

# Parma

Cerca nel sito  METEO

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



## Parma, gli chef cucinano per medici e infermieri: "La cosa più bella è vederli gioire quando arriviamo"



Il menu cambia ogni giorno, ma c'è un ingrediente fisso: un "momento di conforto" agli operatori sanitari impegnati nella lotta al coronavirus

ABBONATI A **Rep:** 23 March 2020

Arrivano in pronto soccorso e in corsia all'ospedale Maggiore di Parma, ai sanitari impegnati nell'emergenza coronavirus, pasti caldi gratuiti curati dagli chef di Parma Quality Restaurants.

A lanciare l'idea è stata Parma Quality Restaurants, l'associazione presieduta dallo chef Andrea Nizzi che riunisce una trentina di ristoratori del territorio, espressione della migliore cucina parmense.

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



"Il cibo è gioia, è piacere di stare insieme: in un momento difficile per noi operatori della ristorazione, a causa della chiusura forzata dei locali, abbiamo deciso di fare rete e di mettere il nostro tempo e il nostro talento in cucina a disposizione di chi è in prima linea al fianco dei cittadini nella lotta a un nemico tanto invisibile quanto pericoloso - spiega Nizzi -. Con il nostro piccolo gesto speriamo di poter regalare un momento di sollievo agli operatori sanitari dell'ospedale Maggiore".

### Restando a casa

Una selezione di consigli per stare a casa ai tempi del Coronavirus con libri, film, serie tv, videogiochi e letture d'autore

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su iscriviti dichiari di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

CASE | MOTORI | LAVORO | ASTE

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)



Lo chef Andrea Nizzi

Condividi

"Prepariamo circa 70 pasti al giorno che distribuiamo in un padiglione diverso dell'ospedale che ci è stato assegnato dall'azienda ospedaliera", spiega lo chef, titolare del ristorante I 12 monaci di Fontevivo.

"Li prepariamo nei nostri ristoranti, li portiamo e li lasciamo direttamente ai medici e agli infermieri che li consumeranno. La cosa più bella quando si arriva è vedere in loro questo momento di gioia: alla fine il cibo è questo, quei dieci minuti che avranno di gioia in una giornata veramente lunga e dura".

Il menu, continua Nizzi, "varia ogni giorno in base al ristorante che lo prepara: oggi abbiamo servito lasagnette alle verdure, domenica dei tortelli d'erbetta e dei tortelli di patate, nei giorni scorsi lonze di maiale con patate".

Alla domenica "cerchiamo di ricreare il pranzo della domenica come se fosse a casa con le classiche lasagne o il classico tortello".

Importante, sottolinea il ristoratore parmense, sono i contenitori dei pasti, studiati in modo che il cibo possa essere mangiato durante tutta la giornata, "perche' il problema grosso che avevano i medici era che con gli orari massacranti che hanno, scendono e hanno fame a qualsiasi ora, chiedendosi cosa mangiare".

"Allora - prosegue Nizzi - buono anche un panino, ma non tutti i giorni o non solo quello per 12 ore di lavoro. No: un pasto caldo e cinque minuti di conforto. Era questa l'intenzione che avevamo e dove stiamo cercando di arrivare".

"Andremo avanti a oltranza. Fino a quando avranno bisogno di noi quel poco che possiamo fare per loro lo faremo, e continueremo a portargli i pasti".

Mi piace Piace a 27.863 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.