Alta cucina in ospedale: il ristorante Eat apre nella clinica La Madonnina

ristorante-eat-clinica-la-madonnina-2-80b92a5e

Accade nella casa di cura La Madonnina, in pieno centro a Milano, dove ha aperto le porte - a tutti, non solo ai frequentatori della clinica - il primo Eat Restaurant. Promotori dell'iniziativa sono Paolo Rotelli, presidente del Gruppo ospedaliero San Donato, Gilda Gastaldi, fondatrice del progetto Eat che dal 2009 fa entrare l'educazione alimentare nelle scuole, e Andrea Sarri, presidente ad interim dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre).

Ai fornelli - racconta l'agenzia Adnkronos - si daranno il cambio ogni mese 11 chef dell'associazione Jre, che proporranno menu a base di ingredienti naturali e stagionali trattati con sistemi di cottura rispettosi delle materie prime e dei sapori, secondo ricette regionali ma rivisitate in versione un po' più "light".

«Eat Restaurant - racconta Rotelli sempre all'Adnkronos - è il nostro primo esperimento di ristorazione aperto a tutti, ma l'ambizione adesso è quella di arrivare ad aprire un ristorante Eat in pieno centro a Milano, magari a Brera o nel quadrilatero della moda. Siamo in cerca del posto giusto». Un progetto che potrebbe concretizzarsi già a fine 2017.

L'esordio in cucina è stato affidato ad Alessandro Dal Degan, che racconta la sua esperienza in un bell'articolo pubblicato dal sito Identità Golose; Questo mese invece è protagonista la cucina abruzzese dello chef Nicola Fossaceca.

Il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo (dalle 12.30 alle 14) e a cena (dal martedì al venerdì con orario 19-23 e lunedì, sabato e domenica 19-20.30). I prezzi variano da 16-18 euro per gli antipasti (12-14 nelle proposte salute) a 12-16 euro per i primi (9-12 nel menu salute), da 18-20 euro per i secondi a 6-8 euro per i dolci. E se i piatti degli chef arrivano anche a 450 calorie, le proposte salute si fermano a 200-300.