Rassegna stampa
12 luglio 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

I ristoranti e la Ats Brianza: a tavola con un occhio alla salute

Il progetto
"Pastosano& quotidiano" è l'iniziativa avviata da Confcommercio con l'azienda sanitaria

Pastosano&quotidiano è il progetto che dà vita a una rete di ristoranti che offrono piatti sani, nato dalla collaborazione tra Ats Brianza e le due territoriali di Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano-Lodi-Monza Brianza (con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, di Monza e Circondario, di Seveso e Vimercate).

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.

L'idea, 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».

Con l'Ats Brianza il progetto "Pastosano&quotidiano"

«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 – aggiunge Riva - promuoveremo questa idea di "Pastosano&quotidiano" attraverso i nostri canali, proprio perché siamo profondamente convinti del suo valore. Siamo certi che numerosi esercizi lecchesi aderiranno a questa proposta».

«La dieta mediterranea – ricorda 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 quali sono le patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione, ictus, si basa fondamentalmente su alcuni alimenti cardine: 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». **M. Del.**