Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Los platos regionales, clave en los menús hospitalarios que sirve Mediterránea

31-01-2023

Mediterránea ha analizado los menús que ofrece semanalmente en 27 centros hospitalarios de 15 provincias españolas, concluyendo que en el 93% de los centros hospitalarios sirve platos tradicionales de las provincias y comunidades en las que se encuentran, como el *Suquet de pescado* en la Comunidad Valenciana o el *Potaje de berros* en las Islas Canarias; este es uno de los datos que se extraen del 'II Observatorio Mediterránea de Alimentación al Paciente en Hospitales', presentado recientemente por la compañía.

Suquet de pescado en la Comunidad Valenciana, *Potaje de berros* en las Islas Canarias, además de *Caldo gallego*, *Cocido madrileño* y *Sopa mallorquina*, son algunos de los más de 40 platos regionales que se sirven cada semana en los menús de los hospitales españoles. Así lo recoge el 'II Observatorio Mediterránea de Alimentación al Paciente en Hospitales' elaborado por Mediterránea, una empresa que cuenta con más de 35 años de experiencia en el sector de la restauración colectiva.

De acuerdo con el informe, el 93% de los centros hospitalarios de nuestro país ofrece a sus comensales platos regionales de la provincia o comunidad autónoma en la que se encuentran semanalmente. En este sentido, la media nacional es de entre dos y tres veces por semana. En cuanto a la variedad, el 16% de los hospitales que sirven recetas tradicionales ofrece un mismo plato en más de una ocasión a lo largo de la semana, mientras que el 84% restante no repite a la hora de ofrecer estas especialidades.

Según comenta **Rocío Royo**, directora de Nutrición y Dietética de Mediterránea, *"incluir en los menús platos regionales de calidad forma parte de nuestro compromiso por hacer que todos los pacientes de los hospitales en los que operamos se sientan como en casa. Al ser generalmente de la comunidad en la que ingresan, ofrecer especialidades de la tradición gastronómica del lugar nos ayuda a crear un vínculo especial con ellos y hacer más amena su estancia"*.

Los gallegos, los más orgullosos de su gastronomía; los baleares los que ofrecen mayor variedad

De entre los centros analizados para la elaboración del estudio, los hospitales gallegos son los que más veces ofrecen a sus

pacientes y profesionales hospitalarios platos regionales, con una media de entre seis y siete veces a la semana. Concretamente, el Hospital de Nuestra Señora de La Esperanza en Santiago de Compostela (La Coruña) es el que más veces lo hace: un total de siete ocasiones entre *Caldo gallego*, *Empanada de atún* y *Merluza a la gallega*.

Image not found or type unknown

En cuanto a las recetas tradicionales más recurrentes en los menús hospitalarios de nuestro país, precisamente el *Caldo gallego* se posiciona como el plato regional que más se ofrece, con una media de entre dos y tres veces en semana en los centros de esta comunidad autónoma. Le siguen las *Empanadas de atún* y *Carne de cerdo picada*, también en hospitales gallegos entre dos y tres días, y la *Fabada asturiana*, que se sirve en dos ocasiones cada siete días en los centros de esta región.

Sin embargo, son los centros de las Islas Baleares los que ofrecen una mayor variedad de platos regionales, con una media de cinco platos distintos cada semana. El primero de ellos es el Hospital General de Mallorca (Islas Baleares), centro que sirve al menos una vez a la semana hasta seis especialidades distintas: *Sopa mallorquina*, *Tumbet*, *Pica pica de sepia*, *Fogonero a la mallorquina*, *Coca de trempó* y *Pa amb oli*.

Aunque presentan una variedad media menor que las Baleares, otras dos comunidades que también ofrecen una gran cantidad de platos regionales son Islas Canarias y Región de Murcia. En el caso de la comunidad insular, algunas de las especialidades que se pueden degustar en los centros hospitalarios de la región son el *Pescado al mojo verde*, los *Churros de pescado*, el *Caldo de cilantro* , el *Potaje* y la *Crema de berros*, además de *Rancho* y *Crema canarias*. En el caso de Murcia, podemos encontrar *Olla fresca y gitana* , *Zarangollo*, *Encebollado* y *Hervido murciano*, así como *Ensalada murciana* y *Pescado a la murciana*.

“Contar con una buena alimentación es un pilar clave en la pronta y correcta recuperación de todo paciente, sin importar la patología que tenga. En ello, la tradición gastronómica española, y con ella la dieta mediterránea, son un buen modelo a seguir por la gran variedad de alimentos y nutrientes que ofrecen”, comenta Royo, quien también advierte que *“aunque no se esté ingresado en un hospital, tener una alimentación saludable es trascendental para todas las personas de cara a prevenir enfermedades y estar sanos”*.

Contacta con **Mediterránea** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Grupo Mediterránea obtiene la certificación europea ‘EcoCook’ en cinco de sus centros
- Mediterránea servirá menús sin gluten en 229 colegios de Madrid, Extremadura y C-LM
- Vueling y Grupo Mediterránea ceden el aceite de la cantina para producir biocombustible
- Mediterránea incorpora a Rafael Martínez como nuevo director de compras del grupo