

Zeitschrift: Parkinson : das Magazin von Parkinson Schweiz = le magazine de Parkinson Suisse = la rivista di Parkinson Svizzera

Herausgeber: Parkinson Schweiz

Band: - (2022)

Heft: 145: Essen mit Genuss = Manger avec plaisir = Mangiare con gusto

Artikel: Piacere per l'occhio e il palato

Autor: Schenk, Thomas

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1034819>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

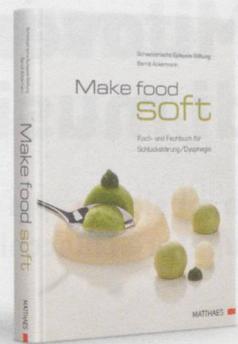
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Bernd Ackermann, chef di cucina presso la Fondazione svizzera per l'epilessia, mentre prepara un bel piatto di spaghetti alla carbonara. Foto: Gian Vaitl



Make food soft

Il libro di cucina (in tedesco) presenta oltre 80 ricette studiate per le persone con disturbi della deglutizione: dalla colazione, agli antipasti, ai secondi, ai dessert, c'è di tutto.

Matthaes-Verlag, ISBN 978-3-98541-048-4, 240 pagine, CHF 39.90.

Per adesso disponibile solo in tedesco

Piacere per l'occhio e il palato

Le persone con disturbi della deglutizione dovrebbero poter mangiare con lo stesso piacere come le persone sane. Ma come si fa? Lo rivela un nuovo libro di cucina.

Mangiare e bere significa molto di più che rifornire il corpo di energia e nutrienti: è una questione di piacere, gioia di vivere e condivisione con gli altri. «Questo deve valere anche per le persone con un disturbo della deglutizione», afferma Bernd Ackermann. «Quando mangiano, hanno diritto come tutti a godere del piacere estetico e della percezione sensoriale».

Dal 2015 Ackermann è chef di cucina presso la Fondazione svizzera per l'epilessia di Zurigo, e quindi anche responsabile dell'offerta culinaria della Clinica Lengg. In precedenza ha lavorato nell'ambito dell'alta gastronomia per 30 anni, 15 dei quali presso l'hotel 5 stelle Suvretta-House a St. Moritz. Bernd Ackermann

ha deciso ben presto che voleva ottimizzare il modo in cui venivano proposte le pietanze ridotte in purea. «Spesso si trattava di piatti semplici, serviti in modo noioso e poco allettante», ricorda. Insieme a specialisti nel campo della medicina, della

consulenza nutrizionale e della logopedia, ha lavorato per diversi anni a un libro di ricette che è stato pubblicato (in tedesco) la scorsa estate con il titolo «Make food soft». È già prevista una traduzione in francese.

In visita ai pazienti

Per scegliere le ricette da inserire nel libro, Ackerman si è inventato la «visita dello chef»: è andato a trovare i pazienti del reparto di neuroriusabilitazione della clinica Lengg, e ha chiesto quali erano i loro piatti preferiti che non potevano più mangiare a causa dei disturbi della deglutizione. Questo spiega perché il libro contiene anche la ricetta del pan d'oro, del budino di riso e di molti altri dolci casalinghi.

Del resto, ci sono proposte per tutti i gusti: dal birchermüesli per colazione, alle patatine fritte, al salmì di cervo con cavolo rosso e spätzli.

Ackermann e il suo team hanno concepito il libro come un'opera fondamentale,

e per questa ragione vi hanno inserito conoscenze di base sui disturbi della deglutizione, come pure consigli sugli ausili per mangiare e bere. Oltre che per i professionisti operanti presso ospedali e istituti sociali, il ricettario è concepito specificamente anche per le persone con disturbi della deglutizione e per chi cucina per loro. «Abbiamo testato a lungo le ricette, affinché anche i profani possano realizzarle utilizzando gli attrezzi presenti in tutte le case», commenta Ackermann.

Consigli e suggerimenti

Bernd Ackermann non nasconde che per servire i pasti in modo esteticamente gradevole ci vuole un po' più di impegno. Le pietanze devono essere cotte, ridotte in purea e passate al setaccio, e infine restituite alla loro forma originale con l'aiuto di appositi stampi. Per facilitare il compito, il libro di cucina propone anche un ampio ventaglio di consigli riguardanti leganti e addensanti, la precottura, il congelamento e il riscaldamento degli alimenti.

Thomas Schenk