

I divertenti menù per i bambini degli hotel italiani children-friendly



Più contenti sono i bambini a tavola e più tranquilli e soddisfatti sono i loro genitori. Seguendo questa logica alcuni **alberghi diventano children-friendly, riservando ai piccoli ospiti menu speciali che si ispirano alle fiabe, con piatti dagli ingredienti freschi e dall'aspetto divertente.**

Primo 5 stelle a sorgere su un campo da golf (il Golfclub Passiria Merano), Andreus è un'opera d'alto ingegno ispirata dalla bellezza del territorio - San Leonardo in Val Passiria (Bolzano) – di cui ha carpito suggestioni, toni, materiali e l'idea degli sconfinati spazi che danno respiro all'anima.

Legno, pietra, marmo e corten s'impastano con luce e acqua in **un ensemble di vibrante creatività.** Che si sublima nella cucina d'autore del ristorante, aperto anche a chi non soggiorna in hotel. Qui i piccoli ospiti possono trovare un menu speciale per loro, che richiama i personaggi dei fumetti più amati.

Il piatto Mickey Mouse è composto da wurstel con patatine fritte; Donald Duck presenta gnocchetti di spinaci alla panna e prosciutto; Goofy - Pippo offre cotoletta alla viennese con patatine fritte mentre il Gran Piatto dei Pirati è composto da bastoncini di pesce con patatine fritte.

Veri esperti nell'accoglienza dei bimbi, i membri dello staff del family Hotel Villa Ida di Laigueglia (Savona), dell'Associazione degli Alberghi del Libro d'Oro, hanno un sorriso per tutti i piccoli, e per i loro genitori. Al ristorante, oltre al menu dei grandi si trovano due tipi di liste speciali: il menu pappe e biberoneria e il menu bambini. E ogni giorno il pomeriggio si trasforma in una festa con un appetitoso buffet di merenda. Il menu base può sempre essere modificato, con grande disponibilità, secondo le indicazioni delle mamme.



Per la preparazione delle pappe, tutti i giorni, si utilizzano brodo vegetale e passato di verdura fresco, prodotti Plasmon e Mellin (farina di riso, mais e tapioca, semolino istantaneo, pastine di vari formati, omogeneizzati di carne e frutta), e si frullano anche alimenti freschi (prosciutto cotto, pesce, formaggi).

Per i più grandi, invece, si offre un menù con ricette gustose scelte per stimolare e soddisfare l'appetito. **Un vero ristorante a misura di bimbo, da cui i capricci sono banditi!** E dotato di seggioloni, tovagliette da colorare, bicchieri e posate per i piccini, che rendono il momento del pasto comodo e divertente.

Spazi “dedicati” all’interno del buffet, pane e grissini speciali, un menu parallelo ma identico nel gusto a quello tradizionale: **sono tantissimi gli accorgimenti, rigorosamente “gluten-free” che**

l'Hotel Villa Edera di Moneglia (Genova) offre ai suoi piccoli ospiti celiaci. **La dieta senza glutine è pensata per non sacrificare in alcun modo il gusto: via libera a pane, pasta, biscotti e gelato!** Si comincia dalla prima colazione, con un angolo riservato per evitare ogni tipo di contaminazione per chi soffre di intolleranze alimentari.

Marmellate e confetture fatte in casa, dolci della casa, pane fresco, fette biscottate, frollini, muesli, corn flakes, succhi di frutta e tostapane privato garantiscono un breakfast sano e senza rischi! **Sono presenti anche yogurt, salumi, burro e formaggi certificati senza glutine.** Durante il giorno si possono ordinare panini imbottiti, confezionati a mano con prodotti anti allergie e per la cena viene offerto un menu “parallelo”, lo stesso menu del giorno ma cucinato con alimenti “gluten-free”, due primi, due secondi e due dessert a scelta per la gioia del palato.

E ancora, **il pane fresco e i prodotti da forno vengono serviti direttamente sul tavolo del cliente, per evitare qualsiasi tipo di contaminazione,** i condimenti includono persino maionese e ketchup gluten-free, e il gelato fatto in casa, tutto senza glutine, viene servito in coppette di vetro.

Un esempio di menu “senza rinunce”? Gnocchi di patate al pesto, minestrone di verdure alla genovese, spaghetti alla scogliera, ravioli alla genovese, pansoti alla salsa di noci, polpo alla ligure, pesce spada ai funghi, cozze alla ligure, “bagnun” di acciughe, verdure ripiene alla ligure, coniglio alla ligure con olive e patate al rosmarino...

Il 1862 è il ristorante del Romantik Grand Hotel Della Posta di Sondrio, che vizia i suoi ospiti con le specialità più tipiche della Valtellina. **Accoglie i bambini con un menu semplice e gustoso, pensato per allontanare qualsiasi capriccio,** regalare appetito ai più difficili e un sorriso ai genitori. Per i piccoli ecco la carta che propone penne al ragù o al pomodoro, scaloppina di vitello al burro o alla milanese e per finire goloso gelato ai due gusti o crostata di frutta.



Accolgono a braccia aperte i piccoli ospiti Antonio e Rita Mellino, chef del Romantik Hotel Ristorante Quattropassi di Massalubrense (Napoli). Questo rinomato ristorante affacciato sul Golfo di Napoli, delizia con la sua grande cucina di mare unita ai prodotti più freschi dell'orto: il pesce proviene direttamente dalla baia sottostante.

Tra le specialità di Tonino ecco il gran crudo di pesce, gli scampetti di nassa su carciofi, l'insalata di astice su fiori di campo tra gli antipasti, i paccheri al ragù di gallinella, cozze e patate, i ravioli ripieni di pescatrice e il risotto con mazzancolle e fiori di ginestra tra i primi. **Per i bimbi i piatti sono proposti in versione baby, meno elaborata, con grandissima disponibilità.** Via libera a gnocchi, ravioli, pennette pomodoro e basilico, filetti di pesce al vapore o impanati a cotoletta.



Il Belvedere Hotel di Riccione (Rimini), che fa parte della catena alberghiera Italy Family Hotels qualifica l'accoglienza verso i piccoli ospiti, ed ha sposato la carta dei diritti alimentari per la crescita dei bambini (Euro Toques). **Offre un menu studiato appositamente dalla nutrizionista Lia Rossi Prosperi,** che dalla prima colazione alla cena propone piatti buoni e divertenti, insegnando nel contempo ad alimentarsi in modo sano.

Ogni piatto dispone dell'analisi nutrizionale (Kilocalorie, proteine, grassi, carboidrati), e anche i menù per le feste e i compleanni sono in linea con il rispetto della salute dei piccoli ospiti. Sono

state create delle “fiabe commestibili” e i bambini vivono la festa in un mondo magico creato appositamente per loro.

Nel delizioso ricettario baby del Belvedere Hotel ci sono specialità suddivise per età, dal biberon allo svezzamento, fino a i 5 anni e per bimbi più grandi. Primi, secondi, contorni di verdure resi appetitosi e dolci creati con ingredienti sani, il tutto ispirato alle favole e ai personaggi dei cartoni animati, come Braccio di Ferro, regalano gusto e divertimento ai bimbi e tranquillità ai genitori.