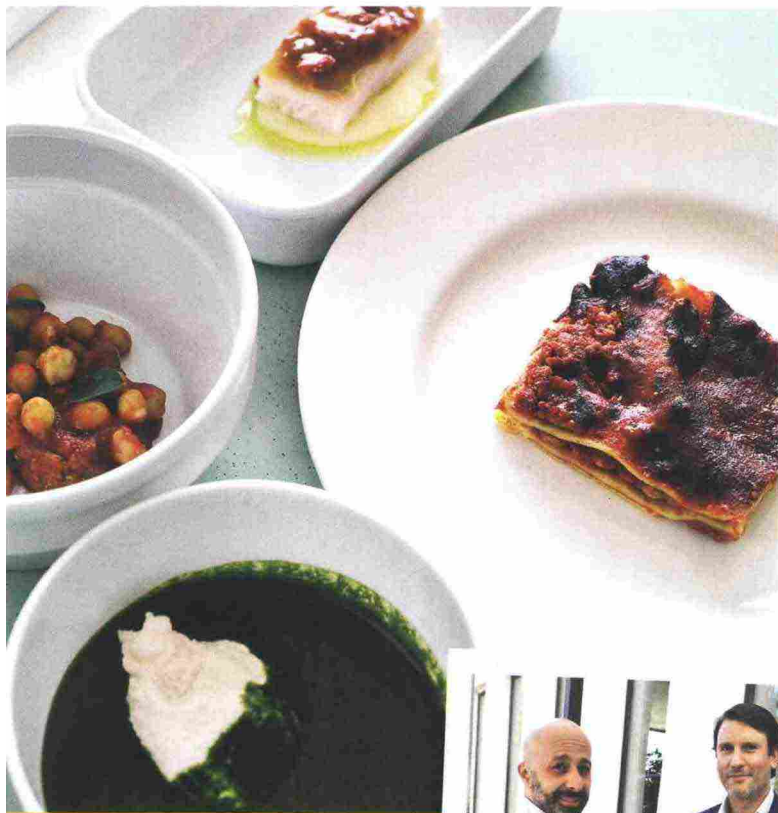


VANITY *Eureka*

# CORSIA DI SORPASSO

Chi l'avrebbe detto che negli ospedali si può mangiare bene, anzi benissimo? Succede se in cucina arriva un cuoco (tre stelle Michelin) con molte idee gustose

di Mariangela Mianiti



## IL VASSOIO DEL PRANZO

La proposta di Niko Romito (a destra, con Lorenzo Miraglia, ad di GioService). Sotto, il ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq).



**B**asta gnocchi come colla o brodini insipidi sul vassoio. Il progetto IN-Intelligenza Nutrizionale, che sta per partire presso l'ospedale Cristo Re di Roma, potrebbe portare una rivoluzione nelle mense. Messo a punto in un anno di studio e lavoro, è nato dalla collaborazione fra GioService, azienda che gestisce la ristorazione collettiva e la distribuzione automatica negli ospedali, l'Unità di Ricerca in Scienza dell'Alimentazione dell'università la Sapienza di Roma e lo chef **Niko Romito** del ristorante Reale a Castel di Sangro (Aq), con tre stelle Michelin.

«Prepariamo 35 mila pasti al giorno e per 9 euro dobbiamo fornire colazione, pranzo e cena. Da tempo pensavo a come trovare un modello che raggiungesse quattro obiettivi: migliorare la qualità del cibo, mantenere un alto livello nutrizionale, contenere i costi e che fosse facilmente replicabile. Conoscendo la cucina di **Niko Romito** e il suo lavoro di ricerca sui semilavorati e sulla valorizzazione delle ricette, mi è sembrata la persona giusta», dice Lorenzo Miraglia, ad di GioService.

Come ha vinto la sfida **Niko Romito**? «Abbiamo studiato il processo di trasformazione degli ingredienti attraverso sette tecniche di cottura: a vapore in forno, utilissima per verdure e salse, sottovuoto, che è perfetta per le carni, a basse temperature, perché mantengono intatti enzimi e antiossidanti, ad alta temperatura con la pellicola di amido per cuocere pesce e carne in poco tempo mantenendo le fibre intatte, usando la tecnica del freddo, che migliora la conservazione e la rigenerazione dei pasti, oppure la salamoia, che «sigilla» le fibre e limita il rilascio dell'acqua, e infine il recupero degli scarti». Un esempio? «Il purè. Uniamo patate, latte, acqua a freddo e mettiamo sottovuoto, cuociamo a vapore a 110° ad alta pressione per 60 minuti. Aperta la busta, si frulla e si ottiene un purè leggerissimo e saporito. Questo metodo, facilmente replicabile grazie a forni a vapore, a pressione e abbattitori, permette di sfruttare al massimo i nutrienti positivi, azzerare quelli negativi – come i grassi e i semilavorati industriali –, migliorare la qualità e diminuire gli sprechi». E l'appetito torna. **IT**

FOTO GIACOMO BRETZEL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 139400