Il progetto coinvolge Ats Brianza, Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza

I piatti riconosciuti sani dall'Ats verranno inseriti all'interno del menù degli esercizi aderenti con il logo pastosano&quotidiano

LECCO – Nell'ambito dei progetti attivi in **ATS Brianza** sulla promozione di **stili di vita sani** ed aumento del consumo di pasti sani anche fuori casa, nasce una collaborazione tra ATS Brianza con **Confcommercio Lecco** e **Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza** (con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, di Monza e Circondario, di Seveso e Vimercate), destinata ai ristoranti e altre attività di ristorazione delle province di Lecco e Monza.

"L'idea di Pastosano&quotidiano – spiega la dottoressa 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".

"Abbiamo aderito con piacere a questo progetto voluto da ATS Brianza e teso a promuovere uno stile di alimentazione sano e corretto – evidenzia il **direttore di Confcommercio Lecco, Alberto Riva** – Sono sempre di più le persone che, per motivi di lavoro o di turismo, si trovano a consumare un pasto fuori casa in uno dei nostri bar o dei nostri ristoranti. La possibilità di offrire a questa clientela anche dei piatti gustosi ancorché ipocalorici rappresenta sicuramente un obiettivo condivisibile. Come Confcommercio Lecco promuoveremo questa idea di "Pastosano&quotidiano" attraverso i nostri canali, proprio perchè siamo profondamente convinti del suo valore. Siamo certi che numerosi esercizi lecchesi aderiranno a questa proposta".

"La ristorazione – commenta **Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza** – è molto attenta all'evoluzione della sensibilità dei consumatori su un'alimentazione più sana ed equilibrata. Come ad azioni nel segno della sostenibilità e della cura dell'ambiente. Siamo ad esempio impegnati con Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi nella collaborazione ad un progetto di smaltimento

dell’olio esausto alimentare. Pastosano&quotidiano va in questa linea ‘virtuosa’ con un valore aggiunto sociale ed economico”.

“La dieta mediterranea – evidenzia la **dottoressa Claudia Chiarino, Responsabile della struttura Sorveglianza Nutrizionale di ATS Brianza** – universalmente e scientificamente riconosciuta come dieta sana e preventiva nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili (patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione, ictus etc), 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. Inoltre, anche dal punto di vista economico, la scelta di alcuni alimenti tipici della dieta mediterranea è vantaggiosa, basti pensare all’utilizzo di legumi quale fonte proteica principale, alla preferenza data alla carne bianca e al pesce azzurro rispetto a carne rossa e altre tipologie di pesce sicuramente più costose, oltre che allo stimolo al consumo di frutta e verdura locale e di stagione”.

Il logo di pastosano&quotidiano

I piatti riconosciuti sani da ATS Brianza (si prenderà in considerazione l’utilizzo di materie prime fresche, di preparazioni alimentari che rispettano le tradizioni della gastronomia locale, di prodotti e specialità della dieta mediterranea, di alimenti di stagione di prodotti locali), verranno inseriti all’interno del menù degli esercizi aderenti identificabile con il **logo**

pastosano&quotidiano. I nominativi dei locali aderenti alla rete saranno facilmente ricercabili attraverso una mappa con geolocalizzazione dedicata ai ristoranti che promuovono salute.

Per aderire, gli associati a Confcommercio Lecco e alle Associazioni territoriali della Brianza di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, possono rivolgersi ai loro referenti di zona; le altre attività di ristorazione possono riferirsi direttamente ad ATS Brianza, compilando il modulo di adesione reperibile sul sito di ATS al link https://www.ats-brianza.it/it/azienda/news-online/3106-pastosano-quotidiano.html ed inviandolo alla mail sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it con oggetto pastosano&quotidiano.