



Il problema del sovrappeso è provocato soprattutto da una serie di cattive abitudini che le famiglie spesso non riescono a controllare. I ragazzi trascorrono interi pomeriggi alla tv e al pc mangiando snack e merendine che si trasformano in autentici killer per il loro peso forma. Anche la ristorazione con l'offerta patatine-pennette-cotoletta è un esempio negativo di alimentazione. La risposta è stata ideata nel 2004 dalla giornalista, esperta in enogastronomia, Rosaria Castaldo insieme al caposcuola della cucina italiana Gualtiero Marchesi, al Prof. Francesco Tonucci del CNR – ideatore della Città dei bambini, al Prof. Giorgio Calabrese luminare in scienza dell'alimentazione, Albino Ganapini dell'Alma, lo chef Alfonso Iaccarino e tanti altri esperti. Il ristorante, secondo la "Carta dei diritti alimentari per la crescita ®" (presentata il 28 febbraio 2005 c/o Città della Scienza - Napoli), diventa luogo di aggregazione sociale ed esempio di alimentazione sana e gustosa per tutti. I capisaldi della Carta riprendono i dettami della Convenzione internazionale sui diritti dell'infanzia sottoscritta dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel Novembre 1989.

CARTA DEI DIRITTI ALIMENTARI PER LA CRESCITA

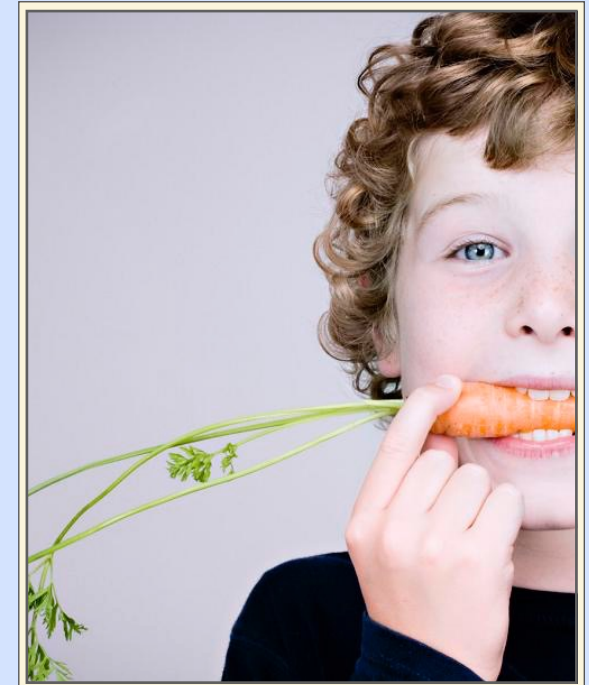
- 1) Ricevere cibo di qualità e quantità adeguata
- 2) Essere nutrito secondo la cultura del proprio paese
- 3) Godere di una piena sicurezza alimentare
- 4) Avere alimenti forniti da sistemi giusti e compatibili
- 5) Ricevere cibi preparati secondo proprie necessità nutrizionali di età in rapporto al proprio sviluppo psicofisico, attività motoria e stile di vita
- 6) Vedere riconosciuta la propria specificità di fronte ad allergie, intolleranze ed avversioni alimentari ed essere adeguatamente aiutato nel superare eventuali disordini alimentari
- 7) Essere educato al gusto ed al piacere del cibo come espressione di un legame familiare
- 8) Essere portato a una partecipazione sociale anche con l'utilizzo di luoghi e strutture ristorative

www.slurpkids.com
erre.castaldo@gmail.com

all rights reserved - copyright © 2005

SLURP KIDS

IL RISTORANTE A MISURA DI BAMBINO



IL PROGETTO

Emergenza obesità infantile in Italia: la risposta arriva con la certificazione dei ristoranti adatti ai bambini secondo le regole della Carta dei Diritti Alimentari per la crescita.

Un progetto di Rosaria Castaldo.



I DATI MINISTERIALI OKKIO 2017

I DATI DIFFUSI DAL MINISTERO, CIRCA LO STATO DI SALUTE DEI BAMBINI IN ETÀ SCOLARE, INDICANO CHE OBESITÀ E SOVRAPPESO BENCHÉ IN LEGGERA FLESSIONE, SONO SEMPRE OLTRE IL LIVELLO DI GUARDIA. INFATTI, DAL 2008 AD OGGI È DIMINUITO IL NUMERO DEI BAMBINI, IN ETÀ 8-9 ANNI CON PROBLEMI DI PESO. IL RISULTATO È STATO OTTENUTO SOLO GRAZIE A CAMPAGNE MINISTERIALI NELLE SCUOLE ED INTERVENTI SULLE MENSE SCOLASTICHE. NONOSTANTE CIÒ PERMANGONO ELEVATI LIVELLI DI ECCESSO PONDERALE, CHE PONGONO L'ITALIA AI PRIMI POSTI IN EUROPA PER SOVRAPPESO E OBESITÀ INFANTILE. LO SCREENING COORDINATO DALL'ISTITUTO SUPERIORE DELLA SANITÀ MOSTRA CHE LA PERCENTUALE DI BAMBINI OBESI DI 8-9 ANNI SCENDE DAL 12% DEL 2008/09 AL 9,3% DEL 2016, E QUELLA DEI BAMBINI IN SOVRAPPESO PASSA DAL 23,2% DEL 2008/9 AL 21,3% DEL 2016.



Certificazione Slurp Kids

Un'offerta gastronomica ludica - educativa dedicata ai più piccoli all'interno delle strutture ricettive. Un team di specialisti fornirà le linee guida del menu tipo con regole pratiche, ispirate alla Dieta Mediterranea, per rendere appetibili i piatti ed educare i bambini ai cibi sani. In tal modo la ristorazione, grazie ad un percorso professionale, diventerà promotore di uno stile alimentare riproducibile dalle stesse famiglie, trasformandosi da esempio negativo a modello da imitare. I bambini, troppo spesso considerati "disturbatori della quiete del locale", sono costretti, con la complicità delle famiglie, a mangiare piatti "comodi" quanto squilibrati e subito dirottati a giocare all'aperto o negli spazi gioco riservati a loro. L'approccio più valido è quello di gestire e risolvere le esigenze relative alla loro età in maniera educativa. Per raggiungere questo obiettivo, il team di esperti, ha studiato

un protocollo specifico, per sala e cucina, che oltre a rappresentare la soluzione "chiavi in mano" ad un problema, costituirà un valore aggiunto sociale, una nuova opportunità economica ed un eccezionale veicolo mediatico. La certificazione prevede:

1. Elaborazione del menu, secondo principi generali della Carta dei diritti alimentari per la crescita, elaborato per le necessità psico-nutrizionali dei piccoli clienti, in linea con la cucina del Resident chef;
2. Formazione di una nuova figura strategica per l'accoglienza in sala, progettata dal team di esperti in esclusiva per il progetto Slurp: il Maître dei bambini;
3. Allestimento e avviamento "Kids' lab" dove intrattenere ed educare i piccoli clienti, alla scelta del cibo sano.