

MAGLIETTE PER MONITORARE STRESS DEGLI CHEF: L'IDEA ARRIVA DALL'ABRUZZO

3 Aprile 2019



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Chef stressati, come emerso da recenti indagini condotte in Inghilterra, ma ora, per loro, e per i loro assistenti nelle cucine dei ristoranti, arrivano magliette “intelligenti” in grado di monitorare i “rischi” del mestiere sulla salute.

Questi indumenti tecnologici non hanno elettrodi o apparati ingombranti ma utilizzano la modalità wireless e trasmettono i dati in diretta a un “cervellone” che raccoglie informazioni utili alla ricerca ma da dove può partire anche un segnale di allarme in caso di vera emergenza sanitaria.

Il progetto si chiama “Safe brigade”, come la “brigada” che opera nelle cucine, e arriva dall’Abruzzo.

Sarà presentato in anteprima a Verona in occasione del Vinitaly l’8 aprile prossimo, padiglione 12, al ristorante D.one di Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), che collabora all’iniziativa con i ricercatori del Dan Europe e ComfTech.

E proprio lo chef stellato del D.One, Davide Pezzuto e il suo staff, faranno da “cavie” già forse nel prossimo mese di maggio al loro ristorante. Oltre agli indumenti, è stata creata poi una app che coadiuva il lavoro degli osservatori.

Ad applicare agli chef questa tecnologia, già avviata in ambiente subacqueo, è Alessandro Marroni, fondatore e presidente della Fondazione sub Dan Europe, specializzato in Medicina del Lavoro, Medicina Subacquea e Iperbarica, Anestesia e Rianimazione.

“Se un dato fisiologico si può monitorare in tempo reale sott’acqua – dice Marroni all’Ansa – si può fare la stessa cosa anche negli ambienti più estremi, e ora anche nelle cucine”. L’idea, infatti, spiega l’esperto, “nasce dal progetto Dan Europe ‘Diving Safety Laboratory’ che mira a studiare, misurare e controllare la performance umana in ambienti estremi, come l’immersione subacquea ma – riferisce – stiamo applicando il progetto anche in situazioni di alta montagna e di ambienti remoti ed isolati”.

“Gli indossabili intelligenti – sottolinea poi Marroni – registrano i parametri fisiologici selezionati, per esempio elettrocardiogramma, frequenza cardiaca e ritmo del respiro, e li trasmettono in tempo reale, insieme alla geolocalizzazione Gps e a dati accelerometrici (importanti per individuare ogni movimento che determina uno stato di pericolo), a una centrale di allarme dedicata attraverso tecnologie wireless”.

Da qui l’obiettivo, rileva l’esperto, “di avviare un’indagine epidemiologica sulla salute in un ambiente straordinario come lo sono le cucine dei ristoranti, caratterizzate da molto caldo, molto umido o molto freddo e dove i rischi sul lavoro sono molti per via degli arnesi che si maneggiano e della presenza di forni e fuochi”.

Nel futuro, spiega ancora Marroni, ai sensori che raccolgono i dati elettrici del corpo “prevediamo di aggiungere anche

sensori per la parte dei dati clinici, come il sudore, per arrivare a rilevare la situazione umorale”.

“Faremo da laboratorio a questa sperimentazione – afferma in conclusione la titolare del D.One, Nuccia De Angelis – poter pensare a qualsiasi forma di prevenzione è importante”.