

## **579.Sulla competenza a contrattare e il coniglio in salsa**

Testo inviato da Paola Benetti, educatrice professionale presso il Centro Servizi Ca' Arnaldi di Noventa Vicentina (VI) per il corso di aggiornamento Formatori Capacitanti anno 2022. La conversazione è stata registrata con il consenso informato del conversante. La trascrizione è fedele, comprese le parole malformate, tronche, ripetute e le frasi senza senso. Il nome dell'anziano e ogni altro dato che possa permettere l'identificazione sua o di altre persone e luoghi è stato alterato per rispettarne la privacy. Inviando il testo ne autorizzo la pubblicazione su [www.gruppoanchise.it](http://www.gruppoanchise.it) e l'uso per attività di ricerca, formazione, divulgazione scientifica e cura.

### **La conversante**

Carla (nome di fantasia) è una signora di 88 anni che vive in struttura da quasi un anno. Ha tre figli con i quali si tiene in contatto tramite videochiamate, visto il periodo pandemico. La signora è in carrozzina, ma riesce a camminare per brevi tragitti con l'aiuto del fisioterapista, cosa che la rende felice e fiera di sé stessa. Ha un MMSE di 10/30.

### **Il contesto**

Una mattina incontro Carla in soggiorno e mi chiede se possiamo chiamare la figlia perché ha voglia di sentirla: le rispondo che invierò un messaggio alla figlia per concordare l'orario di chiamata, dato che al mattino è al lavoro. La signora concorda e ci fermiamo a parlare un po'. Mi racconta che qui in struttura mangia poco volentieri perché i cibi sono sempre gli stessi e questo diviene lo spunto perché mi dica che lei amava cucinare, elencando vari piatti preparati un tempo.

Nel pomeriggio, torno da Carla per la videochiamata alla figlia, al termine della quale la signora stessa mi chiede di restare a parlare con me perché le è tornata in mente una ricetta che mi vuole insegnare. La conversazione parte proprio da qui.

### **La conversazione**

Carla vuole insegnarmi la ricetta del coniglio in salsa e mi chiede se ho carta e penna per scrivere, così che io possa tenerla a mente per provarla a casa: le dico che potrei registrare la sua voce, se è d'accordo, e acconsente. Durata: 8 minuti e 40 secondi.

### **Testo: *Il coniglio che preparavo piace a tutti!***

1. CARLA: ascolta... devo darti la ricetta del coniglio in salsa... sai ci ho pensato tanto da stamattina...
2. EDUCATRICE: va bene, la ringrazio!
3. CARLA: hai carta e penna per scriverla?
4. EDUCATRICE: non ho carta e penna, ma posso registrare quello che lei mi dice, se è d'accordo.
5. CARLA: ma sì, così poi la provi a casa, vedrai... piace a tutti!
6. EDUCATRICE: va bene, allora registro!
7. CARLA: devi metterlo dentro una pentola, con burro e olio, poi metti... se hai scalogno, sennò una cipolla, se è grande la tagli, un pezzo... metà e dopo prendi prezzemolo, salvia, tutte le erbe aromatiche e le leghi... anche su... ne hai tu... cos'è? (*pausa*) Beh insomma... mi verrà in mente... la cannella in canna e brocche di garofano!
8. EDUCATRICE: ah sì!

9. CARLA: allora prendi un pezzetto di cannella e la legghi con quelle erbe lì, perché quando è cotto tutto tu le tiri fuori... qualche cosa di... garofano, tre o quattro perché sennò è troppo forte, e lo metti dentro la pentola con burro e olio, la pentola se è alta devi mettere mezzo di vino bianco e che vada lento lento, che prenda gusto, anche una presetta di sale, non quando bolle, prima. E quando che lo mangi... non sai cosa mangi! Si scioglie in bocca! Però, sarebbe buono con la polentina calda...
10. EDUCATRICE: bisogna fare anche quella allora!
11. CARLA: beh... la fai la sera... ci sono anche quelle istantanee... quell'altra è più buona, ma per farne una pentolina per voi, puoi fare quella... se la mangi la sera o il mezzogiorno.
12. EDUCATRICE: la sera...
13. CARLA: ci vuole tempo, ci vuole tutto quel tempo lì... io lo avevo... ma una volta ho invitato una famiglia che lo ha assaggiato... beh... matti... ! È piaciuto tanto. E una volta ho invitato i miei figli e ne ho fatto una pentola così che ancora lo ricordano! I miei nipoti mi dicono: "nonna, non ci fai più la salsa..." salsa, dico io...
14. EDUCATRICE: coniglio in salsa!
15. CARLA: coniglio in salsa dico io... se ci metti il nome sopra, così sai qual è e poi guardi come devi fare. Mi pare di non aver mancato niente, no...
16. EDUCATRICE: la salsa quindi vien fuori con il sughetto del coniglio...
17. CARLA: eh sì eh... e il gusto delle erbe aromatiche... e di quello bisogna guardare, e dopo il vino ha bollito insieme e ha preso il gusto della carne. Era buono! Non perché l'ho fatto io... ma io l'avevo mangiato da un'altra e mi sono fatta spiegare e quando l'ho fatto per i miei, poi ho dovuto farlo per tutti!
18. EDUCATRICE: ci credo! Troppo buono!
19. CARLA: perché questa ha passione di farlo, e ci sta dietro, ma gli altri non hanno passione... ci vuole tempo, ci vuole tempo!
20. EDUCATRICE: una cosa che al giorno d'oggi un po' manca...
21. CARLA: manca sì... se sei a casa il sabato, puoi preparartelo e la domenica ce l'hai pronto! Piano piano... se lo fai il sabato... però devi portarti a casa il coniglio! Gli dici: "me lo tagli a pezzi". Poi quando lo metti in pentola, lui butta fuori acquetta... non lavarlo o altro! Lui si asciuga... non bruciarlo eh! Ma dopo, quando hai messo tutto lo metti basso (*il fuoco*), io avevo anche le pentole adatte, di terra, ne ho comprata anche una di piccola perché eravamo io e mio marito e poi, quando sono venuti i figli, ne ho comprata una di grande così. No no... mi è venuto in mente oggi pensando, pensando... ho detto: "quella, se è capace di farlo, vedrai che le piace!" anche alle tue ragazze!
22. EDUCATRICE: eh sì!
23. CARLA: ecco...
24. EDUCATRICE: allora, quando vado a comprare il coniglio, lo compro già a pezzi.
25. CARLA: e allora, basta! Vedi tu... perché guarda che ne resta poco... gli ossi vanno buttati e quindi vedi tu se devi prenderne mezzo o uno... perché il coniglio cala!
26. EDUCATRICE: meglio prenderne uno direttamente.
27. CARLA: eh... se ti resta lì, lo mangi anche il giorno dopo che è buono sai?
28. EDUCATRICE: e allora bisogna anche disossarlo...
29. CARLA: bisogna disossarlo dopo, quando l'hai messo in pentola il primo ramo... quando lui dopo un po' ha buttato fuori tutta l'acqua, aspetti che si raffreddi e lo dissoci tutto... io prendevo anche una forbice che venisse via tutta la carne che c'è attaccata, perché il coniglio tiene la carne, non è come il pollo... vedi che hai capito tu?
30. EDUCATRICE: sì sì, allora è anche molto più buono perché non si trovano gli ossi mangiando!
31. CARLA: eh... appunto!

32. EDUCATRICE: è tenerissimo!
33. CARLA: lo tiri fuori che sembra tutto che tu abbia fatto il ragù, solo che questo ha un altro colore... non si mette mica, non ho messo mai... il pomodoro, quelle robe lì... no no. Ho visto che è venuto buono, ecco...
34. EDUCATRICE: mi fa venire l'acquolina in bocca!
35. CARLA: (*sorride soddisfatta*) io spero che ti riesca bene, sennò sembra che ti abbia insegnato pan per polenta e invece...
36. EDUCATRICE: lei mi ha insegnato bene, semmai sarò io che sbaglio!
37. CARLA: no no... quando lo metti in pentola, dopo averlo dissociato, trovi le cose... metti una presetta solo di sale perché poi prende gusto... poi lo assaggi e semmai metti un granello in più... devi stare attenta che non si bruci! Io lo mettevo basso e sotto ci mettevo una griglietta come queste qua (*mostra con le mani la forma dello sparti-fiamma*).
38. EDUCATRICE: e coperto durante la cottura...
39. CARLA: sì sì, ogni tanto mescoli...
40. EDUCATRICE: e come si fa a regolarsi su quando è cotto?
41. CARLA: lo vedi, il sughetto che è tutto sugo e non acqua... vedi proprio che è come condimento... lo vedi... come quando lo fanno vedere in televisione, che fanno le pappardelle, quello è condimento, ma no quelle che mettono dentro di tutto e masticano tutto...
42. EDUCATRICE: non c'è qualità...
43. CARLA: ecco...
44. EDUCATRICE: allora ci vorranno un paio d'ore...
45. CARLA: eh... anche mezza giornata! Perché io lo lasciavo andare piano piano... se lo facessi di sabato... o anche di sera... quando è già preparato... lo metti la sera e si va avanti un paio d'ore e quando vedi che è giusto fa un colore marroncino.
46. EDUCATRICE: si rosola un po'.
47. CARLA: lo puoi mettere sul fuoco il giorno prima, ma sempre basso...
48. EDUCATRICE: è quello il segreto!
49. CARLA: e che non prenda quell'odore là... perché sa di bruciato e ti tocca buttar via tutto!
50. EDUCATRICE: beh, che bella ricetta!
51. CARLA: io lo sapevo che piano piano mi tornava in mente! Ma questa l'ho sempre tenuta a mente perché mia figlia mi diceva: "mamma, quando mi fai la salsina?"
52. EDUCATRICE: era proprio il suo piatto forte!
53. CARLA: sì!
54. EDUCATRICE: grazie Carla! Proverò la sua ricetta!
55. CARLA: e poi mi sai dire!
56. EDUCATRICE: certo, speriamo mi riesca!
57. CARLA: (*sorride*) ma sì... vedrai che li fai felici tutti!

**Commento** (a cura di *Paola Benetti*)

Ho scelto di trascrivere questa conversazione perché è emersa subito e in modo dirompente la competenza a contrattare della signora: il pomeriggio in cui ci siamo viste ha voluto fermarsi a parlare con me perché desiderava raccontarmi della sua ricetta culinaria preferita. È stata una scelta compiuta in autonomia (al turno 1 mi ferma proprio dicendo "ascolta... devo darti la ricetta..."), considerandomi una persona che avrebbe potuto ascoltarla volentieri e farne tesoro. Nonostante i disturbi di memoria, la signora ricordava che al mattino ci eravamo viste e nel breve colloquio avevamo parlato del cibo della Struttura e che questo ci aveva portato ad accennare alle sue doti di massaia e di cuoca: partendo da questo spunto, nel pomeriggio ha voluto approfondire una cosa che le stava particolarmente a cuore.

Sia dai lunghi turni verbali che dal linguaggio non verbale, si è compreso quanto questa conversazione l'abbia resa felice e fiera di ciò che riusciva a realizzare in cucina, come pure del poter condividere con altri questa sua dote.

Per alcuni giorni dopo la conversazione, è ritornata sull'argomento specificando alcuni accorgimenti riguardanti la ricetta.

Si può facilmente comprendere che il deficit cognitivo (MMSE di 10/30) non ha impedito alla signora di esprimere le sue competenze elementari, avendo trovato la possibilità di essere ascoltata con interesse e di essere riconosciuta come una donna che nella vita ha fatto cose apprezzate dalla famiglia e da chi la conosceva.