

Sesenta mil comidas diarias se servirán en Río de Janeiro-2016



Brasilia (PL) Sesenta mil comidas diarias se servirán para los participantes en los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Río de Janeiro, que convertirán a la Ciudad Hermosa en una suerte de capital de la culinaria mundial.

Junto a la variedad de platos internacionales, la esencia de la comida brasileña, tan variada en matices y sabores, permitirá un acercamiento a una de las cocinas más exóticas de Latinoamérica y el Caribe.

De manera que el arroz con frijoles, el churrasco, la farofa, las trufas de chocolate, el pan de queso y el agua de coco, entre otras delicias, no faltarán en el menú diario de la Villa de los Atletas y muchos de ellos experimentarán por vez primera los exquisitos y mágicos gustos de la culinaria del gigante suramericano.

Incluso el Comité Olímpico Internacional propuso ya una lista de 17 platos locales que no deberán ser excluidos de la Carta de comensales.

La expectativa de la Gerencia General de

Alimentos y Bebidas de la Villa de los Atletas, es servir 183 toneladas de comida en un período de 30 días, con opciones para todo aquel que desee mantener su dieta habitual.

Sin embargo, no faltará en el menú diario la gastronomía italiana con sus gustadas pastas, pizzas, risottos y canelones; asiática, con sus especias de ensueño; la halal (para los seguidores del islamismo), la kosher (para los seguidores del judaísmo), la variada europea y otras.

En la Casa de los deportistas se dispondrá de una tienda de 24 mil 700 metros cuadrados con 10 islas de comida separadas por temas: sabores del Brasil, sabores del mundo, sabores asiáticos, sabores italianos entre otros y además habrá un restaurante que servirá el clásico brasileño: el churrasco.

Incluso las diferencias culturales serán respetadas. Por ejemplo, no se colocará pimienta en los alimentos, pero se ofrecerá por separado para que pueda ser utilizada en las comidas por todo el que lo desee.

Las preparaciones de los alimentos se manejarán con sumo cuidado, sobre todo se pondrá especial atención a los que se utilizarán para la comida halal (preparados de acuerdo a preceptos islámicos) y los de la kosher (hechos según la religión judía).

Para ambas variedades existe una serie de reglas de estricto cumplimiento para la manipulación de los alimentos y el corte de los animales.

Datos de la Gerencia General de Alimentos y Bebidas de la Villa de los Atletas informan que alimentar de forma eficiente a las delegaciones durante las dos competiciones será responsabilidad de un batallón de dos mil 500 personas.

Debido al gran volumen, no todo el alimento será orgánico, pero su origen estará controlado para que los atletas puedan ingerirlos de forma consciente.

Las comidas tendrán tarjetas informativas sobre los siguientes ítems: grasas saturadas, calorías, proteínas, carbohidratos y sodio.

La presencia de gluten y lactosa también será informada para permitir que los deportistas con intolerancia consuman otros productos.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/deportes/83607-sesenta-mil-comidas-diarias-se-serviran-en-rio-de-janeiro-2016>



Radio Habana Cuba