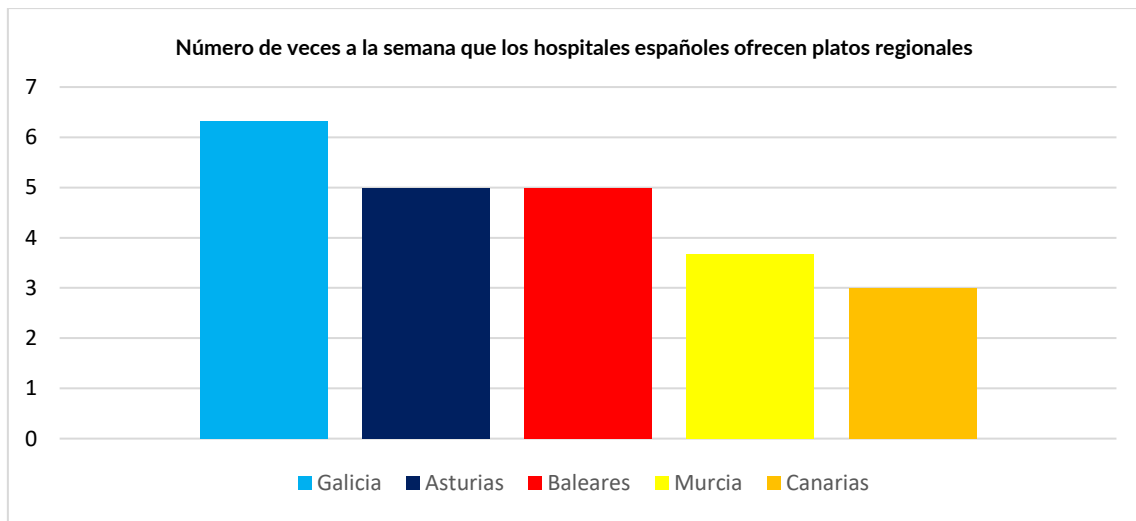


## Sopa mallorquina, caldo gallego y cocido madrileño, los platos regionales que sirven los hospitales españoles

- 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.
- Los hospitales gallegos son los que sirven a sus comensales platos regionales un mayor número de veces por semana, con una media de entre seis y siete.
- Por su parte, los centros hospitalarios de las Islas Baleares son los que cuentan con una mayor variedad de especialidades, con una media de cinco platos regionales distintos a la semana.
- Estas son algunas conclusiones del 'II Observatorio Mediterránea de Alimentación al Paciente en Hospitales' elaborado por Mediterránea, el líder español de restauración colectiva que opera en 150 centros hospitalarios de España.

**Madrid, 26 de enero de 2023.** – Suquet de pescado en la Comunidad Valenciana, potaje de berros en 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, la empresa líder en servicios de restauración colectiva que cuenta con más de 35 años de experiencia en el sector.

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 2 y 3 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 hospitales gallegos son los más orgullosos de su gastronomía y 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.

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.



Algunos de los platos regionales que se sirven en los hospitales españoles.

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 Rocío 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”.*

### **Metodología del informe**

Para la realización del ‘II Observatorio Mediterránea de Alimentación al Paciente en Hospitales’, Mediterránea ha analizado los menús que ofrece semanalmente en 27 centros hospitalarios de 15 provincias españolas: A Coruña, Alicante, Asturias, Baleares, Barcelona, Cantabria, Castellón, Las Palmas, Lugo, Madrid, Murcia, Sevilla, Tenerife, Toledo, y Valencia.

### **Sobre Grupo Mediterránea**

Grupo Mediterránea es una compañía con 35 años de experiencia prestando servicios globales de restauración en hospitales, centros sociosanitarios, empresas, colegios y universidades. Bajo Grupo Mediterránea engloba sus cuatro marcas: Mediterránea, Mediterránea Chile, Mediterránea Perú, Mediterránea Portugal, Aliment Art, El Antiguo Convento de Boadilla y Casa Burgos. Ofrece la gestión integral de restaurantes corporativos, cafeterías, córners, comedores, servicios de vending y eventos, incluyendo el diseño y ejecución de reformas de estos espacios. Mediterránea Group cuenta con una cartera de más de 1.300 clientes, un volumen de 250.000 comidas diarias servidas y 10.000 empleados en cuatro países (España, Portugal, Chile y Perú). En los últimos años la compañía ha incrementado notablemente su volumen de negocio, alcanzando una facturación de más de 255 millones de euros en 2022.

### **Contacto de prensa**

Alfonso Garrido/ Ander Serrano

[alfonso.garrido@evercom.es](mailto:alfonso.garrido@evercom.es) / [ander.serrano@evercom.es](mailto:ander.serrano@evercom.es)

61 896 48 00 / 619 37 37 84