Rassegna stampa
27 giugno 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

LA PROVINCIA
MARTEDÌ 27 GIUGNO 2023

Mangiare fuori, ma un pasto sano Un marchio per i ristoranti "doc"

La proposta
Il progetto di Confcommercio e Ats Brianza per favorire la corretta alimentazione anche in pausa pranzo

"Pastosano&quotidiano" un nuovo simbolo che contraddistinguerà i ristoranti che inseriranno nei loro menù materie prime fresche, preparazioni alimentari che rispettano le tradizioni della gastronomia locale, prodotti e specialità della dieta mediterranea, alimenti di stagione di prodotti locali.

Nell'ambito dei progetti siglati da Ats Brianza sulla promozione di stili di vita sani considerato l'aumento del consumo di pasti sani anche fuori casa, nasce una collaborazione con Confcommercio.

«L'idea di "Pastosano&quotidiano" – spiega **Nicoletta Castelli**, direttore del Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria - nasce dalla considerazione che un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute e dalla consapevolezza che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa. Abbiamo quindi pensato di coinvolgere direttamente gli esercizi di ristorazione che possono promuovere i piatti salutari che vengono comunemente preparati nei loro locali, incentivandoli all'utilizzo di alimenti sani; allo stesso tempo, i consumatori potranno affidarsi a questo logo per sapere dove possono consumare pasti sani ed equilibrati».

Un progetto importante «teso a promuovere uno stile di alimentazione sano e corretto - evidenzia **Alberto Riva**, direttore di Confcommercio Lecco - sono sempre di più le persone che, per motivi di lavoro o di turismo, si trovano a consumare un pasto fuori casa. La possibilità di offrire a questa clientela anche dei piatti gustosi ancorché ipocalorici rappresenta sicuramente un obiettivo condivisibile. Siamo certi che numerosi esercizi lecchesi aderiranno a questa proposta».

A lui fa eco **Marco Barbieri**, segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza: «Siamo attenti all'evoluzione della sensibilità dei consumatori su un'alimentazione più sana ed equilibrata».

La dieta mediterranea universalmente e scientificamente riconosciuta come dieta sana e preventiva «nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili si basa fondamentalmente su alcuni alimenti cardine, quali olio d'oliva, cereali, frutta, verdura, moderata quantità di pesce, latticini e carne bianca e erbe aromatiche. Valorizzare pertanto i prodotti della dieta mediterranea può aiutare a salvaguardare la salute e il benessere del consumatore», rimarca **Claudia Chiarino**, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza.