

05 maggio 2017



“Alimentazione nelle residenze per anziani:
come garantire l'appetibilità ed il gusto attraverso una
ristorazione adeguata e di qualità?”

Dott. **Luigi TONELLATO**, FCSI

Biologo

FOOD SAFETY & QUALITY MANAGEMENT



MASTERGROUP
ingegneria e servizi


“

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



Luigi TONELLATO

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"



Luigi TONELLATO

2010 - "Metti i colori nel piatto"



Luigi TONELLATO

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



Luigi TONELLATO

2012 - "I colori della salute"



Luigi TONELLATO

2013 - "La salute a colori"



Luigi TONELLATO

2014 - "La cucina dei sensi"



Luigi TONELLATO

2015 - "Finger Food e Dieta Mediterranea"



Luigi TONELLATO

2016 - "500 x 1"



Luigi TONELLATO

Residenza "Coredini" Ronchi dei Legionari	Frico morbido accompagnato da fondute di montasio, con cialde di parmigiano reggiano adagiata su glassa di aceto balsamico contenente polenta e funghi trifolati	
C.R. "Dot. U. e A. Tasson" - Cornedo Vicentino	Gnocchi con la "fioretta"	
Fondazione Castellini - Melegnano (MI)	"Il sapore del perdono" (risotto mantecato al mascarpone e respedure con rondelle di coniglio farcito con saliccia lodigiana e fascio di asparagi)	
RSA Brignole - Genova	"Zena 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 (cosa 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 adagiata su glassa di aceto balsamico contenente polenta e funghi trifolati
- Gnocchi con la "fioretta"
- "Il sapore del perdono" (risotto mantecato al mascarpone e respedure con rondelle di coniglio farcito con saliccia lodigiana e fascio di asparagi)
- "Zena 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
--------	--	--	--	--	--	-----

alcune considerazioni...



Luigi TONELLATO

1° considerazione

Livello di qualità deve essere
(facilmente) replicabile



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)

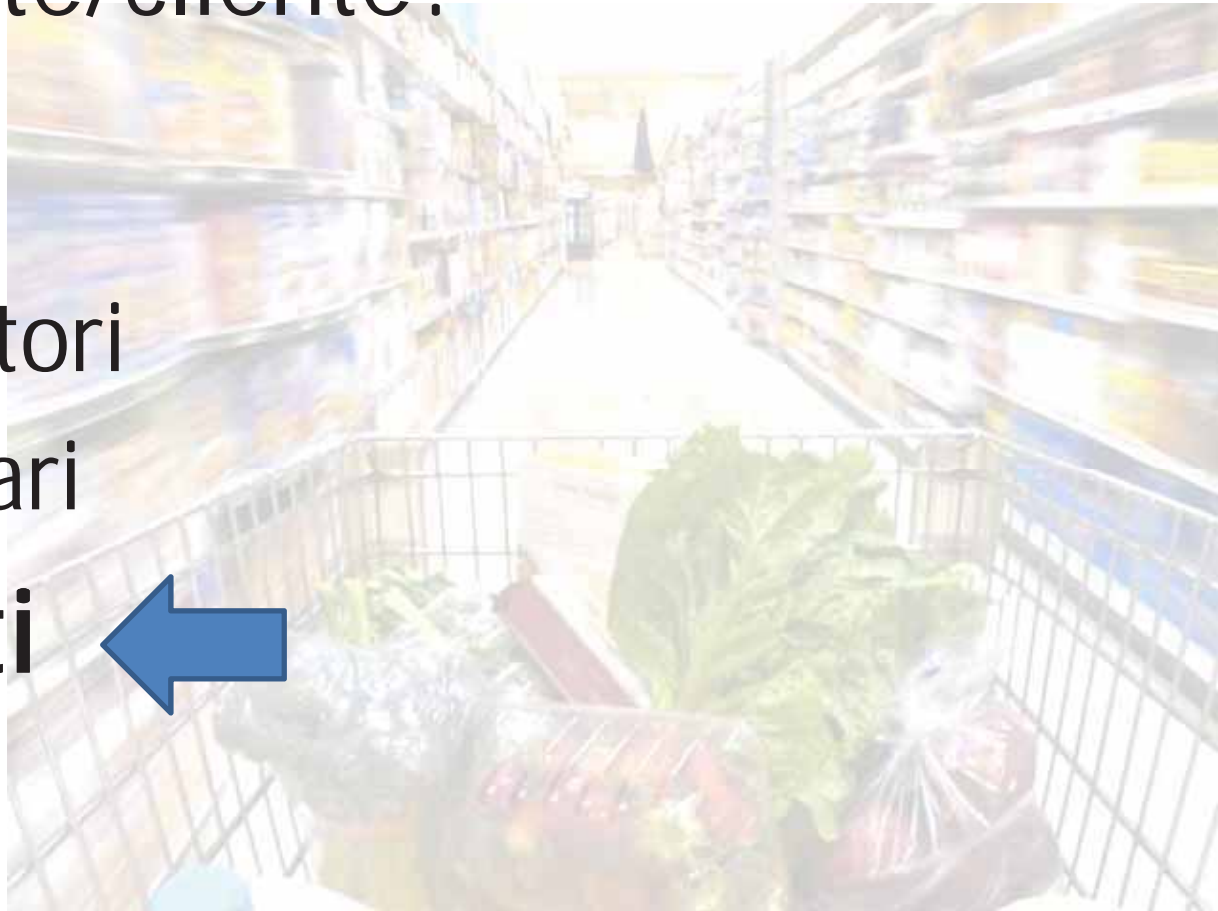
➔ qualità percepita dall'utente/consumatore



Qualità percepita

Chi è l'utente/cliente?

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



4° considerazione

Non solo cucina, ma anche sala
e servizio!

«Cà del Gusto»



Luigi TONELLATO

5° considerazione

Ais-Associazione Italiana Sommeliers
Scheda grafica di abbinamento®

DOLCEZZA
 MORBIDEZZA
 Tendenza dolce
 Grassezza
 ALCOLICITÀ
 TANNICITÀ
 Sapidità
 Tendenza amarognola
 Tendenza acida
 Dolcezza

INTENSITÀ GUSTO-OLFATTIVA
 PAI
 Succulenza
 Untuosità
 ACIDITÀ
 EFFERVESCENZA
 Sapidità
 Persistenza gusto-olfattiva
 Speziatura
 Aromaticità

Struttura del cibo Poco strutturato Abbastanza strutturato Strutturato
CORPO DEL VINO Debole Di corpo Robusto
Osservazioni _____
ABBINAMENTO Poco armonico Abbastanza armonico Armonico

Una vera e
seria analisi
sensoriale
non si può
improvvisare

Esempio di scheda per abbinamento AIS

Scheda valutazione specifica



da mettere a punto!

6° considerazione

Ricetta:

- Ingredienti, materie prime
- Modalità di preparazione

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
Sede Regionale: S.L.S. - via Venezia

Ottobre 2013

<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



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	
Aglio 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	25
Cotecchino di Trecenta	52
Salame da taglio di Trecenta	101
Salsiccia tipica polesana	109
FORMAGGI	135
Caciotta misto peccora	107
PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI	171
Carote di Chioggia	192
Cavolo dell'Adige	190
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
Radichio bianco o variegato di Lusia	272

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, 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)	385
Miele del Delta del Po	391

Realtà

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

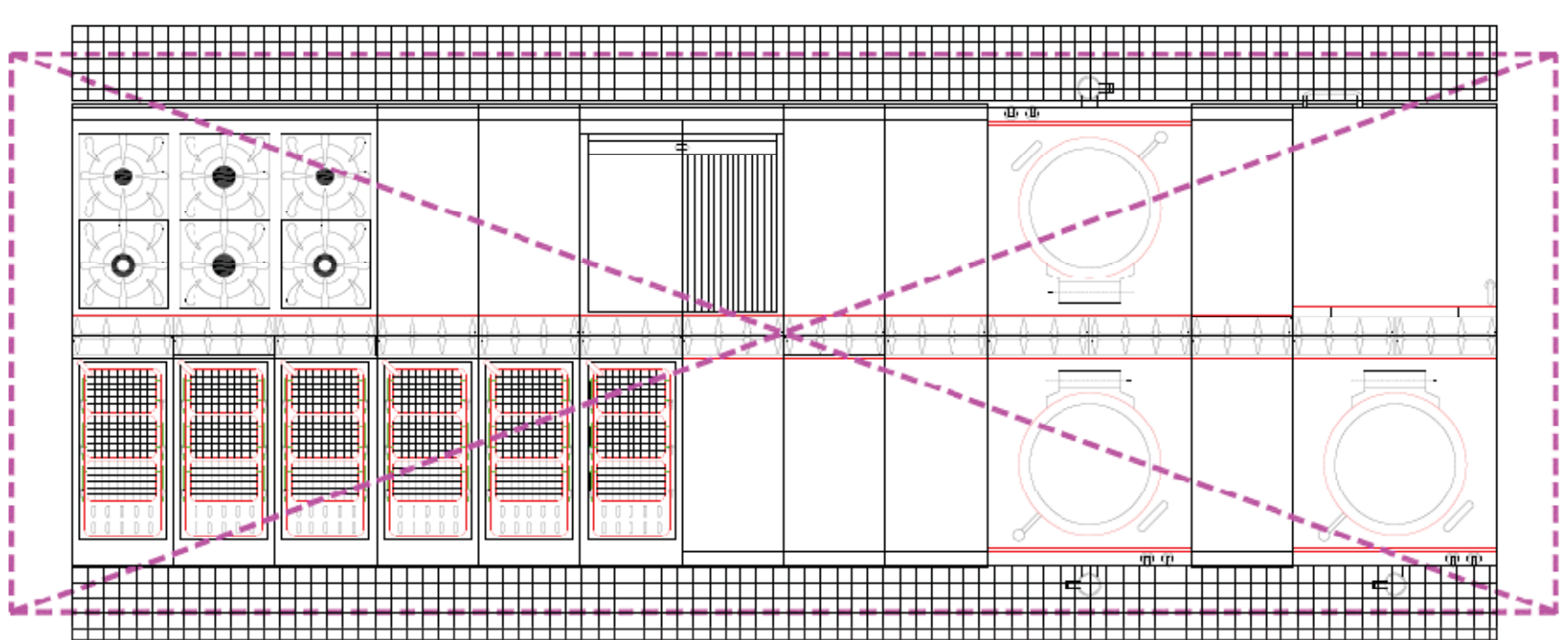
Ingredienti, materie prime



Valorizzare
maggiormente
spezie ed erbe
aromatiche

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

Curare le cotture

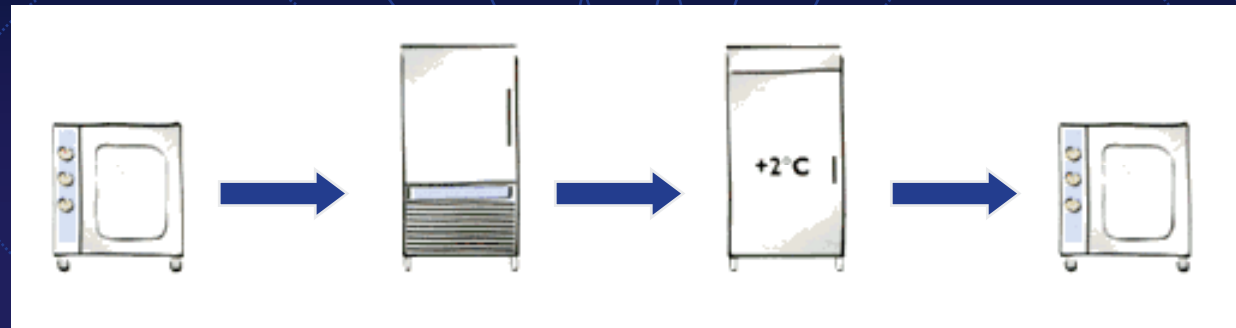


Luigi TONELLATO

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 I.L.S.S. del Veneto

Ottobre 2013

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”]





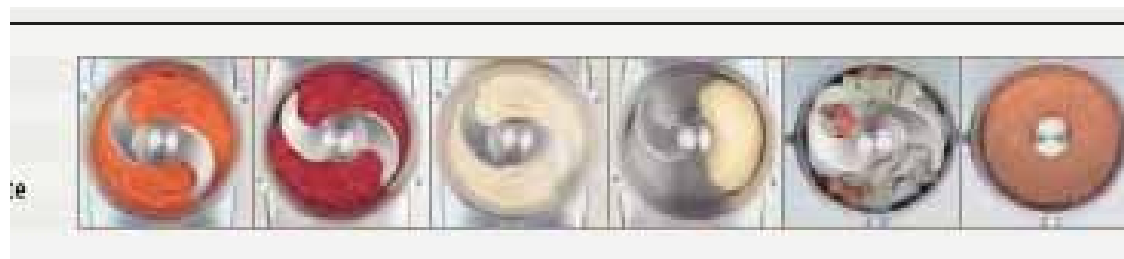
mixer



cutter



omogeneizzatore



Alle prese con nuove sfide professionali

La realtà (oggi e domani):



Luigi TONELLATO

Compito sempre più complesso



Luigi TONELLATO

In futuro?

Solo questione di tempo!!!



Grazie.