



SOCIEDAD

¿Se puede comer en un hospital como en un estrella Michelin?

B.M - martes, 15 de octubre de 2024

Con la idea de mejorar la alimentación de los pacientes, Albi y el restaurante Raíces se dan la mano en una cuidada propuesta gastronómica donde el hospital Santa Teresa fue sede de un proyecto 'piloto' que se quiere extenderlo a los hospitales



¿Se puede comer en un hospital como en un estrella Michelin? - Foto: Isabel García

¿Se puede comer en el hospital como en un restaurante estrella Michelin? A esta curiosa pregunta se busca dar respuesta con una innovadora propuesta en la que se dan la mano la empresa Albi y el restaurante Raíces, que llevó su menú a pacientes del hospital Santa Teresa, que fue el lugar elegido para el proyecto 'piloto' de esta iniciativa.

La idea era dar a comer a un grupo de pacientes de igual manera que se hace en el conocido restaurante de Talavera de la Reina, con los productos, la vajilla, la mantelería... y ver si a partir de esta idea se puede ir mejorando la alimentación en los hospitales. El menú para degustar en esta jornada incluía bollo de calamares, tartaleta de pechuga de perdiz ahumada y caviar, bombón de perdiz, bacalao y sus callos, carillas estilo Raíces, piñonada y torrija con helado.

Desde Raíces, el reconocido chef Carlos Maldonado, que se trasladó al hospital abulense con todo su equipo, explicó que están trabajando junto a Albi para «mejorar» en la alimentación que tienen los pacientes que están en un hospital, «que no es su casa, no es agradable pasar unos días en estas habitaciones», así que se busca «hacerlo lo mejor posible por medio de la cocina, que es lo único que sabemos hacer por nuestra parte. Queremos crear una experiencia y dar de comer de una forma más saludable y divertida a través de diferentes platos, a través de un concepto. Poner sobre la mesa un concepto diferente a la que estamos habituados». Por lo tanto, se busca «dar la vuelta» al tipo de cocina que hay en un hospital por algo «diferente, más divertido, más lúdico y que, dentro de las dificultades que se pasan dentro de estas habitaciones, sea lo más llevadero posible».

Esa es la idea que hizo que se subieran al carro de esta iniciativa con una intención que va más allá de dar unas comidas un día concreto sino con la intención de que este concepto se pueda adoptar a nivel nacional y que incluso se pueda hacer en hospitales de todo el mundo porque «es algo más que necesario», señala. Y para dar ese primer paso Maldonado trajo «un pedacito de Raíces a estas habitaciones», de modo que lo que hacen en el gastronómico del restaurante llegara a los pacientes «al 100%». «Hemos traído mucho barro, al ser Talavera de la Reina Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad por lo Unesco hemos traído nuestra vajilla, hemos traído nuestros productos, hemos traído al equipo y la puesta en escena. Y los sabores que nosotros utilizamos partiendo de las raíces de nuestra tierra». Y entre esos platos, habló del «bacalao con un pil pil de cebollitas asadas, unos callos, unos snacks, pequeños bocaditos antes de empezar la comida, para ir abriendo el apetito, para ir abriendo el gusto». Y también «un postre muy divertido, gustoso».

Y como se quiere que sea igual que en el restaurante, a Maldonado le acompañó todo un equipo, con Pablo Adeva, Adrián Miguel, Sergio Jardí y Manuel Quintero,

que se pusieron manos a la obra para un servicio en el que el jefe de sala montó la mesa con mantel, la vajilla de barro, los ingredientes... todo tal cual se monta en el propio Raíces.

Desde Albi (empresa que trabaja con los hospitales abulenses), Noelia Llera, directora de Marketing, explicó que se trata de buscar una «alternativa» para los pacientes con una opción en la que se cuide el sabor, la comida y la experiencia que se ofrece, buscando «lo mejor para los pacientes». Para lograrlo hay que «innovar» y buscar y de ahí esa experiencia piloto en el hospital Santa Teresa, que se prestó para ello, en el que varios pacientes de este centro pudieron degustar el menú preparado para la ocasión, con todos sus pases. Se probó con pocos pacientes para ir midiendo el trabajo y la respuesta a lo que es toda una «experiencia». La intención no es otra que mejorar la alimentación de los pacientes, empezando con quienes tuvieran menos limitaciones para poder adaptar la propuesta y que logaran «la experiencia más positiva posible».

Al tratarse de una idea piloto la intención es pedir la reacción de los pacientes, que cuenten qué les parece para ver cómo es esta respuesta y cómo se puede llevar «la gastronomía a todos los hospitales» aprovechando «que estamos en un país gastronómico, en un sector que está evolucionando y podemos conseguir una mejor experiencia culinaria».