

Presentato il progetto pilota al Cristo Re di Roma: la metà dei pasti viene respinta dai pazienti con un costo sanitario di 500 milioni l'anno

Niko Romito, ricerca stellata per i pranzi negli ospedali

RISTORAZIONE DI SERVIZIO

Catia Sulpizi

Chi di noi recandosi a trovare una persona cara in ospedale non ha pronunciato la seguente frase: «Che ti porto da mangiare?». Tale gesto affettuoso copre due aspetti: primo, non è detto che il cibo portato da fuori faccia bene al paziente. Secondo, pasto della mensa ospedaliera non consumato o mangiato mantiene comunque un costo per il servizio sanitario. Il 45% di quello che si dà al malato torna indietro, lo Stato spende un miliardo l'anno e poiché un malato su due non mangia il cibo dell'ospedale, si spreca circa 500 milioni l'anno.

Con il progetto IN (Intelligenza Nutrizionale), presentato alla Sapienza, torneremo a portare solo fiori ai nostri cari. La Gioservice, del gruppo Giomi (società leader nel settore della sanità dal 1949), è una società nata nel 2007 con lo specifico scopo di risolvere tutte le problematiche alberghiere delle strutture sanitarie pubbliche e private.

Lorenzo Miraglia, amministratore della Gioservice lancia i tre obiettivi del protocollo IN, protocollo, come sottolineato dal presidente dell'associazione italiana di endocrinologia Andrea Lenzi, di ricerca sperimentale scientifica: 1) Creare il primo standard di qualità di ristorazione collettiva. 2) Rendere il cibo parte integrante della cura. 3) Attualizzare i primi due punti rimanendo all'interno dell'attuale spesa media giornaliera di 10 euro.

Niko Romito, il tre stelle di Castel di Sangro, miglior piatto dell'anno per l'Espresso che lo pone al vertice in Italia con 5 cappelli, è stato chiamato dalla Gioservice. Nessun tecnicismo fine a se stesso, la ricerca per lui è solo un modo di realizzare una trasformazione della materia che ne valorizzi il più possibile l'identità.

E proprio sulla ristorazione collettiva, con il marchio «Metodo Niko Romito», si sono focalizzati gli ultimi due anni di studio. Vien da sé che l'incontro e l'unione di intenti sono stati una chiara oppor-

tunità o una semplice empatia per la Gioservice e lo chef.

Intelligenza Nutrizionale è molto più di uno chef stellato in una cucina di ospedale, è scienza, non è un makeover del menù, ma il ripensamento dell'intera catena ristorativa.

Tale ambiziosa impresa viene tradotta da Romito attraverso 6 fasi di intervento che partono dalla studio attraverso La Sapienza dei menù ospedalieri, re-ingegnerizzano poi il menù nella sua composizione, realizzazione e fruizione; nella terza fase, fondamentale, grazie alla collaborazione con Analysis Group, testano per la prima volta il valore nutrizionale degli alimenti dopo la trasformazione (nel metodo standard per assurdo i valori sono attestati solo pre-lavorazione come se una cottura o la convezione di un alimento non incidessero nella variazione del valore); attuano test di somministrazione sui pazienti di due reparti; elaborano un protocollo definitivo di preparazione degli alimenti e delle ricette, infine, ri-

progettano le cucine sulla base delle nuove esigenze e formano il personale.

Il tutto crea un set di procedure standard replicabili in qualsiasi cucina ospedaliera per una «trasformazione dolce» degli alimenti in fase di cottura.

L'alimento finale dato al paziente, analizzato in laboratorio, risulta di gran lunga più sano di quello convenzionale. Infine il food cost resta non solo invariato, ma grazie all'utilizzo di tecniche di cottura più efficienti si abbatta drasticamente il calo peso percentuale delle materie prime, questo risparmio può essere investito per acquistare materie prime di maggiore qualità. La sede che ospita questo progetto pilota è l'ospedale Cristo Re. Si parte il 15 dicembre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



(C) Il Mattino S.p.A. |