IlPuntostampa.news
Blog indipendente di notizie e approfondimenti

2023-10-10

Presentato in Confcommercio il progetto "Pastosano & quotidiano"

Il progetto "Pastosano & quotidiano" nasce grazie a una collaborazione tra ATS Brianza, Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza ed è rivolto ai ristoranti e altre attività di ristorazione delle province di Lecco e Monza.

In particolare su 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, è stata avviata questa stretta collaborazione con Confcommercio Lecco al fine di presentare, in particolare agli associati Fipe e Federalberghi, una meritoria campagna a sostegno della salute dei consumatori.
Il punto di partenza è importante: un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute e la consapevolezza che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa ha portato a ritenere fondamentale il coinvolgimento degli operatori alimentari nel valorizzare e rendere noti ai consumatori i piatti salutari che vengono comunemente preparati nei loro locali e incentivarli al loro consumo nonché stimolarli all'utilizzo di alimenti sani.
La dieta mediterranea, universalmente e scientificamente riconosciuta come dieta sana e preventiva nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili (patologie cardiovascolari, diabete, ipertensione, ictus...), si basa fondamentalmente su alcuni alimenti cardine, quali olio d'oliva, cereali, soprattutto integrali e a chicchi, frutta fresca e secca, verdura, moderata quantità di pesce, latticini e carne bianca e erbe aromatiche, tutti alimenti comunemente utilizzati nelle preparazioni di qualunque ristorante.
Valorizzare pertanto i prodotti della dieta mediterranea, già comunque presenti, può aiutare a salvaguardare la salute e il benessere del consumatore che pranza quotidianamente fuori casa.
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.
Ecco quindi che Confcommercio Lecco e ATS Brianza promuovono la valorizzazione e l'offerta di piatti caratterizzati dalla presenza di alimenti tipici della dieta mediterranea presso i ristoranti associati, fornendo del materiale informativo a disposizione del consumatore che lo orienti verso scelte salutari.
I pubblici esercizi associati che abbiano a menu piatti in linea con le indicazioni della dieta mediterranea e che vogliano aderire a tale campagna sono invitati a comunicare al seguente indirizzo email, p.sala@ascom.lecco.it, l'adesione del proprio locale (indicando i dati di contatto e l'esistenza di un eventuale proprio sito internet). I nominativi dei locali che aderiranno all'iniziativa verranno inseriti, come ristoranti che promuovono salute, sul sito di ATS Brianza e di Confcommercio Lecco, nonché sulle loro pagine social.

Pubblicato da www.ilpuntostampa.news alle 11:00:00

IL CERCHIO APERTO

Il Blog di Claudio Bottagisi

Claudio Bottagisi

Editoria Grafica Colombo s.r.l.
Via Roma, 87 - 23868 VALMADRERA (LC)
Tel. 0341 583015 - Fax 0341 583062
info@edgcolombo.it
www.edgcolombo.it

CONFCOMMERCIO LECCO

CONFINDUSTRIA LECCO E SONDRIO

CISL MONZA BRIANZA LECCO

PER SFOGLIARE CLICCA SULL'MMAGINE