Rassegna stampa
10 ottobre 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

L'iniziativa di Confcommercio Lecco e Ats Brianza per promuovere una corretta alimentazione

Un pasto sano al giorno toglie il medico di torno

LECCO (rf3) Presentato nella mattinata di venerdì scorso il progetto «Pasto sano e quotidiano», nato grazie alla collaborazione tra Ats Brianza e Confcommercio Lecco e rivolto alle attività di ristorazione della provincia.

Il principio su cui si basa questo progetto risiede nel fatto che un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute.

Considerando che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa, risulta fondamentale il coinvolgimento degli operatori alimentari nel valorizzare e rendere noti i piatti salutari che vengono comunemente preparati nei loro locali e incentivarli al loro consumo.

«Abbiamo aderito senza esitazione a questo progetto - ha esordito il direttore di Confcommercio Lecco, **Alberto Riva** - Questa iniziativa è già in linea con le attività dei ristoratori: alcuni hanno già nei loro menù dei piatti sani, gli altri si possono adeguare inserendoli, senza stravolgere l'organizzazione del lavoro. I destinatari di questo progetto sono per lo più le persone che, per motivi di lavoro, non possono rientrare a casa per consumare il loro pasto: quindi trovare una pietanza che corrisponda a questi protocolli non può fare altro che bene all'utente, senza intaccare la casse dei commercianti. Nei prossimi giorni comunicheremo il contenuto del protocollo a tutti i ristoratori».

«Finora, come Ats, soprattutto per quanto riguarda l'igiene degli alimenti, ci siamo sempre fatti riconoscere come quelli che facevano controlli - ha proseguito **Nicoletta Castelli**, direttore del Dipartimento di Prevenzione e della Struttura complessa Igiene alimenti e Nutrizione di Ats - Ora abbiamo ottenuto l'autorizzazione di creare una nuova struttura semplice che si occupasse di sorveglianza nutrizionale, dando un valore a questa attività. Noi siamo quelli che dobbiamo diffondere e convincere che è importante e necessario per la prevenzione delle malattie croniche avere uno stile di vita e un'alimentazione corretti. Finora la maggior parte dell'attività è stata svolta nei confronti di strutture collettive, come scuole e ospedali. L'idea di mettere a punto questo progetto che coinvolge i ristoranti costituisce un po' una sfida. Il messaggio che vogliamo trasmettere è questo: non sempre la corretta alimentazione è triste e ci limita nelle scelte; al contrario, non si rinuncia a piatti gustosi e appetitosi».

Da sinistra, Alberto Riva, Nicoletta Castelli e Claudia Chiarino

«All'interno di ogni ristorante ci sono già dei piatti sani: cominciamo a valorizzarli; anche una semplice pasta al pomodoro può essere salutare - ha spiegato la dottoressa **Claudia Chiarino**, responsabile Sorveglianza nutrizionale di Ats - Ci siamo confrontati con i ristoratori: l'adesione ad una dieta mediterranea può anche costituire un vantaggio economico. Abbiamo creato un modulo di adesione in cui il ristoratore si impegna a garantire piatti con alimenti freschi e di qualità e a mantenere caratteristiche igienico sanitarie adeguate».

Ad oggi 20 ristoranti su tutto il territorio hanno mandato il modulo di adesione; di questi, 12 sono già stati accettati. Una volta che il ristorante viene accettato, è geolocalizzato sul sito di Ats. I pubblici esercizi associati Fipe e Federalberghi che vogliano aderire a questa campagna sono invitati a comunicare all'indirizzo email p.sala@ascom.lecco.it l'adesione del proprio locale (indicando i dati di contatto e l'eventuale sito Internet).