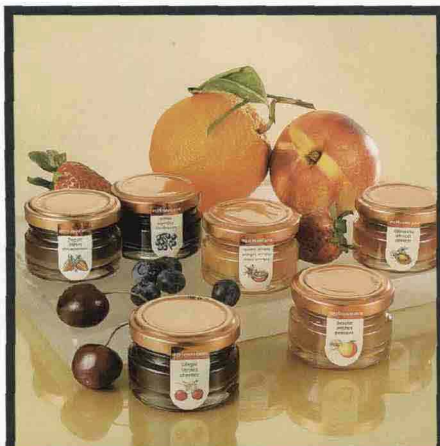


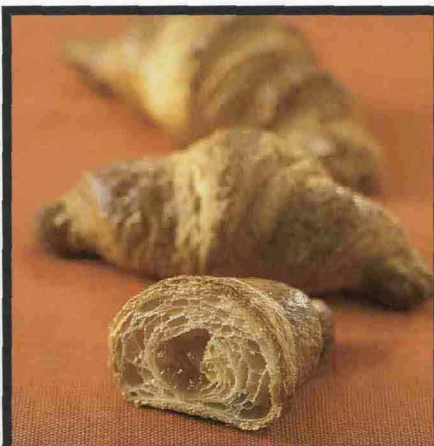
FOOD&BEVERAGE

prodotti



Agrimontana
Confetture Extra

Le Confetture Extra Agrimontana sono ad alto tenore di frutta (da 70 a 95 g ogni 100 g di prodotto). Confezioni da 42 g, disponibili nei gusti crema di marroni, fragole, albicocche, lamponi, mirtilli, pesche, ciliegie, arance amare. agrimontana.it



Délifrance
Mini croissant

Fa parte della linea Mini Croissant superfarci al burro (farciture: albicocca, cioccolato, lampone, mandorla e crema pasticcera). Pronti alla cottura, si cuociono (da surgelati) per 20-25' in forno ventilato a 155/160 °C. Peso 40 g. delifrance.com



Santal - Parmalat
Smoothie

Bottiglia monodose per Smoothie, ottenuto con frutta frullata di alta qualità, perfetto sul banco del breakfast e caratterizzato da un ottimo sapore. Due i mix proposti: pesca e lampone oppure frutti tropicali. Confezioni da 250 ml. parmalat.it

Colazione buona e salutare su misura per piccoli ospiti

di **Marina Bellati**

L'attenzione nei confronti della clientela si manifesta già la mattina, con la proposta della prima colazione. Un momento particolarmente importante per tutti, ma soprattutto per gli ospiti con bambini al seguito. Numerosi studi scientifici hanno infatti dimostrato come questo pasto sia fondamentale per dare a bambini e adolescenti non solo il "carburante" giusto per generare tutte le energie necessarie nella giornata, ma che è addirittura un'abitudine che contribuisce a instaurare corrette prassi alimentari una volta che si diventa adulti e concorre a diminuire il rischio di obesità. Un aspetto, quest'ultimo, cui il consumatore è oggi particolarmente sensibile, visto anche i recenti allarmanti numeri diffusi dalla Società Italiana dell'Obesità: un bambino su tre è in sovrappeso, uno su dieci addirittura obeso. Un problema sociale sempre più esteso di cui si sta prendendo coscienza, la cui risposta è uno stile di vita più salubre per

le nuove generazioni, a casa e in vacanza. Basti pensare che in Germania è nato addirittura il primo tour operator che seleziona alberghi, escursioni e trasporti su misura per persone obese (dicke-reisen.de).

Semplici regole base

Anche l'hotellerie si sta dimostrando sensibile a questa esigenza. Sono infatti in crescita gli hotel che si stanno attrezzando per una ospitalità su misura per i bambini, con tanto sport e attività ludiche atte a spingere anche i più grassottelli a una sana attività fisica. E naturalmente il tutto è coronato da una attenta proposta in tema alimentare, come già accade ad esempio negli alberghi associati al circuito Family Hotels italiani (familyhotels.it) e austriaci (familyaustria.at).

Ma quali sono, in sintesi, le regole per una sana alimentazione? Basta tenere presenti quelle realizzate dall'Istituto



Nestlé
Cereali Nesquik

I cereali Nesquik sono ricchi di carboidrati e fibre e sono ideali per affrontare la giornata con il "pieno" di nutrienti indispensabili. Ogni porzione (circa 30 g senza latte) ha un valore energetico 114 kcal. Confezione da 1 kg. nestleprofessional.com



Rigoni di Asiago
Fruttosa

Fruttosa è un mix di frutta bio a pezzi e purea di frutta, raccolta al giusto grado di maturazione e lavorata con cottura a bassa temperatura, per mantenere sapore e nutrienti. In due gusti: Frutti di Bosco e Pesca Albicocca (confezioni da 50 g). rigonidiasiago.com



Granarolo
Yomo 0,1% grassi

Yomo 100% Naturale amplia la gamma a un prodotto con solo lo 0,1% di grassi. Un prodotto senza conservanti, coloranti, aromi e dolcificanti artificiali e prodotto solo con latte fresco italiano. Disponibile in una vasta gamma di gusti. granarolo.it

Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Inran), i cui punti chiave sono controllare il peso e mantenersi attivi con un'adeguata attività fisica; mangiare più cereali, legumi, ortaggi e frutta. Importante invece limitare i grassi; assumere zuccheri, dolci e bevande zuccherate con moderazione; utilizzare poco sale e variare spesso le scelte a tavola.

Breakfast, pasto fondamentale

Fondamentale, poi, non saltare la prima colazione: dopo il digiuno notturno i bambini hanno bisogno di introdurre energia e il primo pasto del mattino è importante per dare all'organismo tutti i nutrienti essenziali.

Una colazione adeguata è importante perché proprio da questa, dalla merenda del mattino e dal pranzo dovrebbero arrivare il 60 per cento delle calorie della giornata. Ecco il motivo per cui il buffet del breakfast deve prevedere una proposta varia e completa da un punto di vista nutrizionale, basata su prodotti appetitosi e allo stesso tempo salubri.

Non devono mancare il latte (intero e scremato, magari accompagnato da una selezione di latte alternativo come quello ad alta digeribilità e quello di soia) e lo yogurt, fonte importante di calcio e minerali. Prodotti da forno come biscotti e lieviti vari servono a fornire carboidrati; frutta, confetture e marmellate apportano fibre, vitamine e zuccheri, che in giusta dose, sono utili per affrontare al meglio la giornata. //



Hotel Alpino
Andalo (Tn)

Fa parte del circuito dei Family Hotel questo albergo che riserva ai piccoli attenzioni particolari: bel giardino e sala svago attrezzati con giochi a prova di sicurezza. Ancora, a disposizione gratuita dei più piccoli tutta l'attrezzatura necessaria (passeggini, fasciatoio, vaschetta per il bagno, scaldabiberon, regalo di benvenuto), un mini club e a pranzo menu dedicati. familyalpinohotel.com



Relais I Due Campanili
Montemaggiore al Metauro (Pu)

Qui all'arrivo, i piccoli ospiti trovano in stanza un kit di benvenuto: matite, pastelli e album da disegno, papereffe o peluche per i più piccoli. In bagno, i genitori non dovranno preoccuparsi di nulla: bagnoschiuma, crema per il cambio, prodotti per l'infanzia sono a disposizione. I menu bambini seguono le direttive di nutrizionisti pediatrici. duecampanili.it