



Il caso

A misura di bebè una rete di locali per accogliere le famiglie

Seggioloni, fasciatoi, spazi allattamento: l'associazione milanese dei pubblici esercizi con Assonidi lancia il bollino "child friendly"

TIZIANA DE GIORGIO

Una rete di locali dove anche i bambini piccoli sono i benvenuti. Posti dove mamme e papà possono andare a colpo sicuro sapendo di trovare seggioloni, scaldabiberon, angoli riparati dove poter allattare, fasciatoi per cambiare i bebè. È il progetto lanciato dall'Associazione milanese dei pubblici esercizi insieme ad Assonidi durante la Milano Food Week.

L'idea è creare un vero e proprio network di ristoranti, pizzerie e bar "child friendly", riconoscibili attraverso un bollino esposto sulle vetrine o comunque sulla porta d'ingresso. Un modo per agevolare la vita di tanti genitori che spesso faticano a uscire a pranzo o a cena quando hanno i figli molto piccoli. Da un lato c'è la mancanza di spazi: anche solo entrare in un locale con una carrozzina e un neonato può essere un'impresa. Dall'altro, l'assenza di ser-

vizi essenziali per la prima infanzia come un fasciatoio in bagno o un seggiolone, che possono fare la differenza per un genitore. E allora ecco l'idea di rendere ben riconoscibili quei luoghi attenti alle esigenze dei bimbi e delle loro famiglie.

Al progetto hanno già aderito una ventina di realtà di quartieri diversi di centro e periferia. Dal ristorante "Trippa" vicino a corso di Porta Romana al "Meatball Family" di via Vigevano. Dall'"Andrea's bistrot" di corso di Porta Ticinese al ristorante "La Colubrina" vicino alla stazione Centrale o la "Trattoria braceria Ardente" a Rogoredo. Non solo italiani, ma anche ristoranti etnici, come l'indiano "Taj Mahal" nel quartiere Isola. Ma il network è ancora in una fase embrionale e conta di allargare il numero di adesioni nei prossimi mesi. «Non mi sono reso conto di quanto possa essere importante per un genitore garantire un seggiolone, un menù



Le adesioni

Al progetto hanno aderito una ventina di realtà diverse. Obiettivo: aiutare i genitori che faticano ad uscire a pranzo o cena per mancanza di locali adatti ai più piccoli

Tra i locali che hanno aderito il Meatball family di via Vigevano e il Taj Mahal, indiano nel quartiere Isola.

per bambini o un fasciatoio fino a quando non sono diventato io stesso papà», racconta Michele Berteramo, titolare del locale e cocktail bar "Movida" sul Naviglio Pavese. Qui tutte le domeniche c'è anche il pranzo dedicato alle famiglie, con educatrici che fanno divertire bambini da due a sei anni con disegni, giochi fatti con le stoffe e lavoretti.

«Sicuramente c'è un'attenzione maggiore ai temi della maternità e dell'infanzia ma è chiaro che lo facciamo anche per interesse». A parlare è Lino Stoppa, presidente di Epam. L'apertura ai bambini, con tutti i servizi necessari, vuole essere anche un "indice di attrattività strategica", sottolineano del resto da Confcommercio. «Il ristorante attento sta facendo questo tipo di scelte - prosegue Stoppa - se le famiglie sanno di poter andare in un luogo dove i bambini sono ben accolti è chiaro che la clientela si allarga».

Intervista



Lo psicologo

"Il bimbo piange? A cena i genitori si preoccupano di più degli altri"

«I genitori devono avere la capacità di capire che a casa il loro bambino è il "cucciolo d'oro". Fuori bisogna avere anche attenzioni per gli altri».

Matteo Lancini, docente di psicologia della Bicocca e psicoterapeuta, quali buone regole devono seguire mamme e papà che portano un bimbo al ristorante?

«Devono innanzitutto saper sacrificare qualcosa della loro uscita se c'è bisogno».

Come? Ci spieghi meglio.

«Non ci si può godere il pranzo o la cena in compagnia come se il bambino non ci fosse».

E quindi cosa bisogna fare?

«Se il piccolo piange o disturba in qualche modo gli altri, magari girando fra i tavoli, mamma e papà devono tralasciare loro stessi per dedicarsi a lui. Sembra una buona regola scontata ma non lo è. E ci sarebbe un lungo discorso sui nuovi modelli educativi da fare».

A cosa si riferisce?

«Il bambino oggi è molto precocizzato, è spinto a crescere esprimendosi in maniera creativa chiedendo agli adulti di adattarsi. Per farla semplice, una volta la logica era "devi obbedire". Ora non è così. E spesso il bambino viene portato al ristorante come un piccolo adulto non normato, che ovviamente si esprime per le sue caratteristiche».