

**Adnkronos Ultim'ora - 19/08/2019 16:34:00**

## **Nestlé presenta il primo piatto intelligente**

Roma, 19 ago. (AdnKronos) - Da sempre al fianco delle famiglie, anche quest'anno Nestlé non può mancare al Meeting di Rimini, luogo di incontro e occasione di riflessione sui più importanti temi sociali. Basandosi proprio sulla sua missione, migliorare la qualità della vita e contribuire a un futuro più sano, quest'anno Nestlé ha deciso di dedicare la propria presenza al Meeting alle buone abitudini alimentari fin da bambini. Soprattutto nello scenario sociale attuale che registra, anche in Italia, un dato importante di sovrappeso e obesità nei più piccoli (42% di bambini e 38% di bambine in questa condizione). Il nuovo progetto Nutripiatto di Nestlé, che si avvale del contributo scientifico dell'Università Campus Bio-Medico di Roma, è uno strumento di educazione nutrizionale, rivolto ai bambini dai 4 ai 12 anni, studiato con il fine di promuovere i principi di un'alimentazione sana e bilanciata per i più piccoli ma che, ad ampio spettro, può coinvolgere tutta la famiglia nella preparazione dei pasti. Nutripiatto rientra nel programma internazionale Nestlé for Healthier Kids, che ha l'obiettivo di aiutare 50 milioni di bambini a vivere in modo più sano entro il 2030. Il kit, che sarà presentato e distribuito gratuitamente al Meeting di Rimini, consiste in un piatto intelligente pensato per guidare bambini e genitori nella corretta porzionatura dei vari gruppi alimentari e da una guida con ricette modulate da un team di esperti sulla base delle diverse fasce d'età. L'efficacia del progetto, che l'Università Campus Bio-Medico di Roma ha già iniziato a testare su un campione qualitativo di famiglie, consiste nell'aver messo i bambini al centro, proponendo facili strumenti di misurazione - il piatto, i bicchieri, la grandezza del palmo della mano, del pugno o la lunghezza delle dita - capaci di aiutare sia i genitori a valutare correttamente le porzioni, sia i piccoli a essere consapevoli della propria alimentazione man mano che crescono. Al Meeting, nello spazio Nestlé (padiglione C3), saranno organizzati laboratori e attività didattiche che coinvolgeranno genitori e figli insieme, sui temi chiave veicolati da Nutripiatto: definizione e riconoscimento dei gruppi alimentari, gestione delle porzioni, convivialità a tavola. In particolare, tutti i giorni, alle 11.30 e alle 16.30, si svolgeranno workshop Nutripiatto a conclusione dei quali sarà distribuito gratuitamente il kit. Il traguardo al quale punta l'azienda è quello di raggiungere 500.000 bambini entro il 2020: ad oggi sono decine di migliaia i bambini coinvolti e sensibilizzati ai temi di Nutripiatto, grazie agli eventi organizzati sul territorio e alle richieste spontanee da parte di famiglie, pediatri, nutrizionisti e medici, scuole, enti e amministrazioni locali, a cui sono stati donati oltre 14.000 kit. "È stata questa ampia richiesta di kit, pervenuta in breve tempo attraverso il sito ([www.nutripiatto.nestle.it](http://www.nutripiatto.nestle.it)) e agli altri canali, a spingerci a portare anche al Meeting questo progetto. L'entusiasmo e il forte interesse dei nostri stakeholder nei confronti di Nutripiatto, oltre alle numerose richieste proattive di kit, ci hanno fatto capire fin da subito quanto sia vasta la necessità di soluzioni e consigli pratici a supporto dell'educazione alimentare dei bambini da parte non solo dei genitori, ma anche di professionisti della nutrizione, della scuola e delle Istituzioni", sottolinea Manuela Kron, Direttore Corporate Affairs & Marketing Consumer Communication del Gruppo Nestlé in Italia. Anche una ricerca condotta da Nestlé a cinque mesi dalla nascita di Nutripiatto conferma come i genitori abbiano difficoltà proprio nella realizzazione di piatti appetibili per i propri bambini e come spesso non sappiano distinguere tra le diverse necessità relative alle diverse fasce di età: il 31% degli intervistati pensa che il bambino debba mangiare come un adulto e il 28% prepara per i figli le stesse porzioni che prepara per se stesso, con conseguente avanzo (e spreco) di cibo, che spesso rovina il clima sereno e conviviale che dovrebbe essere sempre presente al momento di pasti. Uno studio del Nestlé Research Center ha dimostrato, infatti, che quando i bambini vengono coinvolti attivamente nella preparazione dei pasti arrivano ad assumere una maggiore quantità di verdure e mangiano in maniera più equilibrata. Quale miglior contesto, dunque, per innescare un primo cambiamento a tavola se non il luogo dove famiglie, Istituzioni, genitori e figli si incontrano, in amicizia, per pensare al migliore futuro possibile per tutti? Vi aspettiamo al Padiglione C3 dal 18 al 24 agosto.