



Bologna. Al Policlinico S. Orsola l' eccellenza passa per la tavola

Quando si parla di ristorazione collettiva si pensa istintivamente ai ristoranti, ma c'è un'altra dimensione di questo settore che negli ultimi anni sta vivendo una nuova fase: la **ristorazione ospedaliera**. Il primo chef stellato a sollevare il tema fù **Niko Romito**, solo tre anni fa, in collaborazione con una importante realtà della Sanità privata presso l'Ospedale Generale "Cristo Re" di Roma, auspicando un cambiamento di questo settore, o meglio un miglioramento dell'offerta alimentare ai pazienti in ricovero, troppo spesso poco appetibile e con scarsi risultati nel percorso di riabilitazione. Inoltre, la composizione dei pasti, in cui in genere prevalgono prodotti confezionati, va a aumentare il volume del budget messo a disposizione per la mensa. Adesso però qualcosa è cambiato non solo in termini di proposta, perché c'è un nuova offerta che è già passata alla pratica: a **Bologna**, infatti, esattamente al **Policlinico universitario di Sant'Orsola**, una delle più importanti realtà della Sanità pubblica nazionale, si sta lavorando da alcuni anni ad un nuovo servizio di ristorazione collettiva ospedaliera basato sulla cucina interna, già presente all'interno del Policlinico, che viene ulteriormente valorizzata come asset strategico per potenziare la qualità dell'alimentazione in supporto all'assistenza.



In particolare è stato lanciato il progetto **CRUNCH** che è l'acronimo di Cucina e Ristorazione Uniti nella Nutrizione Clinica Hospedaliera. Il progetto, nato a Luglio di due anni

fa, ha richiesto parecchi mesi di “incubazione” per analizzare le varie sfaccettature su cui lavorare. A mettere la firma su questo nuovo programma alimentare sono stati **Marco Storchi**, direttore dei Servizi alla persona del polo ospedaliero e **Ferdinando A. Giannone**, biologo nutrizionista, appassionato di cucina e responsabile scientifico, coadiuvati dai responsabili di cucina **Alessandro Guerzoni** e **Davide Sarti** con tutto il team di cucina dell’ospedale, dallo staff amministrativo con **Francesca Martino** e **Alessandra Fiorini**, con il supporto di giovani ricercatrici, fra cui **Olimpia V. Montecamozzo** e **Anastasia Fermo**. Tutto supportato in modo deciso dalla Direzione del Policlinico, che vede questo progetto come occasione per rafforzare ulteriormente il ruolo di eccellenza a livello clinico.



Ma cos’ ha di innovativo questa nuova visione della nutrizione dei malati in fase di ricovero? Ce lo hanno spiegato direttamente loro: l’ occasione è stata la visita di una delegazione dell’ Ong “**Justitia Alimentaria**” in visita in Italia per conoscere alcune realtà di eccellenza che stanno cambiando il volto della ristorazione ospedaliera e scolastica, fra cui quella del principale ospedale del capoluogo emiliano.



Ad introdurre l’ argomento è stato Marco Storchi che ha spiegato lo scopo di questo progetto, che ha visto gli albori ben cinque anni fa: “La nostra mission è quella di trattare la ristorazione ospedaliera non come servizio marginale ma come servizio a supporto per la cura del paziente. Il Policlinico di Sant’Orsola non si è mai appoggiato ad aziende esterne per la preparazione dei pasti ma da sempre gode di grandi cucine che ci rendono autonomi nel comporre l’offerta alimentare; le cucine, tra l’ altro, nel 2010 sono diventate un laboratorio unico in cui sono stati qualificati cuochi con competenze

specifiche” –spiega e prosegue- “Il lavoro di svecchiamento attivato a partire dal 2013 ha coinvolto vari aspetti, tra cui quello organizzativo, tecnico, gestionale ed economico: tutto il percorso ha l’ obiettivo di operare nel segno del sano-buono e sostenibile”.



La parola è poi passata a Ferdinando Giannone e al suo gruppo di lavoro: “Il primo step è stato quello della formazione e dell’approfondimento –spiega Giannone- abbiamo creato una grande squadra che si occupasse del paziente e ruotasse intorno ad esso; la squadra ha compreso il mio gruppo di lavoro, di matrice scientifica, ma anche il personale sanitario, gli infermieri, i logopedisti, le dietiste, i cuochi, i parenti e il paziente stesso al fine di analizzare le criticità del vecchio menù che veniva servito ai pazienti. La creazione del nuovo menù, successivamente, è stata un travaglio multidisciplinare che ha incluso l’ aspetto nutrizionale, l’ aspetto visivo -perché anche l’ aspetto appetibile è funzionale per stimolare il paziente a consumare il pasto- ed infine anche l’ aspetto economico”.



Infine, Alessandro Guerzoni, uno dei responsabili dell’ aspetto tecnico e organizzativo del reparto di ristorazione, ha raccontato il coinvolgimento di Slow Food in questo percorso: “La direzione ospedaliera ha inviato una delegazione a Pollenzo, dove ha sede l’università di Slow Food, e successivamente loro sono venuti da noi a Bologna. Gli ostacoli da sormontare non sono stati pochi e, oltre all’ aspetto pratico, si è dovuto lavorare anche per svecchiare la mentalità del personale di lungo corso. Successivamente, insieme ad altri colleghi abbiamo iniziato a visitare le fiere di settore per aggiornarci sui nuovi strumenti tecnici utilizzati nelle cucine industriali: quando ci presentavamo dicendo di dover acquistare macchine moderne per una mensa

ospedaliera, anche le aziende rimanevano un po' perplesse"- ha spiegato Guerzoni.



Una delle applicazioni più innovative del nuovo progetto è partita lo scorso luglio e ha interessato per primi i pazienti con problemi di disfagia che non è una malattia ma rappresenta un sintomo di alcune patologie, ovvero è un segno presente in particolare negli anziani o nei pazienti fragili, dalle malattie neuromuscolari a tante altre patologie come ad esempio l'ictus, e che presentando difficoltà del comparto orofaringeo mostrano problemi nelle capacità di deglutizione e masticazione. I Pazienti disfagici, difatti, necessitano di preparazioni alimentari particolarmente accurate e dalle consistenze omogenee per alimentarsi, mentre spesso nei loro menu si ha a che fare con prodotti poco appetibili e curati come piatti frullati o ad esempio l'uso incondizionato di omogeneizzati in vasetto. Il progetto CRUNCH è partito con il menu disfagia ma ben presto saranno coinvolti anche i reparti che assistono i pazienti con problemi oncologici, in particolare quelli al femminile, con l'obiettivo di innovare gradualmente i menù di quanti più reparti possibile. Il tutto tenendo i costi più bassi possibile, in linea con i recuperi consolidati negli ultimi anni.



Un percorso lungo ed importante, insomma, che ha coinvolto le unità della direzione e soprattutto gli addetti alla cucina, che vede oltre 100 operatori. Il risultato è un menù tutto nuovo che è stato presentato, per l'occasione servito sotto forma di finger food in vasetti da omogeneizzati, e assaggiato dai presenti, e che ha lasciato tutti entusiasti:

– Purea di Broccoli con Humus di CousCous e Lenticchie rosse alla Curcuma

- Platessa al vapore e poi mantecata all'Olio evo con purea di Piselli alla Menta e polvere di Curry
- Semolino dolce al Limone accompagnato da crema alle Nocciole e Zucca glassata con Cacao in polvere

Una nuova carta che, lo speriamo, non farà più pensare "che cibo da ospedale!" ma che diventerà il servizio-fiore all'occhiello di uno degli ospedali migliori d'Italia.

Manuela Di Luccio

Policlinico S. Orsola

Via Pietro Albertoni, 15 -Bologna-