

## Quanti hanno indovinato i piatti del Pranzo tematico “Tradizione&Tecnologia”?

Domenica 8 maggio si è svolto il convegno di apertura di Tuttofood, “La scienza in campo”, voluto e organizzato dal mensile economico **Espansione**.

Avenance, sponsor della manifestazione e tra i leader del mercato della ristorazione collettiva, ha organizzato per gli ospiti intervenuti il **pranzo tematico “Tradizione&Tecnologia”**, presentando un “menu in doppio” dove ogni portata prevedeva due assaggi: uno preparato con metodo tradizionale, l’altro con impiego di tecnologie (ci riferiamo a tecnologia del refrigerato, del surgelato, della pastorizzazione).

I invitati sono stati portati a riflettere su eventuali differenze tra i due assaggi attraverso **un questionario**, dove bisognava segnalare quale tra i due fosse stato preparato con metodo tradizionale.

### Ecco quanto è emerso dall’analisi degli 86 questionari raccolti:

In generale, su tutte le portate, il 53% delle persone ha individuato i piatti preparati tradizionalmente mentre il 47% ha erroneamente indicato come tradizionale l’assaggio preparato con il supporto della tecnologia.

Una nota particolare va ai tortelli e al pane: nel primo caso il 60% ha risposto correttamente, individuando la preparazione fresca condita con pesto fresco. Sui bocconcini di pane, invece, solo il 40% ha risposto correttamente: per l’altro 60%, quello indicato come pane fresco era invece surgelato.

**Da segnalare che solo due persone su 86 hanno risposto correttamente a tutto il questionario, individuando tutti gli assaggi tradizionali.**

### Ed ecco il “menu in doppio” con l’indicazione tra assaggio tradizionale e con tecnologia:

#### Primi Piatti

Tortello Ricotta e spinaci Surgelati al pesto pastorizzato  
Tortello ricotta e spinaci freschi al pesto fresco

Lasagne al ragù surgelate  
Lasagne al ragù fresche

#### Secondo Piatto

Arrosto di Vitello farcito alle verdure Surgelato  
Arrosto di vitello farcito alle verdure fresco

Spinaci saltati all’agro e patate al rosmarino surgelati  
Spinaci saltati all’agro e patate al rosmarino fresche

#### Dessert

Strudel di frutta surgelato e purea d mela biologica pastorizzata Almaverde  
Strudel di frutta fresco e passata di mela

#### Pane

Bocconcino di pane surgelato  
Bocconcino di pane fresco

**In conclusione:** possiamo ben dire che la nostra tradizione va preservata e tramandata a tutti a garanzia di un mangiare sano, gustoso e vario, basato sulla dieta mediterranea. La tecnologia ci viene in aiuto garantendo a tutti l’accesso di questi prodotti, limitando criticità igienico-sanitarie; e anzi, come dimostrano i risultati del questionario del pranzo tematico, la tecnologia può essere “buona” e non pregiudicare nulla del gusto e dell’aspetto delle nostre preparazioni culinarie.

### Per saperne di più

**Avenance Italia** è tra i leader del mercato della ristorazione collettiva. Con oltre 7.000 addetti, 1.200 punti di ristorazione, due sedi nazionali a Milano e Roma e uffici in tutta Italia, offre il proprio servizio a migliaia di utenti ogni giorno con passione e professionalità, lavorando nel rispetto delle tradizioni locali, nel rispetto dell’ambiente e promuovendo la cultura della partnership.

Ufficio Marketing & Comunicazione Avenance Italia

Tel: 02/39039301 - Fax: 02/91390138 - [laura.gibertoni@avenance.it](mailto:laura.gibertoni@avenance.it) - [www.avenance.it](http://www.avenance.it)