

Lo scorso 19 aprile a Bologna

Villaggio Amico vince il premio speciale con il "piatto più equilibrato" alla gara Ansdipp

• GERENZANO - Il 19 aprile la Rsa lombarda si è aggiudicata il premio per il panettoncino anti-aging tra i centri servizi alla persona organizzata dall'Associazione dei manager del sociale e del sociosanitario (Ansdipp) nell'ambito di **Exposanità**.

Villaggio Amico, Residenza sanitaria assistenziale e centro polifunzionale alle porte di Milano, è stata premiata nella serata del 19 aprile, nel corso della XIII gara nazionale Ristorazione di qualità nei Centri di servizi alla persona organizzata da Ansdipp, per il piatto più

equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

Per la gara, che si è svolta presso il ristorante Bell'Italia all'interno di Fico Eatly World a Bologna, la Rsa ha presentato un piatto anti-aging: il panettoncino tiepido di farina integrale preparato dal cuoco della struttura, Angelo Fugazza, con l'aiuto cuoco Anna Lavigna (nella foto).

Una ricetta pensata per andare incontro alle esigenze nutrizionali di persone over 65, con ingredienti ricchi di fibre e proteine e con un basso apporto calorico, lipidico e di zuccheri

semplici. Inoltre, sebbene il panettoncino sia stato rivisitato, rappresenta uno dei simboli legati alla tradizione culinaria del territorio lombardo in cui ha sede Villaggio Amico.

Dice Marina Indino, direttore generale area tecnica operativa e responsabile comunicazione e marketing di Villaggio Amico: "Siamo molto fieri di aver ricevuto questo premio, per noi è stata la prima partecipazione all'evento e lo chef di Villaggio Amico si è dimostrato capace e innovativo nel rispetto della tradizione e nella scelta delle materie prime."

