

VIRTU' ESTIVE: DOMANI A TERAMO "SLURP KIDS" CONTRO L'OBESITA' INFANTILE

23 Luglio 2022



TERAMO - "Slurp Kids", l'innovativo metodo per contrastare l'obesità infantile e sviluppare una ristorazione family friendly sarà al centro dell'ultima giornata di "Virtù Estive", la manifestazione "firmata" Luigi Cremona e Lorenza Vitali che ha proiettato Teramo sul palcoscenico della gastronomia nazionale con incontri ravvicinati con chef stellati, produttori e aziende vitivinicole con un unico filo conduttore: la sostenibilità in cucina.

Parallelamente, un laboratorio interamente dedicato alla pizza "a misura di bambino" si terrà sempre domani, domenica 24 luglio dalle 19 in Piazza Martiri della Libertà. Dodici bambini golosi tra gli 8 e gli 11 anni, assaggeranno le pizze ideate ad hoc da due pizzaioli di fama come Marzia Buzzanca, aquilana alla guida della pizzeria Hofstatter Garten a Termeno sulla Strada del vino (Bolzano) e Nicola Sardella della pizzeria Mr Berry di Teramo.

Le ricette seguiranno i principi della cucina contemporanea abbinati alle regole della Carta dei diritti alimentari per la crescita. Altro focus importante con Ilaria Bertinelli, autrice del libro Uno Chef per Gaia, una raccolta di consigli e ricette per celiaci e diabetici, nonché proprietaria del caseificio del Parmigiano Reggiano di famiglia.

L'obiettivo è quello di conquistare il gusto dei piccoli attraverso ricette sane, originali, ludiche ma sostenibili che contribuiscano all'ottimale sviluppo psico-fisico dei più piccoli.

L'evento sarà condotto da Lorenza Vitali di Witaly e Rosaria Castaldo, ideatrice di Slurp Kids e vedrà anche la partecipazione di Valeria Tromba dell'Università La Sapienza di Roma con l'intervento "Gusto e Disgusto nei bambini". Partner di Slurp Kids a Teramo sono Agugiario & Figna (farine 5 stagioni) ed il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Secondo gli ultimi dati disponibili (Indagine Okkio alla Salute, Istituto Superiore di sanità, anno 2019) l'Italia è al quarto posto in Europa per sovrappeso e obesità infantile. Sono in sovrappeso il 20,4% mentre il 9,4 sono obesi, compresi i bambini gravemente obesi che rappresentano il 2,4%.

L'Abruzzo si posiziona al sesto posto in Italia con valori di sovrappeso e di obesità maggiori di quelli nazionali. Tra i bambini della regione il 2,8% risulta in condizioni di obesità grave, l'8,8% risulta obeso, il 23,4% sovrappeso, il 64,2% normopeso e lo 0,7% sottopeso. Complessivamente il 35% dei bambini presenta un eccesso ponderale che comprende sia sovrappeso che obesità. Inoltre, rispetto alle precedenti rilevazioni in regione si assiste a un leggero aumento della prevalenza di bambini in sovrappeso e obesi. Il periodo post pandemia, con i più giovani molto limitati nell'attività fisica e sportiva e nella socialità, fa ragionevolmente ipotizzare un peggioramento della situazione.

Sviluppare nei bambini e ragazzi le conoscenze e l'interesse per un'alimentazione sana e varia, così da contrastare l'obesità infantile, dando allo stesso tempo agli imprenditori della ristorazione strumenti per diventare sempre di più kids friendly, è l'obiettivo del progetto Slurp Kids, la ristorazione a misura di bambino, ideato e promosso dalla startup innovativa sociale Med in Eat.

Le strutture ristorative Family Friendly sono sempre più diffuse ma troppo spesso l'offerta si risolve in qualche gioco, un fasciatoio ed un menu "ruffiano" che offre la solita pasta al pomodoro, patatine fritte, hamburger e coca cola. Il mondo contemporaneo esige scelte gastronomiche di qualità che puntano ad un reale cambiamento sostenibile: il futuro è oggi. Occorre un impegno costante per rivoluzionare l'alimentazione degli adulti di domani e l'offerta gastronomica.

Slurp Kids, dopo anni di ricerche e sperimentazioni, ha messo a punto una formula formativa originale che agisce sul gusto dei bambini e sulla qualificazione dei ristoratori evitando le spiacevoli opinioni sul tema dei "bambini fastidiosi". Il percorso di formazione si basa sulla Carta dei diritti alimentari per la crescita (di proprietà della startup innovativa sociale Med in Eat) e propone un'offerta ludico-educativa che coinvolge sala e cucina, non solo intrattenimento. Chef, pizzaioli e camerieri formati: un esempio positivo al servizio delle famiglie.

La serata non si chiude così: insieme ad altri attori del mondo "bambino" come le produttrici di olio dell'associazione Pandolea (che tengono corsi sul valore dell'olio nelle scuole) e l'associazione "I diti in Pasta", sono stati individuati dei giovani imprenditori agricoli dalle storie di sostenibilità davvero straordinarie e le racconteranno sul palco.

"Virtù Estive", manifestazione animata anche da concerti e spettacoli, organizzata dal Comune di Teramo insieme a Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, Key Comunicazione e Blaze events, si snoda tra Piazza Martiri e Castello Della Monica e ha visto susseguirsi chef stellati e Green Star Michelin, i nuovi prestigiosi riconoscimenti che "la rossa" ha istituito nel 2020 per premiare i ristoranti particolarmente impegnati in una cucina sostenibile.