

Parma

Cerca nel sito | METEO

HOME | CRONACA | SPORT | FOTO | RISTORANTI | ANNUNCI LOCALI | CAMBIA EDIZIONE | VIDEO



Parma, una tavola lunga due mesi e 4.500 pasti nei reparti Covid del Maggiore



Un lavoro di squadra di 30 locali aderenti a Quality Restaurants. Una gara di solidarietà che ha più volte commosso il personale in servizio oggetto di tante deliziose attenzioni

ABBONATI A Rep.

14 maggio 2020



Era la metà di marzo quando gli chef parmigiani hanno deciso di mettere la loro esperienza e il loro talento in cucina al servizio del personale impegnato nella battaglia quotidiana contro il Coronavirus.



Una tavolata lunga due mesi e 4500 pasti caldi consegnati nei reparti Covid dell'Ospedale Maggiore: numeri che racchiudono il grande lavoro di squadra espresso da Parma Unesco Creative City of Gastronomy e dai 30 ristoranti riuniti sotto le insegne di Parma Quality Restaurants guidati dallo chef Andrea Nizzi.

Un appello raccolto dal Comune di Parma, da Parma Alimentare e dall'associazione Parma, io ci sto! che hanno subito attivato un canale con la direzione dell'Azienda ospedaliero-universitaria.

E da quel giorno sono usciti dalle loro cucine vassoi di pietanze che hanno raggiunto, a rotazione, tutti i reparti destinati all'assistenza dei malati affetti da Coronavirus.

Dalle malattie infettive, alle rianimazioni, al pronto soccorso per poi raggiungere tutti i reparti del padiglione Barbieri e arrivare alla Torre delle Medicine dove hanno concluso il loro ultimo servizio proprio nei giorni in cui quei reparti stanno tornando a svolgere le funzioni assistenziali originarie.

"Con il nostro piccolo gesto – dichiara Andrea Nizzi, presidente di Parma Quality Restaurants – abbiamo voluto sostenere chi era in prima linea nella lotta di un nemico tanto invisibile quanto pericoloso. Ora iniziamo a riaprire i nostri ristoranti sperando che il cibo torni ad essere quello che era, un piacere di stare insieme con gioia".

Con loro alcune aziende alimentari parmigiane come Barilla, Centro Agroalimentare, Fratelli Galloni e Parmalat, che hanno consegnato, sempre in quei giorni, forniture di frutta e verdura, pasta, snack dolci e salati, succhi di frutta e prosciutto crudo a basso contenuto di sodio pre-affettato.

Una gara di solidarietà che ha più volte commosso il personale in servizio oggetto di tante deliziose attenzioni.

"Vorrei ringraziare personalmente tutti coloro che si sono presi cura del personale del Maggiore in un momento di grande difficoltà e tensione – afferma Massimo Fabi commissario straordinario dell'Azienda ospedaliero-universitaria – e in particolare tutti gli chef che ci hanno servito migliaia di pranzi dimostrando ancora una volta che quando Parma fa squadra ottiene grandi risultati. Permettetemi infine, in questa seconda fase, di rinnovare l'appello ad usare comportamenti corretti. Mascherina, distanziamento sociale e lavaggio delle mani. Essenziali per ripartire con il piede giusto".