

FORUMN.A.

Forum della **NON AUTOSUFFICIENZA**
(e dell'**AUTONOMIA POSSIBILE**)

IX edizione

Bologna 22-23 novembre 2017

A cura di



Lendinara

La ristorazione presso i centri di servizio alla persona: dalla parte dei fruitori e degli operatori

Dott. **Luigi TONELLATO**, FCSI

Biologo

FOOD SAFETY & QUALITY MANAGEMENT



Ordine
Nazionale
Biologi



“

Gola è mantenimento della vita.

”



Leonardo da Vinci

COSA SI PUO' FARE A LIVELLO DI RISTORAZIONE NELLE RESIDENZE PER ANZIANI?

Più di 10 anni di gare
nazionali tra cuochi



2008 - “Un primo piatto, tipico del territorio in cui è situata la struttura, preparato con metodi tradizionali”



Luigi TONELLATO

2009 - “Un secondo piatto, tipico del territorio in cui è situata la struttura, preparato con metodi tradizionali”



2010 - "Metti i colori nel piatto"



Luigi TONELLATO

2011 - "Un primo o un secondo piatto della tradizione regionale"



2012 - "I colori della salute"



2013 - "La salute a colori"



Luigi TONELLATO

2014 - "La cucina dei sensi"



2015 - "Finger Food e Dieta Mediterranea"



Luigi TONELLATO

2016 - "500 x 1"



Luigi TONELLATO

2017 - "Km zero"



Luigi TONELLATO

Residenza "Corradini" Ronchi dei Legionari	Frico morbido accompagnato da fondute di montasio, con cialde di parmigiano reggiano adagiate su glassa di aceto balsamico contenente polenta e funghi trifolati	
C.R. "Dot. U. e A. Tazzoni" - Corredo Vicentino	Gnocchi con la "fioretta"	
Fondazione Castellini - Melegnano (MI)	"Il sapore del perdono" (risotto mantecato al mascarpone e raspadure con rondelle di coniglio fritto con salsiccia lodigiana e fascio di asparagi)	
RSA Brignole - Genova	"Zene zuena" (giovane Genova)	
Casamia Verdello (BG) - GRUPPO ORPEA ITALIA	Bistecca alla Milanese in texture modificata	

GIURIA TECNICA	I	II	III	IV	V	max
Attenzione per l'utente (congruità)						40
Gestione lavoro - scheda						10
Gestione lavoro - tecnica						20
Gestione lavoro - igiene						20
Valorizzazione tradizione/ territorio						20
Stagionalità						10
Valutazione nutrizionale						20
Presentazione piatto						20
Gusto e contrasti						20
Colori						20
totale						200

1. tecnico						200
2. tecnico						200
3. tecnico						200
Totale						600

media giuria tecnica in ventesimi						20
--	--	--	--	--	--	-----------

Anche se per la fascia di età di nostro interesse, c'è ancora molto fare (come riportata nelle linee guida stesse), si ritengono valori medi per donne e uomini di riferimento - di età tra gli 80 anni in su - un *range* dell'apporto energetico oscillante tra le 1700kcal e le 1930kcal/die.

Siccome i pasti principali devono rappresentare il 30% dell'apporto energetico quotidiano, prendiamo come obiettivo il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Apporto calorico del pasto compreso tra 500-580kcal
- Apporto proteico del pasto 18-27g

Il tema di quest'anno "500 x 1" prevede la preparazione di un piatto unico che fornisca indicativamente 500kcal per una porzione completa (ne verrà però servita soltanto 1/3), con un apporto proteico di 18-27g. Sono consentite oscillazioni del 10% rispetto a tali indicazioni.

I 5 piatti sono stati selezionati sulla base della presentazione di una "scheda ricetta" che ha impegnato i concorrenti

- nel collegamento del piatto o degli ingredienti con il territorio, la storia e la tradizione,
- nella valorizzazione degli aspetti nutrizionali, anche in funzione degli obiettivi che ci si propone di raggiungere,
- nella precisa e puntuale descrizione della preparazione, evidenziando gli aspetti tecnologici,
- nelle modalità di presentazione e somministrazione del piatto.

Abbiamo in ordine alfabetico (non di servizio):

- Bistecca alla Milanese in texture modificata
- Frico morbido accompagnato da fondute di montasio, con cialde di parmigiano reggiano adagiate su glassa di aceto balsamico contenente polenta e funghi trifolati
- Gnocchi con la "fioretta"
- "Il sapore del perdono" (risotto mantecato al mascarpone e raspadure con rondelle di coniglio fritto con salsiccia lodigiana e fascio di asparagi)
- "Zene zuena" (giovane Genova)

GIURIA POPOLARE	I	II	III	IV	V	max
Attenzione per l'utente (congruità)						40
Presentazione piatto						20
Gusto e contrasti						20
Colori						20
totale						100

- Il tema proposto per l'edizione 2017 è "*Km zero*", da proporre caldo o freddo.
- Il piatto, per quanto riguarda grammature ed apporto energetico, si configura come "piatto proposto a pranzo".
- Il piatto, preparato con riferimento alla tradizione locale, deve essere ottenuto, seguendo – anche in forma rivisitata – una ricetta tipica, in modo da raggiungere l'obiettivo in termini di caratteristiche organolettiche, grazie all'uso appropriato delle tecnologie, oggi disponibili.
- Il piatto è legato alle tradizioni gastronomiche degli ospiti della struttura partecipante e può essere proposto nel menu normale o in occasione di particolari ricorrenze. Dovrà essere fornita adeguata documentazione di tale inserimento nel menu della struttura.
- Il piatto da presentare deve essere pensato in relazione all'utenza che ogni giorno si deve soddisfare (ospiti delle case di riposo, ultrasessantenni); con ciò il piatto deve anche risultare ben curato nella preparazione e nella presentazione, giustamente creativo.

I piatti sono stati selezionati sulla base della presentazione di una "scheda ricetta" che ha impegnato i concorrenti

- nel collegamento del piatto o degli ingredienti con il territorio, la storia e la tradizione,
- nella valorizzazione degli aspetti nutrizionali, anche in funzione degli obiettivi che ci si propone di raggiungere,
- nella precisa e puntuale descrizione della preparazione, evidenziando gli aspetti tecnologici,
- nelle modalità di presentazione e somministrazione del piatto.

alcune considerazioni...



Luigi TONELLATO

1° considerazione

Livello di qualità deve essere
(facilmente) replicabile



17/05/2012

Luigi TONELLATO



Luigi TONELLATO

2° considerazione

Certe finiture richiedono:

- Tempo
- Personale





Luigi TONELLATO

3° considerazione

Aspetti della qualità?

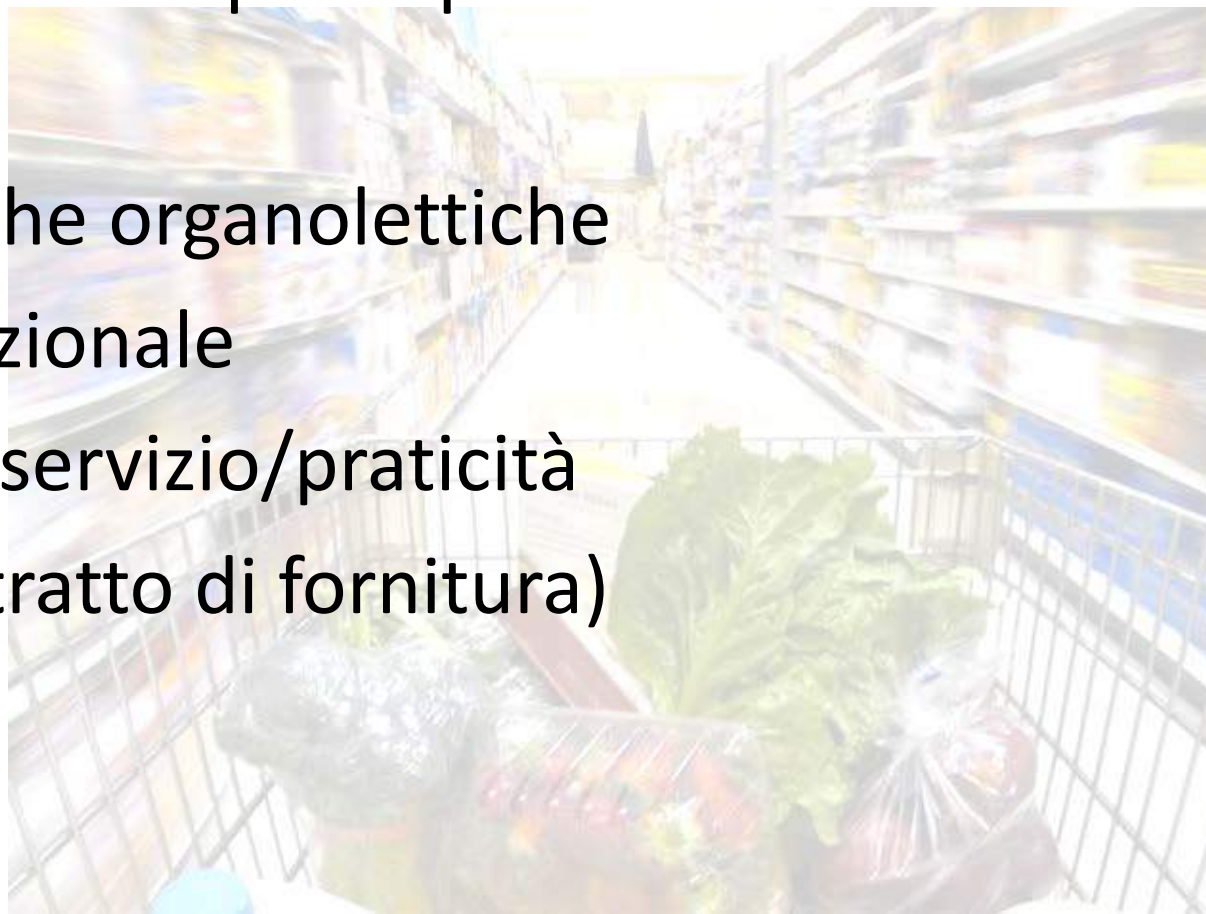


Ognuno ha le proprie aspettative!



Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale
- Caratteristiche organolettiche
- Valore nutrizionale
- Modalità di servizio/praticità
- Prezzo (contratto di fornitura)



Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale

- Caratteristiche organolettiche

Familiari

- Valore nutrizionale

- Modalità di servizio/praticità

- Prezzo (contratto di fornitura)



Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale
- Caratteristiche organolettiche
- Valore nutrizionale ← **Sanità**
- Modalità di servizio/praticità
- Prezzo (contratto di fornitura)



Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale
- Caratteristiche organolettiche
- Valore nutrizionale
- Modalità di servizio/praticità
- Prezzo (contratto di fornitura)



Operatori

Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale

- Caratteristiche organolettiche

- Valore nutrizionale

- Modalità di servizio/praticità

- Prezzo (contratto di fornitura)

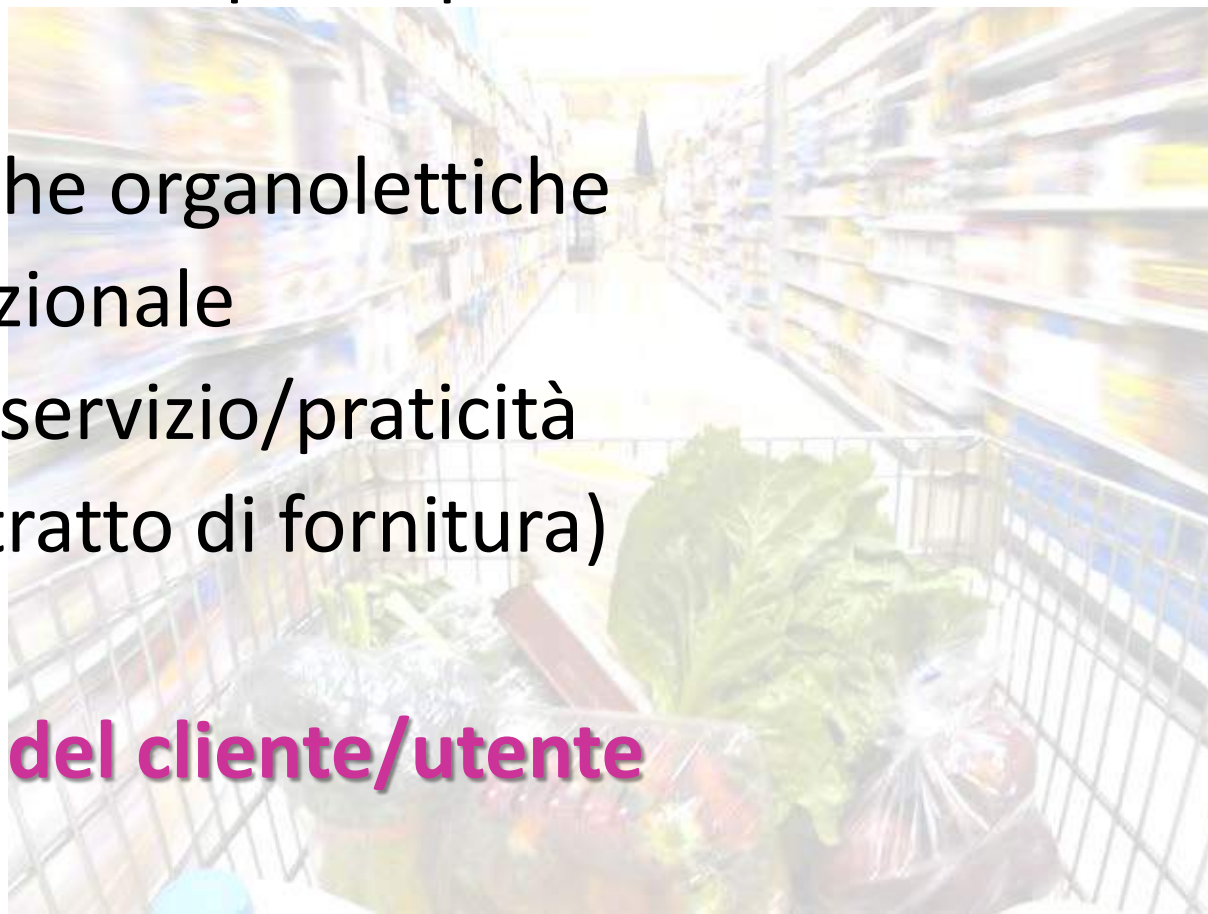


Direzione

Qualità

- Sicurezza igienica: prerequisito fondamentale
- Caratteristiche organolettiche
- Valore nutrizionale
- Modalità di servizio/praticità
- Prezzo (contratto di fornitura)

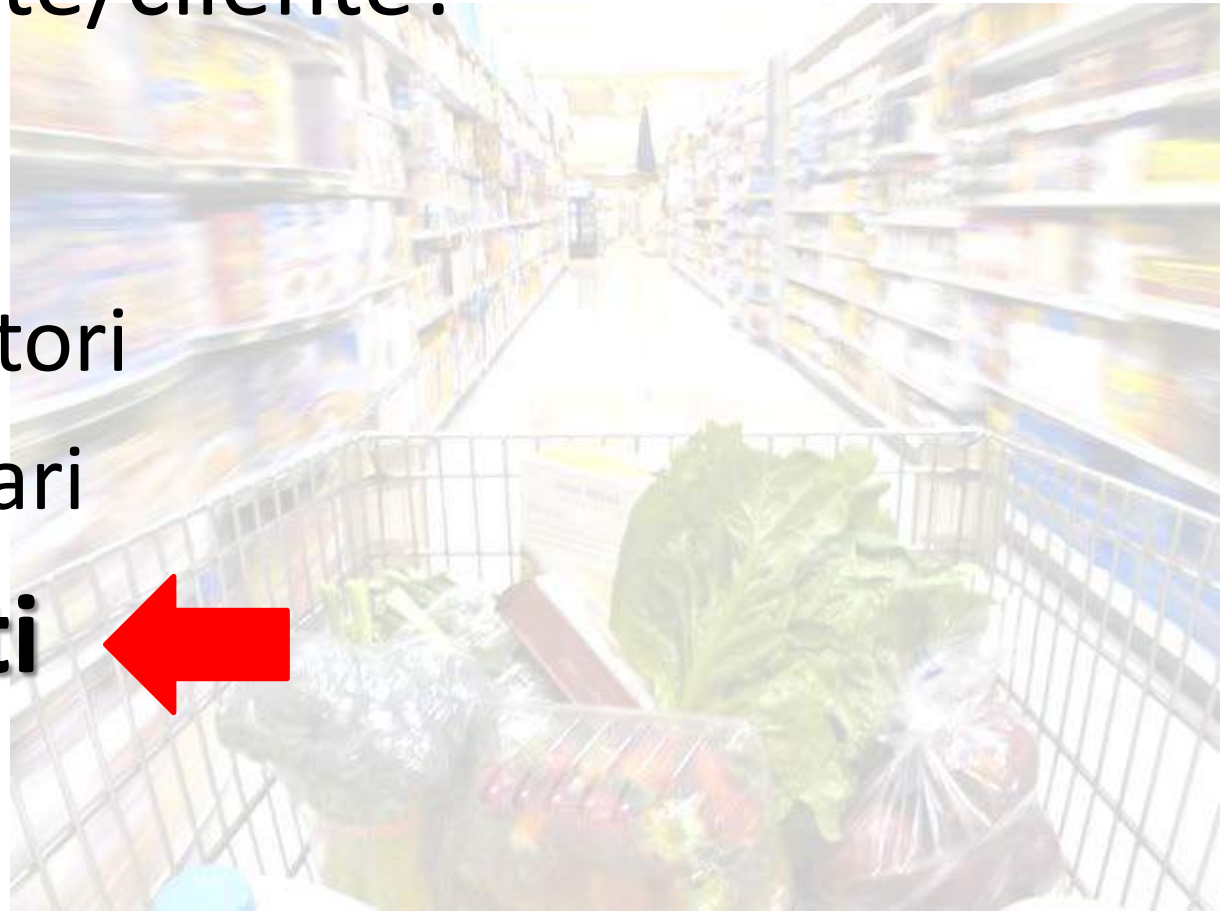
➔ **percezione del cliente/utente**



Qualità percepita

Chi è l'utente/cliente?

- Ente
- Operatori
- Familiari
- **Ospiti**



4° considerazione

Non solo cucina, ma anche sala
e servizio!

«Cà del Gusto»



«C'è più gusto!»





Piatto fondo
 $\pm 665\text{g}$



Piatto piano
 $\pm 675\text{g}$



2 piatti
 $\pm 1340\text{g}$

Un problema oggettivo?

Un problema oggettivo!



Se in un contenitore inseriamo 24 piatti (numero medio), abbiamo un peso complessivo da movimentare compreso tra **15,96 e 16,20Kg.**



Anzi due!



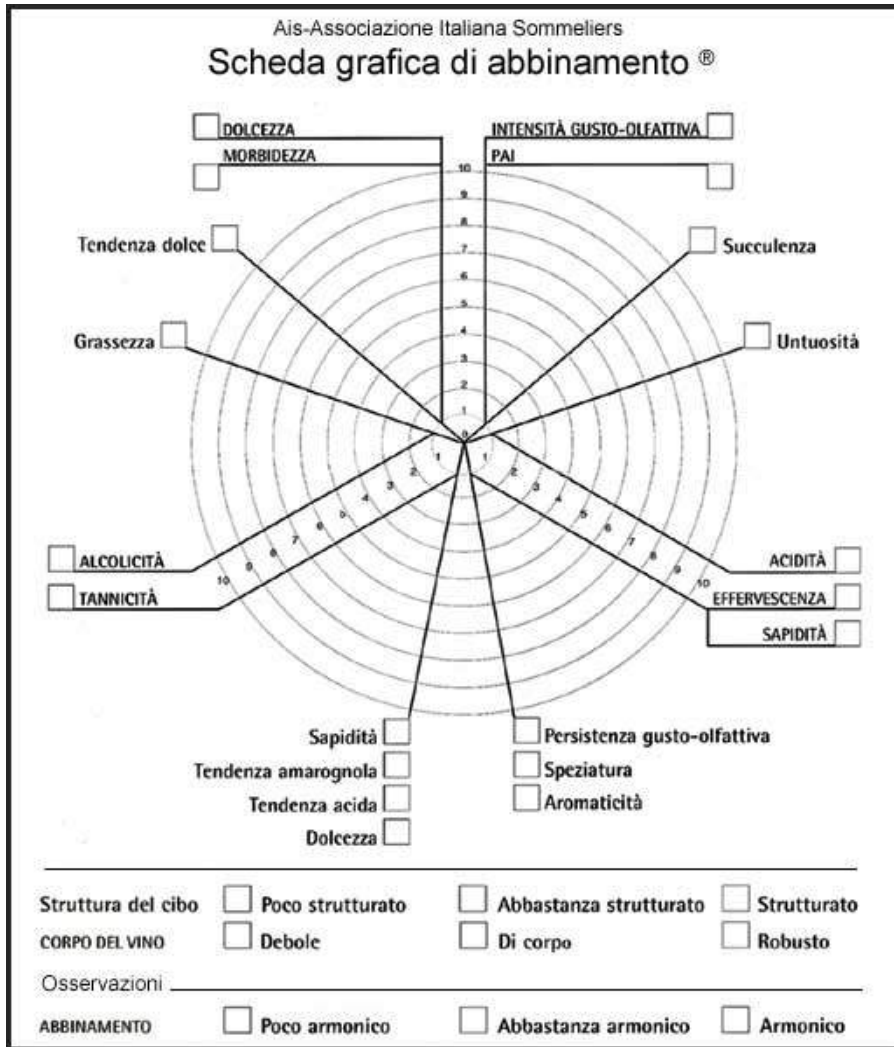


Piatto fondo melamina
 $\pm 130g$



Piatto piano melamina
 $\pm 155g$

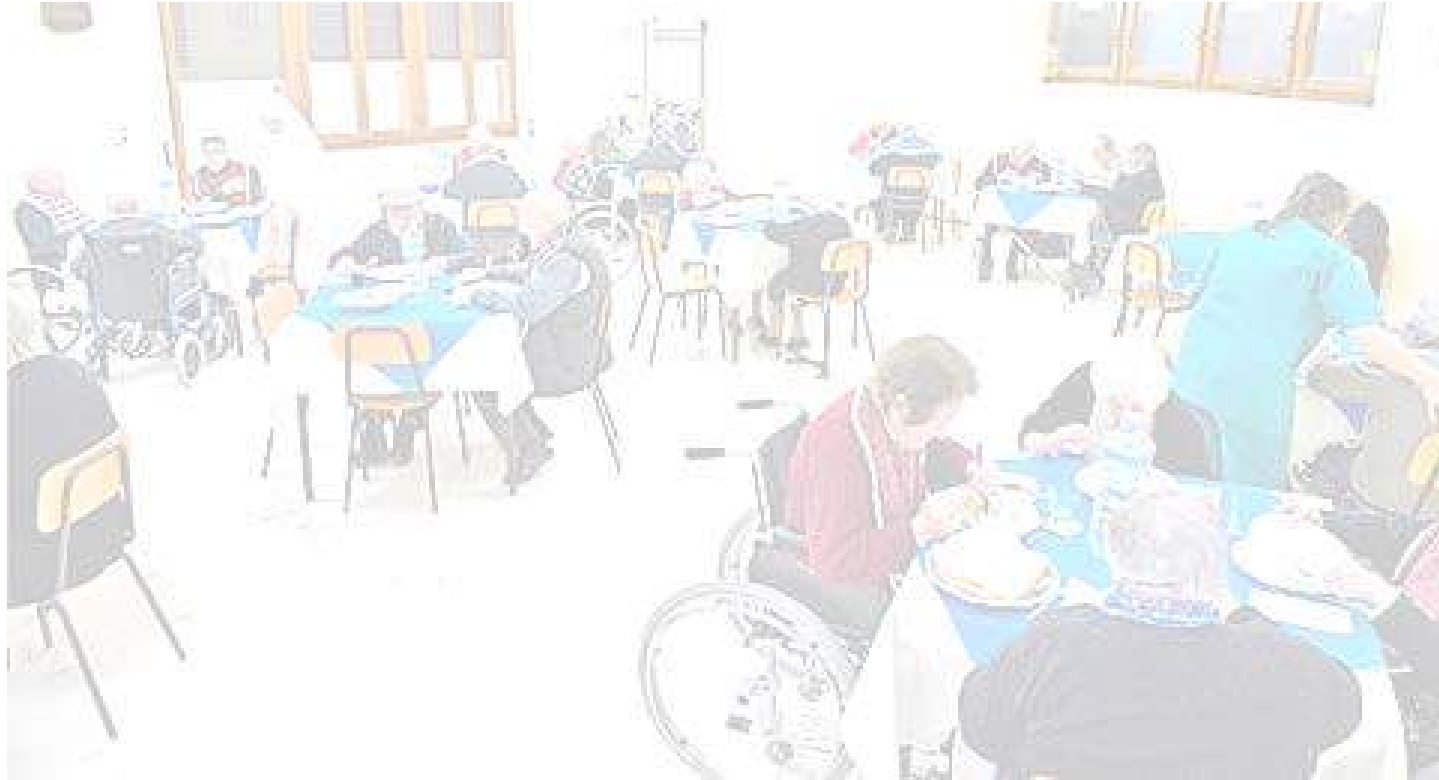
5° considerazione



Una vera e
seria analisi
sensoriale
non si può
improvvisare

Esempio di scheda per abbinamento AIS

Qualità percepita dall'ospite



Qualità percepita da altri soggetti

Scheda valutazione specifica



da mettere a punto!

6° considerazione

Ricetta:

- Ingredienti, materie prime
- Modalità di preparazione

Ingredienti, materie prime



Valorizzare
maggiormente
spezie ed erbe
aromatiche

Ingredienti, materie prime

Premiato l'inserimento di prodotti a marchio DOP, IGP, PAT, ...

REGIONE del VENETO



Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto

Ottobre 2012

<p>6. Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N°7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173)</p> <p>specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>	<p>Da 0 a 5 punti Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.</p> <p>0 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 2 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP 3 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 4 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA 5 PUNTI = presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA E TRADIZIONALI</p>
--	---

Ingredienti,
materie prime



**MISSION
IMPOSSIBLE**

Premiato l'inserimento di prodotti a marchio DOP, IGP, PAT, ...

Ingredienti, materie prime



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari

ELENCO DEI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO

La zona di produzione dei prodotti contrassegnati da un asterisco si estende anche in altre regioni.

Denominazione di origine protetta (DOP)	Indicazione geografica protetta (IGP)
1.2 Prodotti a base di carne	
Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	Cotechino Modena *
Salamini italiani alla Cacciatora *	Mortadella Bologna *
Sopressa Vicentina	Salame Cremona *
	Zampone Modena *
1.3 Formaggi	
Asiago *	
Casatella Trevigiana	
Grana Padano *	
Montasio *	
Monte Veronese	
Piave	
Provolone Valpadana *	
Taleggio *	
1.4 Altri prodotti di origine animale	
Miele delle Dolomiti Bellunesi	

Ingredienti, materie prime

1.5 Oli e grassi	
Olio extravergine di oliva Garda *	
Olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella Veneto Euganei e Berici Veneto del Grappa	
1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati	
Aglione Bianco Polesano	Asparago Bianco di Cimadolmo
Asparago Bianco di Bassano	Asparago di Badoere
Marrone di S. Zeno	Ciliegia di Marostica
	Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese
	Insalata di Lusia
	Marrone di Combai
	Marroni del Monfenera
	Pesca di Verona
	Radicchio di Chioggia
	Radicchio di Verona
	Radicchio Rosso di Treviso
	Radicchio Variegato di Castelfranco
	Riso del Delta del Po *
	Riso Nano Vialone Veronese
1.7 Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati	
Cozza di Scardovari	

Numero totale: 18 DOP + 18 IGP

Ingredienti, materie prime

Prodotti agroalimentari tradizionali

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI	13
Liquore fragolino	20
CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE	26
Cotechino di Trecenta	62
Salame da taglio di Trecenta	101
Salsiccia tipica polesana	109
FORMAGGI	136
Caciotta misto pecora	137
PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI	171
Carota di Chioggia	192
Cavolo dell'Adige	196
Cipolla bianca di Chioggia	202
Mela del Medio Adige	239
Melone del Delta Polesano	242
Noce dei grandi fiumi	247
Pera del Medio Adige	263
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCIOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA	287
Esse adriese	307
Pagnotta del doge	327
PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	363
Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Latterini marinati del Delta del Po	373
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Vongola verace del Polesine	383
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)	386
Miele del Delta del Po	391

Materie prime

un breve saggio da un'offerta di gara...

CARNI BOVINE IGP : n.6 prodotti

Spezzato bovino fresco IGP, Fesa bovino fresco IGP, Carne per macinato bovino fresco IGP, Reale bovino fresco IGP, Fettine bovino fresco IGP, Arrotoato bovino fresco IGP

FORMAGGI DOP: n. 16 prodotti

Caciotta d'Urbino DOP, Casera Valtellina DOP, Toma Piemonte DOP, Caciotta Silana DOP, Emmentaler DOP, Fontina Valle d'Aosta DOP, Formaggio Bitto DOP, Pecorino Sardo DOP, Pecorino Romano DOP, Castelmagno DOP, Quartirolo DOP, Taleggio DOP, Piave Forma DOP, Feta pecora DOP, Monte Veronese DOP, Bra tenero DOP

Materie prime

un breve saggio da un'offerta di gara...

CARNI BOVINE IGP: ~~n. 6 prodotti~~ n. 0 prodotti

~~Spezzato bovino fresco IGP, Fesa bovino fresco IGP, Carne per macinato bovino fresco IGP, Reale bovino fresco IGP, Fettine bovino fresco IGP, Arrotolato bovino fresco IGP~~ [Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, Vitelloni Piemontesi della coscia IGP]

FORMAGGI DOP: ~~n. 16 prodotti~~ n. 5 prodotti

~~Gaciotta [Casciotta] d'Urbino DOP, Casera Valtellina [Valtellina casera] DOP, Toma Piemonte [Toma Piemontese] DOP, Gaciotta Silana DOP [Caciotta Silana Ovicaprino], Emmentaler DOP, Fontina Valle d'Aosta DOP, Formaggio Bitto [Bitto] DOP, Pecorino Sardo DOP, Pecorino Romano DOP, Castelmagno DOP, Quartirolo [Quartirolo Lombardo] DOP, Taleggio DOP, Piave Forma [fresco, mezzano, vecchio, vecchio selezione oro, vecchio riserva] DOP, Feta pecora* DOP, Monte Veronese DOP, Bra tenero DOP~~

*latte ovino e caprino fino al 30%

Materie prime: un altro esempio



Radicchio tardivo
€ 3,90

RADICCHIO TARDIVO
OFFERTA
2,90
Al Kg



24.02.2016

Clandestini sui campi di radicchio Titolare denunciato e 4 espulsi

Vedelago, blitz dei carabinieri nelle campagne: solo uno dei cinque dipendenti magrebini era regolare. Gli stranieri venivano portati ogni giorno da Verona. Coldiretti: le imprese si dotino di un codice etico
di Fabio Poloni

24 febbraio 2016



Quattro clandestini al lavoro sui campi di radicchio. Irregolari, sfruttati, trasportati quotidianamente dai loro "caporali" fra Verona - dove ha sede legale la cooperativa che dava loro lavoro - e Fanzolo, frazione di Vedelago

**Radicchio di
Treviso IGP
tardivo
€ 7,90**

Sulla questione interviene il direttore di Coldiretti Treviso, Antonio Maria Ciri: «Voglio sottolineare come la legalità sia condizione necessaria anche per salvaguardare il reddito degli onesti. Con la criminalità organizzata anche al mercato di Treviso arrivano derrate sotto costo. Bisogna che tutti gli attori, quindi anche i grossisti, i commercianti, la media e grande distribuzione, selezionino i fornitori sulla base di un codice etico. Quando vengono offerti prodotti a costi impossibili - conclude Ciri - è chiaro che ci sono dei comportamenti illeciti che dovrebbero indurre gli operatori a denunciare la situazione».



Luigi TONELLATO



7.1.PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

7.1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non primizie o produzioni tardive essere sani, integri, puliti, alterazioni dovute a parassiti esterna anomala, privi di odore devono aver raggiunto il appropriato.

E' auspicabile che la frutta, s conservazione e/o bagni accompagnata dalla dichiara: subito in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOFITICIDI

Entro i limiti indicati dalla vigente.



Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Salute Animale Regione Veneto 2009-2010

Area Tematica 4 "Sicurezza Alimentare"

R.T.A.N. Rete di Rete Alimenti e Nutrizione della Regione U.I.C.C. del Veneto

Ottobre 2009

La scelta del prodotto deve essere effettuata

7.1.1 VERDURA FRESCA

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o documentazione di accompagnamento sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere

ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;

- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

EXPO

MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



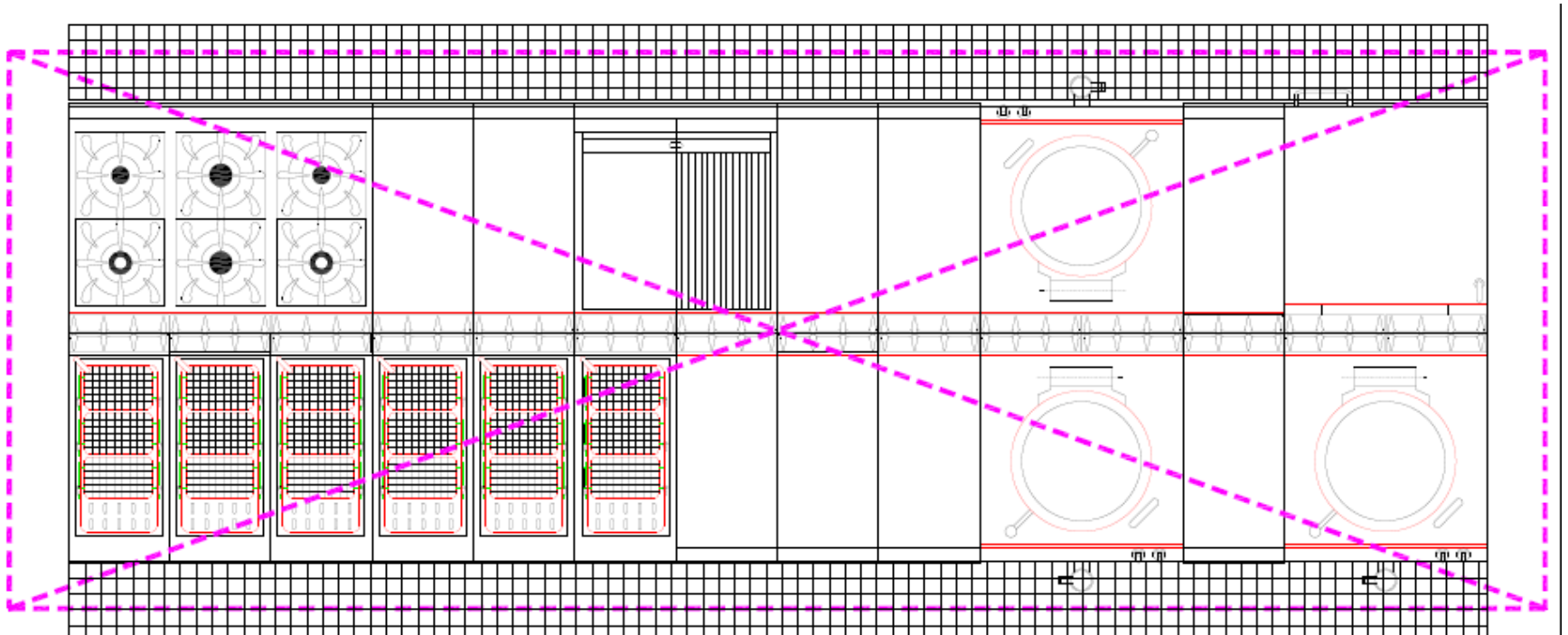
Luigi TONELLATO

Realtà

Quanti di questi prodotti possono essere effettivamente inseriti nell'offerta ristorativa di una struttura per anziani?
(soprattutto per motivi economici)

Modalità di preparazione

Congruità del *lay-out* con il menu da sviluppare?



Modalità di preparazione

Congruità del gruppo di lavoro con il menu da sviluppare?



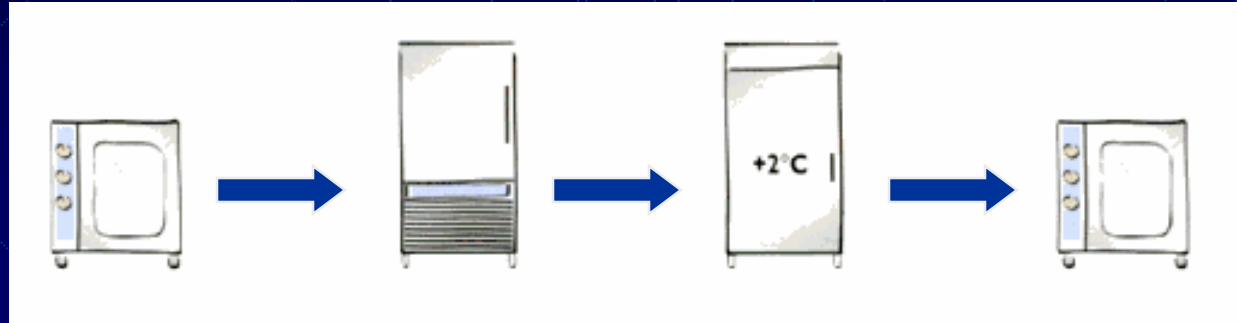
Modalità di preparazione



GESTIONE DELLE COTTURE



PROCESSI PRODUTTIVI



- *Cook & chill*
- Sottovuoto nella ristorazione

**E nuove
attrezzature**

SISTEMA COOK & CHILL

- ✘ Racchiude in sé specificità organizzativa ed elevato contenuto tecnologico
- ✘ Consente di ottimizzare percorsi e risorse
- ✘ Consente il rispetto della sicurezza igienica
- ✘ Consente la standardizzazione di processi lavorativi dispendiosi
- ✘ Se eseguito correttamente, garantisce anche elevata qualità organolettica (e dunque nutrizionale)

SCHEMA DELLE TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

TIPOLOGIA	CARATTERISTICHE	VANTAGGI	SVANTAGGI	NOTE
PREPARAZIONE con legume fresco-caldo	La cottura e la distribuzione avvengono nello stesso giorno e a breve distanza di tempo	Accettazione psicologica da parte dell'utente Dal punto di vista igienico - nutrizionale non si presentano problemi se la temperatura di lavorazione, cottura e trasporto viene mantenuta sempre idonea Buon mantenimento delle caratteristiche organolettiche del cibo se tutte le fasi vengono eseguite in maniera corretta	Produzione vincolata spazialmente e temporalmente al consumo Produzione due volte al giorno per tutti i giorni dell'anno	È il più frequente
PREPARAZIONE con legume refrigerato-caldo (cook and chill) Surgelato - caldo (cook and freeze)	La distribuzione viene differita rispetto alla preparazione/cottura, nel rispetto della catena del freddo. Cook chill: preparazione-cottura-abbattimento-stoccaggio trasporto-rigenerazione-distribuzione	Garantisce la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti preparati ed abbattuti. Permette un'elevata personalizzazione	Necessità di utilizzare materie prime di ottima qualità per ottenere pietanze di buon livello nutrizionale ed organolettico, soprattutto se ci si riferisce al Modello Alimentare Mediterraneo.	Alcune ditte specializzate in tale tipologia di legume lo stanno proponendo nell'ambito della ristorazione ospedaliera. Permette una conservazione che va da alcuni giorni (4-5) ad alcune settimane (2-3, se conservato sottovuoto/atmosfera modificata)
TIPOLOGIA di distribuzione MONOPORZIONE	Mediante piatti singoli e sigillati in vassoio personalizzato con separazione caldo / freddo	Corretto conteggio dei pasti	Porzionatura standardizzata, ridotta accettabilità e qualità organolettica;	
TIPOLOGIA di distribuzione MULTIPORZIONE	Mediante contenitori in acciaio "gastronom" contenenti più porzioni	Buona qualità se correttamente conservati a temperatura idonea. Più gradita da parte dell'utenza. Possibilità di tarare la porzionatura in base ai fabbisogni nutrizionali delle varie fasce di età.	Possibili eccedenze o deficienze per difficoltà di porzionatura	Viene maggiormente gradita dall'utenza

*Modalità previste per le distribuzioni di pasti provenienti da cucine centralizzate



Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto

Luigi TONELLATO

VANTAGGI/SVANTAGGI



richiesta una nuova ed
aumentata professionalità



FORMAZIONE

7° considerazione

Menu:

È sempre un compromesso

[non tutti ne sono consapevoli]

Realtà

RISO

Si consiglia l'uso del riso nazionale.

Per i pasti veicolati è da preferire il parboiled.

All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili anche le caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione: consistenza, colore, odore, sapore.

Esempio:

Risotto (carnaroli, arborio, vialone nano) con soffritto di cipolla in olio e burro - come da gastronomia tradizionale - diventa riso parboiled condito dopo cottura in acqua con il sugo specifico.

Realtà

presenti 24 ospiti:

- n.3 ospiti allettati in forma permanente [2 disfagici gravi + 1 disfagico lieve]
- n.5 ospiti allettati nella giornata [dieta "morbida"]
- n.15 ospiti in sala [di cui 5 disfagici gravi e 5 con dieta "morbida"]





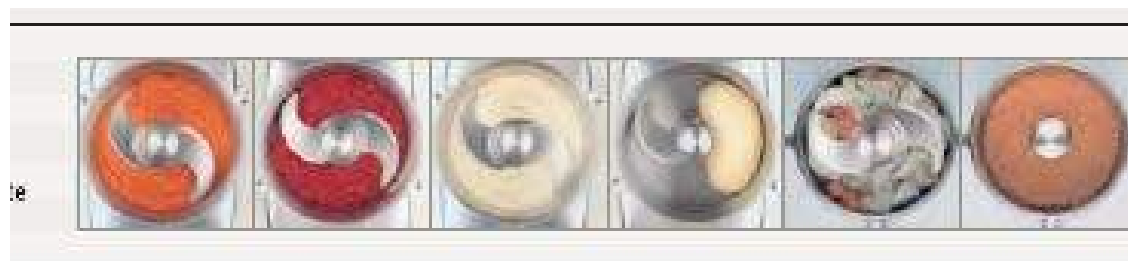
mixer



cutter



omogeneizzatore



Alle prese con nuove sfide professionali



«Frullati»: $\approx 30\%$ degli utenti



Alle prese con nuove sfide professionali

La realtà (oggi e domani):



Compito sempre più complesso



In futuro?



APPROVED



Luigi TONELLATO

Solo questione di tempo!!!



Grazie per l'attenzione.

Luigi TONELLATO