

CUCINA GOURMET IN OSPEDALE, PIATTI DI NIKO ROMITO AL CRISTO RE DI ROMA

14 Aprile 2017

di Redazione



L'AQUILA – Se è vero che il cibo può avere effetti positivi sulla terapia, ecco che in ospedale approdano i piatti dello chef stellato.

Niko Romito, del Reale Casadonna di Castel di Sangro (L'Aquila), tre stelle Michelin in sette anni, ha elaborato per primo un menù settimanale per il Cristo Re di Roma.

“Si tratta di una serie di protocolli e di basi pronte — ha spiegato Romito — 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 di preparazioni nate

grazie a una ricerca ad alto tasso tecnologico: è scienza applicata alla cucina. Per realizzarle ho dovuto impiegare tutta la forza sperimentale del Reale e le tecniche che ho affinato negli anni per l'alta ristorazione".

Il progetto "Intelligenza Nutrizionale", è realizzato in collaborazione con GioService (società del gruppo Giomi spa) e Università La Sapienza.