

ATTUALITÀ

Cucina d'autore in ospedale per riqualificare il vitto in corsia



Cucina d'autore in ospedale per riqualificare il vitto in corsia , modificando radicalmente tutti i processi organizzativi e produttivi tradizionalmente legati alla ristorazione collettiva. Con l'obiettivo di trasformare il cibo in un alleato dei pazienti. Il progetto di intelligenza nutrizionale è firmato Niko Romito, celebre chef che in 7 anni ha conquistato tre stelle Michelin. Il protocollo di ricerca sperimentale è promosso da GioService, società del gruppo Giomi Spa e coinvolge l'Università di Roma La Sapienza (Unità di Ricerca in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana) e

l'Ospedale Cristo Re. Il lancio operativo del protocollo di ricerca sperimentale e interdisciplinare questa mattina all'Ospedale Cristo Re di Roma, dove è stata presentata l'attuale applicazione del protocollo e sono stati resi noti i benefici dell'alimentazione all'insegna della "Intelligenza Nutrizionale" sotto il profilo della cura del malato e dell'economia della mensa collettiva. Ed è stato possibile assaggiare i piatti della cucina stellata serviti in corsia.

Innovazione, ricerca e alta cucina per i pazienti in corsia

Scienza medica e gastronomia insieme per assicurare un piano alimentare sano, gustoso, nutriente al paziente. Grazie al lavoro collegiale di "Intelligenza nutrizionale" è stato, infatti, possibile portare le tecniche dell'alta cucina, supportate dalla scienza, tra le corsie d'ospedale, per fare in modo che il cibo diventasse parte integrante della cura stessa. E al di là della tecnologia è in atto anche un grande lavoro di educazione alimentare. Si mira a migliorare lo stato di nutrizione dei pazienti e il giudizio degli utenti che in generale percepiscono la ristorazione ospedaliera come di bassa qualità.

La sfida di Niko Romito

Il progetto, ha sottolineato lo chef Niko Romito, «è molto più di uno chef stellato in ospedale e non è un semplice ricettario, è una serie di protocolli e di basi pronte che permettono di preparare su ampia scala piatti buoni, economici, sostenibili e nutrienti già pronti: non serve nessun personale specializzato per cucinarli e impiattarli». Si tratta, ha spiegato ancora, «di preparazioni nate grazie a una ricerca ad alto tasso tecnologico: è scienza applicata alla cucina». Per la prima volta, ha sottolineato Romito, «gli alimenti sono stati analizzati non solo prima ma anche dopo la trasformazione. I nuovi piatti, oltre a risultare molto più soddisfacenti per il paziente sotto il profilo del palato (gusto e struttura) e anche dell'occhio, sono molto più nutrienti, per esempio perché conservano al massimo il loro corredo di antiossidanti». Intelligenza Nutrizionale, insomma, «è un progetto di rottura, socialmente utile e reale perché il progetto è operativo da circa 1 mese, in tutti i reparti. In ospedale permetterà ai pazienti di affrontare l'esperienza del ricovero in maniera diversa: abbiamo fatto dei piatti più belli e più buoni e il cibo diventa parte integrante del percorso di cura, oltre a un prezioso strumento di educazione alimentare».

Evitare che i problemi nutrizionali concorrano a peggiorare la prognosi

«Negli ospedali pochissimi pazienti - ha spiegato il professor Lorenzo Donini, dietologo, nutrizionista e professore all'Università La Sapienza di Roma - arrivano con uno stato di nutrizione normale. In generale arrivano per il 50% con malnutrizione per difetto e per il 50% con malnutrizione per eccesso. Ed è anche compito dell'alimentazione servita in ospedale evitare che i problemi nutrizionali concorrano a peggiorare la prognosi». Proprio in questi giorni ha preso il via un tavolo tecnico al ministero della Salute per razionalizzare la ristorazione collettiva, dalle scuole agli ospedali, con l'obiettivo di curare lo stato di nutrizione e fare educazione alimentare, stabilendo gli indicatori di efficienza ed efficacia per misurare la ristorazione collettiva, prendendo in considerazione anche gli scarti e il grado di soddisfazione dell'utente.

Lo chef stellato Niko Romito

La sperimentazione in corsia

Il metodo si sta sperimentando in tutti i reparti del Cristo Re. Il sistema adottato aumenta la qualità organolettica e il potere nutrizionale degli alimenti, riducendo contemporaneamente l'ossidazione cui sono normalmente sottoposti gli alimenti durante i processi di cottura tradizionali. In pratica, cibo più buono e più salutare. Le procedure ottimizzano anche i processi di lavorazione, garantendo un risparmio sull'acquisto delle materie prime e nella gestione degli alimenti orientata a eliminare gli scarti. La standardizzazione industriale del metodo garantisce, spiegano gli organizzatori, preparazioni di cucina facilmente replicabili.

