

La Newsletter di Prochild Onlus SI PUO' PREVENIRE IL RISCHIO DI SOFFOCAMENTO?

Prochild Onlus, assieme all'Università di Padova, all'ospedale Garrahan di Buenos Aires, supportato dal Ministero degli Affari Esteri e delle Cooperazioni Internazionali e dal Ministero della Salute, ha realizzato il nuovo progetto SafeFood4Children per la prevenzione del soffocamento causato da alimenti in età pediatrica.

In questo numero troverete l'intervista di due altissimi esponenti del mondo gastronomico italiano.



QUESTION TO...



FRANCESCO FARINETTI
Presidente EATALY
Italia

Che cosa l'ha colpita di più riguardo il progetto?

Mi ha colpito scoprire che il soffocamento da corpo estraneo sia una delle prime cause di morte nei bambini da 0 a 2 anni e che solo in Europa ne muoiano circa 500 ogni anno. E come se questo non bastasse, l'80% degli incidenti è causato da alimenti.

Eataly Lingotto sta portando avanti un progetto pilota con Prochild in merito al tema del soffocamento in età pediatrica.

Attraverso alcuni veloci video e successivamente rispondendo ad un questionario on line si può imparare come ridurre i casi di soffocamento dei bambini (molti dei quali causati da un'errata somministrazione di cibo da parte degli adulti). Non si tratta di imparare come fare le manovre di espulsione del corpo che causa il soffocamento, ma di vera prevenzione destinata ai genitori, agli insegnanti, ma anche agli operatori delle mense scolastiche come ristoranti ecc ecc, tutti coloro che somministrano cibo ai bambini.

Per quale motivo ha deciso di aderire a SafeFood4Children?

Perché credo che sia un'opportunità per tutte le persone che lavorano in Eataly scoprire come evitare questo tipo di incidenti e poi perché sono padre di due bambini piccoli, quindi particolarmente sensibile a questo tema.

Cosa potrebbe portare il progetto all'interno della sua azienda?

Potrebbe portare una maggiore consapevolezza su come trattare gli alimenti al fine che non siano pericolosi per i più piccoli e un aiuto al genitore nello scegliere cosa ordinare per il bambino piccolo. E poi molte delle persone che lavorano nei nostri restaurantini sono, come me, giovani genitori e penso che seguire il corso gli sia stato utile anche per il loro ruolo di genitore.



FABRIZIO FASSINOTTI
Associazione Albergatori e
Ristoratori Albesi

L'Associazione Ristoratori e Albergatori Albesi raggruppa 610 Aziende che operano nel settore dell'Ospitalità nella provincia di Cuneo. L'Associazione è da sempre attenta a tutti gli aspetti legati al benessere dei propri ospiti. Da subito ha quindi seguito con interesse quanto studiato e proposto da Safefood4children.



Da dove nasce l'interesse verso questa campagna?

L'Associazione ha sempre avuto un occhio di riguardo verso i bambini. Questi rappresentano una fetta importante, anche numericamente, degli ospiti presso le nostre strutture. La vocazione turistica delle Langhe, divenute l'anno scorso Patrimonio dell'Umanità unesco, fa sì che famiglie di turisti italiani e stranieri trovino nel verde delle nostre colline, nei paesaggi unici, nei siti storici ed archeologici e soprattutto nel grande patrimonio enogastronomico motivi per un soggiorno nella nostra terra. I bambini "vivono" la natura e la bellezza della Langa ed imparano ad apprezzare alimenti di qualità presso i Ristoranti locali. Da qui l'interesse e l'attenzione da parte degli operatori del settore per il benessere dei bambini e quindi l'impegno ad affrontare i temi che l'associazione Safefood4children propone.

Ma praticamente cosa farete?

Ci impegniamo a divulgare presso i nostri associati il Manifesto di Safefoodforchildren e a formare gli operatori tramite il video-corso. Nello stesso tempo daremo risonanza alla campagna in modo da sensibilizzare i genitori ospiti delle nostre strutture circa l'importanza che assume il momento della confezione e preparazione del cibo non solo nella nostra cucina, ma ogni giorno a casa quando si preparano i piatti per i propri figli.

Genitori e bambini dunque consapevoli...

Studi di mercato ci dicono che nella scelta di una meta turistica o di un ristorante da parte delle famiglie, i bambini hanno un potere decisionale fondamentale: alla fine sono loro che molte volte scelgono ed influenzano i genitori sul dove andare. Una struttura di ospitalità con degli operatori formati e che sappiano prendersi cura dei bambini, delle loro esigenze e dunque del loro benessere, può rappresentare una condizione indispensabile per una relazione di fiducia con i nostri ospiti e per il successo delle nostre iniziative.