovava al parco con la nonna

Nichelino ostaggio dei baby-bulli

Sfasciato un bus della linea 35

IL CASO

MASSIMILIANO RAMBALDI

Un primo gruppo domenica pomeriggio è salito sull'autobus 35 al capolinea di via Amendola a Nichelino, cominciando a urlare e creare caos. Quando si sono aggiunti altri bulletti, all'altezza della fermata vicino al municipio, la situazione è degenerata. Il branco, formato da almeno una decina di giovanissimi con età tra i 14 e i 16 anni, ha iniziato a devastare l'interno dell'autobus. A quel punto l'autista ha fermato la corsa: si sentiva in pericolo e non voleva che altri passeggeri potessero avere problemi.

Quando la baby gang ha capito che doveva scendere, non l'ha presa benissimo. Per fortuna non ha aggredito l'autista, ma qualcuno di quei ragazzi lo ha riempito di insulti e c'è mancato poco. Una volta scesi hanno sfasciato i vetri del pullman. Un mezzo Mercedes di quelli nuovi, arrivati pochi mesi fa per sostituire le vetture

vecchie che si guastavano un giorno sì e l'altro pure. E mentre finivano di spaccare tutto puntavano il dito contro l'autista, «reo» di aver interrotto la corsa.

L'autobus è stato poi portato al deposito di corso Bramante, per consentirne la riparazione. Ma soprattutto per visionare i filmati delle telecamere a circuito chiuso, dove quasi certamente si riusciranno ad individuare le facce di questi piccoli bulli. Volti che potrebbero essere noti. Sì, perché da giorni, a Nichelino, si parla di un gruppo di adolescenti che sta rendendo la vita difficile in alcune zone della città. Tra i primi a segnalare al comando della polizia municipale la

presenza del branco sono stati i membri del comitato di quartiere Castello. «Sono una ventina, forse più - spiegano -, si radunano anche nel giardino vicino alla nostra sede e fanno di tutto per farsi notare. Non è semplice chiedergli di evitare certi comportamenti: sono tanti e giovani, fanno paura».

Oltre ad atti di vandalismo, ci sono anche episodi di bullismo vero e proprio: «Un giorno, un ragazzino disabile era nel parco con la nonna. Si era messo sull'altalena e quel branco ha cominciato a prenderlo di mira. Finché non hanno dato fuoco ad un cumulo di giornali e gliel'hanno lanciato addosso. A quel punto lui e la nonna se ne sono andati per evitare il peggio». E poche settimane fa, sempre in quel quartiere, ra-

gazzi della stessa età avevano rapinato un loro coetaneo. Erano stati poi presi dai carabinieri e denunciati. Se i responsabili di tutto questo siano gli stessi che hanno devastato il 35 non è ancora certo, ma di certo in città c'è allarme per i baby bulli.

Intanto c'è rabbia tra le organizzazioni sindacali Gtt. I mezzi nuovi erano stati chiesti a gran voce per risolvere i problemi di sicurezza che davano quelli vecchi. Dario Alotto, Uil trasporti, è durissimo: «Auspichiamo che questi vandali vengano presi e puniti severamente. Non è ammissibile mettere a rischio l'incolumità dei passeggeri e del personale a bordo. C'è mancato poco che il conducente non subisse qualcosa di più grave». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TLPR