



Avete presente un ristorante rinomato, specializzato da anni nella cucina di terra, con un cuoco che la carne potrebbe grigliarla a occhi chiusi, talmente è ormai abituato a conoscerne il punto di cottura?

Bene, allora adesso provate a immaginarvi lo stesso ristorante che un giorno, per non sedersi sugli allori e andare sempre più incontro ai gusti del cliente, non abbandona i suoi piatti forti ma decide di inserire nel menu pure quelli a base di pesce e propone una serie di specialità di mare da stuzzicare anche il palato degli intenditori più sopraffini. Il tutto non dall'oggi al domani, che sarebbe quasi sinonimo d'improvvisazione, ma dopo aver adeguatamente preparato il proprio personale al nuovo genere gastronomico.

Ecco, fuor di metafora e con le debite proporzioni è un po' quello che ha deciso di fare la Libertas. Forte di decenni di esperienza nel campo della promozione sportiva ma ugualmente motivata a cimentarsi in terreni per lei inesplorati e in sintonia con le nuove esigenze di mercato. Ad esempio la qualità della vita, un valore di cui a parole tutti avvertiamo l'importanza ma per il quale poi, al lato pratico, sovente non si fa molto e comunque non abbastanza. Per questo ha creato appositamente una struttura, l'Area Salute e Benessere, con la quale lanciare il primo corso certificato per Professionista del benessere psicofisico tramite il massaggio bionaturale, affidandone la primogenitura organizzativa al Piemonte, non nuovo alla realizzazione di progetti-pilota poi estesi dall'Ente a livello nazionale.

Un'iniziativa quindi non solo prestigiosa ma a suo modo anche storica che, in linea con le caratteristiche peculiari dell'argomento, è stata presentata in modo tanto efficace quanto soffice venerdì 24 maggio scorso a Torino, al Centro Olistico La Sorgente del Benessere, in un accogliente "salotto" ai piedi della collina che sovrasta il capoluogo piemontese. Dopo una breve introduzione di carattere generale, nel corso della quale è stata sottolineata l'importanza di ridare al termine benessere il significato primordiale, ponendo quindi l'accento sulla sua valenza salutistica e non sull'interpretazione quantitativa della parola in oggetto che rimanda istintivamente a un'opulenza di carattere economico, la conferenza è entrata nel vivo con la proiezione d'un video breve ma molto chiaro e puntuale, che ha ben sintetizzato quei principi di chiarezza, esperienza e concretezza su cui è stato impostato il corso.

Si è quindi passati agli interventi, aperti dai saluti della professoressa Enrica Lanza, presidente sia del Centro Regionale Libertas sia della Scuola di Formazione a esso collegata, che non ha nascosto la soddisfazione per l'incarico ma nemmeno la consapevolezza di quanto impegno richieda questo progetto, da lei infatti definito "la sfida più difficile che potevamo intraprendere". Concetto che è stato adeguatamente ribadito dal presidente del Centro Nazionale, professor Luigi Musacchia, venuto appositamente da Roma per assistere al lancio dell'iniziativa e sottolineare quanta fiducia la Libertas riponga nella riuscita della medesima, in modo da "poterla poi trasferire e applicare con successo anche nelle altre Regioni". Il terzo intervento della serata, quello del professor Giorgio Berloff (Presidente della Commissione tecnica UNI/CT 006 – Attività professionali non regolamentate) è servito soprattutto per entrare nel merito delle specifiche normative della materia in questione e illustrare il contesto europeo nel quale la nuova figura professionale che questo corso andrà a formare potrà operare, in piena e totale sintonia con le certificazioni ormai richieste al riguardo e grazie a un lavoro impostato dalla Libertas, come ha tenuto egli stesso a sottolineare, con "serietà e coraggio".

La struttura operativa dell'iniziativa, il cui inizio è previsto per il 19 ottobre p.v., è stata invece l'argomento-cardine trattato dal professor Fulvio Martinetti, responsabile nazionale del Dipartimento della Formazione Libertas e coordinatore del Comitato scientifico per questo corso, che si è fra l'altro soffermato sullo stimolo derivante da un progetto "che ci porta a scoprire un mondo per noi nuovo" e da buon... allenatore ha presentato con legittimo orgoglio e un briciolo di commozione la sua squadra, vale a dire lo staff dei docenti formatori che terranno le lezioni: Lorenza Luppino, Pierluigi Muratore, Daniele Turini, Mauro Mancin, Fabio Marchini, Paolo Piretta, Vincenzo Santoleri e Domenica Sole. Una vasta e selezionata equipe di addetti ai lavori, in possesso di adeguate qualifiche professionali per intervenire come psicologi, medici, psichiatri, neurologi, osteopati, massofisioterapisti, biologi nutrizionisti, massaggiatori, consulenti legali ed erboristi, grazie alla quale la Libertas è decisa a vincere, proseguendo nella metafora di stampo sportivo, il suo piccolo ma prestigiosissimo "scudetto".

La carrellata degli interventi si è conclusa con quello della dottoressa Luppino che, parlando un

## **Professionista del Benessere, in Piemonte il via a una nuova era**

Scritto da stefano

Martedì 28 Maggio 2019 21:22 -

---

po' a nome di tutto il corpo docente, ha definito soprattutto le peculiarità professionali del corso e i rigorosi confini operativi nell'ambito dei quali verrà portato avanti (con particolare riferimento alle caratteristiche del massaggio bionaturale), evidenziando altresì l'importanza di agire con semplicità ma anche convinzione, il tutto sintetizzato da una celebre e felice espressione: "camminare la parole che diciamo".

Insomma, la sfida è lanciata. Senza enfasi, ma con la determinazione dovuta. Senza paura, ma con la prudenza necessaria. Senza illusioni, ma con l'ottimismo di chi crede in ciò che propone. Tutte caratteristiche che il mondo Libertas ben conosce, perché sono le stesse che servono per realizzare quella promozione sportiva che da sempre è il suo cavallo di battaglia. Ecco che allora, tornando all'allegoria dalla quale siamo partiti, un ristorante famoso per i suoi piatti di carne può diventare un posto dove mangiare anche dell'ottimo pesce! Non resta che provarlo...