

Gordon Ramsey: "In aereo non mangerei mai". Ecco perché

Mai in quota. Lo chef superstellato **Gordon Ramsay**, in un'intervista al Mail Online, ha dichiarato che lui non mangerebbe mai su un aereo. "Ho lavorato per le compagnie aeree per 10 anni, quindi so dove è stato conservato il cibo e quanto tempo è trascorso dal momento in cui è stato preparato a quando è salito a bordo", ha dichiarato. Qualche detrattore sostiene che Ramsay, con simili affermazioni, vorrebbe portaacqua al suo mulino: il ristorante dello chef inglese, **Plane Food**, si trova al Terminal 5 dell'aeroporto di Heathrow a Londra e vende box lunch da asporto destinate al consumo in aereo.

Sempre Mail Online rivela qualche segreto sui pasti serviti a bordo degli aerei. In Europa - riporta il sito - sono soprattutto due le società a preparare i menù di bordo, una in Svizzera e una in Germania. Complessivamente, servono 260 compagnie aeree. In media, queste cucine industriali preparano circa 25.000 pasti al giorno, mentre la più grande - che è a Dubai - ne prepara fino a 170.000. L'articolo sostiene che la maggior parte dei piatti serviti su un aereo viene cucinata molto tempo prima di essere servita ai passeggeri, di solito tra le 12 e le 72 ore precedenti. Ecco perché Ramsey dice "no".