Piatti sani, un logo per riconoscerli al ristorante

Mangiare sano o andare al ristorante? Gli esercizi che offrono piatti equilibrati, cucinati con ingredienti freschi e di stagione, secondo la dieta mediterranea entreranno a far parte della rete “Pasto sano e quotidiano”. E non bisognerà più scegliere.

Il progetto, voluto da Ats Brianza, è pensato soprattutto per chi per lavoro pranza o cena fuori ogni giorno: secondo il dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria, si tratta di più della metà degli adulti. Grazie alla collaborazione con Confcommercio Lecco e i commercianti di Monza e Brianza, Milano, Lodi, potranno aderire i locali monzesi e lecchesi, ma anche milanesi e lodigiani.

“La possibilità di offrire alla clientela piatti gustosi ancorché ipocalorici rappresenta sicuramente un obiettivo condivisibile." Ha commentato Alberto Riva, direttore di Confcommercio Lecco.

“Siamo sensibili al tema – gli fa eco Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza – “Pasto sano e quotidiano” è sulla linea virtuosa che già stiamo percorrendo, con un valore aggiunto sociale”.

“Anche dal punto di vista economico, - sottolinea la dottoressa Claudia Chiarino, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza - 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 più costosi”.

A meritarsi il logo saranno i menù che offrono pasti con ingredienti sani, quindi olio d’oliva, cereali, frutta, verdura, moderata quantità di pesce, latticini e carne bianca e erbe aromatiche. Per candidarsi i ristoratori devono compilare un modulo disponibile sul sito di Ats Brianza e i clienti possono trovare i locali che hanno passato la selezione attraverso una mappa con geolocalizzazione.

LINK VIDEO: https://youtu.be/kci0gpUlstw