

di
FRANCESCO
MAGGIORANI

Dai porri di Cervere alle carote di S. Rocco Per chi è ricoverato il menù è da ristorante

La società Amos fornisce una media di 7.500 pasti al giorno agli ospedali di Cuneo, Asl Cn1, Alessandria e Asti

«Polenta e gorgonzola o spezzatino di manzo?». Una domanda che sorprende il ricoverato giunto in reparto a fine mattinata. Si direbbe una battuta. Nell'immaginario l'ospedalesi identifica con minestrina e semolino, pollo lessato. No, ti sbagli: ti accoglie un piatto contadino, morbido e bencotto.

Succede al Santa Croce e al Carle di Cuneo o nelle strutture servite da Amos, un record di 211.500 pasti al mese nel

avvantaggiano i piatti locali: vitello tonnato, tomini con ba-gnèt verde, sfoglia di verdu-re, sformato di zuone, dai ravioli ai panzerotti, dai tortellini in brodo ai ri-gatoni. Gratinata, al pomodoro e acciughe, ai broccoli e speck, ai porri e zafferano. Non mancano i risotti, al Ca-

Un team di 250 persone guidate da esperti Ingredienti stagionali per piatti a Km0

stelmagno o zucca e Raschera. Può capitare lo sfizio: risotto ai frutti di mare. Non sarà l'abbondanza della trattoria sotto casa, ma ha profumo e sapore.

Fabrizio Molinengo, 53 anni, di Valgrana, apprezza le verdure: «Vivendo solo, a casa ne mangio poche». Si rifà

2023, una media di 7.500 giornalieri nelle mense di quattro aziende sanitarie del Piemonte: Asl Cn1, 2.000 pasti; Aso Cuneo Santa Croce e Carle, 2.000; Ao Alessandria, 1.600; Asl Asti, 1.900. «Amos, società Pubblica di proprietà di Aziende ospedaliere e Asl del Piemonte, supporta l'attività sanitaria, ospedaliera e territoriale pubblica fornendo beni e servizi», afferma Mariateresa Buttigliengo, direttrice generale - in parti-

colare, con la produzione di circa 2,5 milioni di pasti all'anno, si occupa del servizio di ristorazione di molte delle strutture sanitarie e socio-sanitarie, semiresidenziali e residenziali dei propri soci e conta oggi cinque centri cottura». Un team di oltre 250 persone altamente qualificate, guidate da esperti che elaborano menu sani e bilanciati, in linea con le più recenti linee guida nutrizionali. L'attenzione è tutta per la qualità. «Con il suo impegno costante nella ricerca dell'eccellenza, Amos offre, anche nella ristorazione, un servizio completo e personalizzato che coniuga gusto, nutrizione e benessere, contribuendo a migliorare la qualità del tempo trascorso in ospedale da pazienti e personale sanitario», sostiene il presidente Simone Mauro.

I pasti sono alle 12, 15 e alle 18,45. Al sopraggiungere dei carrelli i corridoi si svuotano. Chi riesce a dribblare la scritta "digiuno" - sono pur sempre ospedali - pranza al tavolino con il compagno di camera. Convivialità, confronto tra scelte diverse, soddisfazione generalizzata. Le addette alla comanda passano ogni giorno, ripetono con pazienza il menu di ricoverato in ricoverato. Si muovono, professionali e attente, con tabelle al computer su indicazioni dei diabetologi. La scelta è ampia, almeno tre o quattro

primi, altrettanti secondi, frutta fresca o cotta, budino, yogurt.

Un accudimento genuino con prodotti stagionali, a Km 0. Si favorisce l'economia del territorio e si riduce l'impatto ambientale. Ci sono convenzioni con il Consorzio dei porri di Cervere e con altre produzioni, dal bovino adulto di razza piemontese alle carote di San Rocco Castagnaretta, dai formaggi Dop al latte fresco cuneese. I cuochi

con broccoli, cavolo stufato, medaglioni di ceci e lenticchie, molto apprezzati anche da chi proviene da altre culture. Anna Bracco, di Magliano, punta alle zuppe di riso e verza, di cavolo nero, crema di zucca, farro e castagne. Le carni del Cuneese trovano largo spazio: brasato di manzo, bollito con salsa rubra, rolatine, cosciotto di maiale alle mele. Al palato attento non sfugge che tra i cuochi ci sia qualche siciliano: arista di maiale e uva passa, merluzzo patate e olive, salmone al Marsala, ricotta al forno.

Un suggerimento: ridurre il quantitativo nelle confezioni di grissini per evitare sprechi. Ospedale di Cuneo, oggi al centro del dibattito politico. Si discute di localizzazione, progetti futuri, piani di sviluppo. Nessun dubbio su cuochi e personale di servizio. Squadra vincente, non si cambia. A.RAV.

Chi riesce a dribblare la scritta "digiuno" - sono pur sempre ospedali - pranza al tavolino con il compagno di camera. Convivialità, confronto tra scelte diverse, soddisfazione generalizzata. Le addette alla comanda passano ogni giorno, ripetono con pazienza il menu di ricoverato in ricoverato. Si muovono, professionali e attente, con tabelle al computer su indicazioni dei diabetologi. La scelta è ampia, almeno tre o quattro

primi, altrettanti secondi, frutta fresca o cotta, budino, yogurt.

Un accudimento genuino con prodotti stagionali, a Km 0. Si favorisce l'economia del territorio e si riduce l'impatto ambientale. Ci sono convenzioni con il Consorzio dei porri di Cervere e con altre produzioni, dal bovino adulto di razza piemontese alle carote di San Rocco Castagnaretta, dai formaggi Dop al latte fresco cuneese. I cuochi