

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brianza

RASSEGNA STAMPA

**dal 26 giugno 2023 al 10 luglio 2023**

# RASSEGNA STAMPA

03-07-2023

## ATS BRIANZA

GIORNALE DI LECCO	03/07/2023	23	<a href="#">La rete di ristoranti Pastosano&amp;quotidiano</a> <i>Redazione</i>	3
CITTADINO BRIANZA SUD	01/07/2023	49	<a href="#">Pasti sani al ristorante L`idea dell`Ats Brianza</a> <i>Redazione</i>	4
CITTADINO VALLE DEL SEVESO	01/07/2023	14	<a href="#">"Pastosano&amp;quotidiano" come mangiare bene</a> <i>L. Bal.</i>	5
CITTADINO DI MONZA E BRIANZA	29/06/2023	49	<a href="#">Pasti sani al ristorante L`idea dell`Ats Brianza</a> <i>Redazione</i>	6
GIORNO LECCO COMO	29/06/2023	32	<a href="#">Piatti col bollino verde, ma se di qualità</a> <i>D.d. S.</i>	7
ilpuntostampa.news	27/06/2023	1	<a href="#">Pasto sano quotidiano, una rete di ristoranti che offrono piatti sani</a> <i>Redazione</i>	8
leconotizie.com	27/06/2023	1	<a href="#">Pastosano&amp;Quotidiano: la rete di ristoranti che offre piatti salutari</a> <i>Redazione</i>	10
PROVINCIA DI LECCO	27/06/2023	22	<a href="#">Mangiare fuori, ma un pasto sano Un marchio per i ristoranti "doc"</a> <i>Redazione</i>	13

# ATS BRIANZA

*8 articoli*

- La rete di ristoranti Pastosano&quotidiano
- Pasti sani al ristorante L`idea dell`Ats Brianza
- "Pastosano&quotidiano" come mangiare bene
- Pasti sani al ristorante L`idea dell`Ats Brianza
- Piatti col bollino verde, ma se di qualità
- Pasto sano quotidiano, una rete di ristoranti che offrono piatti sani
- Pastosano&Quotidiano: la rete di ristoranti che offre piatti salutari
- Mangiare fuori, ma un pasto sano Un marchio per i ristoranti "doc"

Ats Brianza e Confcommercio Lecco insieme

## La rete di ristoranti Pastosano&quotidiano

**LECCO** (nm1) 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 e Confcommercio Lecco, destinata ai ristoranti e altre attività di ristorazione delle province di Lecco e Monza. I piatti riconosciuti sani da Ats Brianza verranno inseriti all'interno del menù degli esercizi aderenti identificabile con il logo «pastosano&quotidiano». I nominativi dei locali aderenti alla rete saranno ricercabili attraverso una mappa dedicata ai ristoranti che promuovono salute.



Peso:4%

## Pasti sani al ristorante L'idea dell'Ats Brianza

■ Mangiare bene per stare bene. Ats Brianza ha stretto una collaborazione con Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza (in particolare con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, di Monza e Circondario, di Seveso e Vimercate), che coinvolge ristoranti e altre attività di ristorazione delle province di Monza e Lecco. Nasce da qui il progetto "Pastosano&quotidiano" che incentiva i ristoratori a promuovere piatti salutari con l'utilizzo di alimenti sani.

«L'idea - spiega Nicoletta Castelli, direttore del Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria Ats Brianza - nasce dalla considerazione che un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute e dalla consa-

pevolezza che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa».

Per "giudicare" i piatti, Ats Brianza si avvarrà di criteri quali l'utilizzo di materie prime fresche e di preparazioni alimentari che rispettino le tradizioni della gastronomia locale, l'impiego di prodotti e specialità della dieta mediterranea e di alimenti di stagione provenienti dalla zona. Gli esercizi che aderiscono all'iniziativa saranno riconoscibili da uno speciale logo e saranno facilmente ricercabili attraverso una mappa con geolocalizzazione.

«La dieta mediterranea - evidenzia Claudia Chiarino, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza - è scientificamente

riconosciuta come dieta sana e preventiva nei confronti di malattie croniche non trasmissibili. Inoltre, anche dal punto di vista economico, la scelta di alcuni alimenti tipici di questa dieta come la carne bianca e il pesce azzurro, si rivela vantaggiosa». Per aderire al progetto, gli associati a Confcommercio possono rivolgersi ai loro referenti di zona. Gli altri dovranno riferirsi direttamente ad Ats Brianza. ■ **A.Col.**



Dieta mediterranea nella foto di Valeria Aksakova e il logo del progetto



Peso:24%

**ACCORDO** Siglato tra Ats e la Confcommercio

## "Pastosano&quotidiano" come mangiare bene

■ 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 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 Pasto sano 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 - è molto attenta all'evoluzione della sensibilità dei consuma-

tori 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 dr.ssa 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 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". ■ **L.Bal**



Peso:26%

## Pasti sani al ristorante L'idea dell'Ats Brianza

■ Mangiare bene per stare bene. Ats Brianza ha stretto una collaborazione con Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza (in particolare con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, di Monza e Circondario, di Seveso e Vimercate), che coinvolge ristoranti e altre attività di ristorazione delle province di Monza e Lecco. Nasce da qui il progetto "Pastosano&quotidiano" che incentiva i ristoratori a promuovere piatti salutari con l'utilizzo di alimenti sani.

«L'idea - spiega Nicoletta Castelli, direttore del Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria Ats Brianza - nasce dalla considerazione che un'alimentazione corretta è la base per il mantenimento di un buono stato di salute e dalla consa-

pevolezza che circa il 54% degli adulti consuma un pasto fuori casa».

Per "giudicare" i piatti, Ats Brianza si avvarrà di criteri quali l'utilizzo di materie prime fresche e di preparazioni alimentari che rispettino le tradizioni della gastronomia locale, l'impiego di prodotti e specialità della dieta mediterranea e di alimenti di stagione provenienti dalla zona. Gli esercizi che aderiscono all'iniziativa saranno riconoscibili da uno speciale logo e saranno facilmente ricercabili attraverso una mappa con geolocalizzazione.

«La dieta mediterranea - evidenzia Claudia Chiarino, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza - è scientificamente

riconosciuta come dieta sana e preventiva nei confronti di malattie croniche non trasmissibili. Inoltre, anche dal punto di vista economico, la scelta di alcuni alimenti tipici di questa dieta come la carne bianca e il pesce azzurro, si rivela vantaggiosa». Per aderire al progetto, gli associati a Confcommercio possono rivolgersi ai loro referenti di zona. Gli altri dovranno riferirsi direttamente ad Ats Brianza. ■ **A.Col.**



Dieta mediterranea nella foto di Valeria Aksakova e il logo del progetto



Peso: 24%

Lecco, la certificazione di Ats ed esercenti associati di Confesercenti per pranzi doc nei locali

## Piatti col bollino verde, ma se di qualità

LECCO

**Cibo doc** anche fuori casa, per un pranzo o una cena di lavoro oppure per un pasto in compagnia. Lo certificano gli ispettori di Ats della Brianza insieme agli esercenti associati a Confcommercio Lecco, per garantire prodotti di qualità e salutarissimi sui tavoli di bar, ristoranti e altri esercizi pubblici. I piatti sono marchiati con il logo identificativo «Pastosano&quotidiano» sui menù. Per ottenere il bollino verde di qualità le portate devono essere cucinate con materie prime fresche, alimentari che rispettano le tradizioni della ga-

stronomia locale oltre che di stagione e a chilometro zero, prodotti e specialità della dieta mediterranea e devono essere ipocalorici e serviti in giuste porzioni.

«L'idea - spiega Nicoletta Castelli (nella foto), direttore del Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria di Ats della Brianza - 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 esercenti della ristorazione che possono promuovere i piatti salutarissimi che vengono comunemente preparati nei loro

locali, incentivandoli all'utilizzo di alimenti sani. Nel contempo, i clienti possono affidarsi a questo logo per sapere dove possono consumare pasti sani ed equilibrati».

**D.D.S.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 18%



Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

# ilpuntostampa.news

Blog indipendente di notizie e approfondimenti

Editoria Grafica Colombo

API Lecco

Confindustria Lecco Sondrio

Confcommercio Lecco

Istituti Riuniti Airoldi e Muzzi

YouMines

2023-06-27

## PASTOSANO"IDIANO: UNA RETE DI RISTORANTI CHE OFFRONO PIATTI SANI



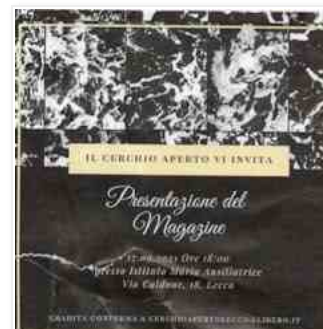
Nell'ambito dei progetti attivi in ATS Brianza sulla promozione di stili di vita sani ed aumento del consumo di pasti sani anche fuori casa, nasce una collaborazione tra ATS Brianza con Confcommercio Lecco e Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza (con le Associazioni territoriali dell'Alta Brianza, 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 Dr.ssa 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".

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



“La dieta mediterranea – evidenzia la dr.ssa 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 fundamentalmente 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”.

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> e d inviandolo alla mail [sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it](mailto:sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it) con oggetto pastosano&quotidiano.

Publicato da www.ilpuntostampa.news alle 12:30:00



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

Post più recente • • • • • Home page • • • • • Post più vecchio

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

PER SFOGLIARE CLICCA SULL'IMMAGINE



PERIODICO DELLA FNP CISL MONZA BRIANZA LECCO



ILPUNTOSTAMPA.NEWS

GLI ARTICOLI NON IMPEGNANO IL PUNTOSTAMPA.NEWS ED ESPRIMONO IL PENSIERO DELL'AUTORE

RM Media - p.iva 10164390964 - mail.[redazione@ilpuntostampa.biz](mailto:redazione@ilpuntostampa.biz) . Tema Semplice. Powered by [Blogger](#).

Shopping di sera  
DAL 15.6 AL 27.7

#shoppingdiseralecco

27.8 °C Comune di Lecco martedì, Giugno 27, 2023 Scopri il Meteo Contatti

RADIO LECCOCITTÀ CONTINENTAL ON AIR

# LeccoNotizie

Verifichiamo, pubblichiamo, leggete

CRONACA ▾ POLITICA ▾ ECONOMIA ▾ MONTAGNA ▾ SPORT ▾ SOCIETÀ ▾ CULTURA ▾ VIDEO

ELEZIONI 2023

Home > Lecco > Pastosano&Quotidiano: la rete di ristoranti che offre piatti salutar

Lecco Società Zoom 1

## Pastosano&Quotidiano: la rete di ristoranti che offre piatti salutar

Di Redazione - 27/06/2023

Tempo di lettura: 3 minuti



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

### PROSSIMI EVENTI

- 23 MAR 2023 - 09 LUG 2023  
**FRANCO BATTIATO** La realtà non esiste  
SPAZIO CIRCOLO Via Alessandro Manzoni 50, Bellano (LC)
- 09 GIU 2023 - 05 LUG 2023  
**Roots-radici** viaggio da Calolzio all'argentina  
Complesso Santa Maria del Lavello, Calolziocorte
- 27 GIU 2023  
**MUSEO DEL BEATO SERAFINO MORAZZONE**  
Innominato, 2 - rione Chiuso

TUTTI GLI EVENTI

### TERRITORIO

- Lecco
- Valsassina
- Lago
- Oggionese
- Calolziense
- Olginatese
- Valmadrerese
- Meratese

SPIDER-FIVE-147994646

## 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 salutar**i 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”.

### METEO



### ULTIMI ARTICOLI

A Lierna proposti 'Assaggi di Promessi Sposi in salsa musicale'

**CULTURA** Redazione - 27/06/2023

Pastosano&quotidiano: la rete di ristoranti che offre piatti salutar

**LECCO** Redazione - 27/06/2023

Si infortuna lungo il sentiero della Val Malga, soccorso escursionista di 66 anni

**FUORI PROVINCIA** Redazione - 27/06/2023

### LE LETTERE

Mandello. Viale Costituzione: "Degrado totale, l'Amministrazione dov'è?"

**LAGO** Redazione - 05/06/2023

Agente risponde a De Capitani: "Lei, sindaco, non conosce il mio lavoro"

**LE LETTERE** Redazione - 02/06/2023

### LE OPINIONI

Frana a Varenna, il circolo Ilaria Alpi: "I fondi Pnrr per prevenire il



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](mailto:sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it) con oggetto pastosano&quotidiano.

 Scarica il PDF pagina

TAGS **Ats Brianza** **confcommercio lecco** **pastosano&quotidiano**



dissesto...

**LE OPINIONI** Redazione - 20/05/2023

Lecco, aumento dell'Irpef. Corti: "Ma perché a pagare sono sempre i cittadini?"

**LE OPINIONI** Redazione - 18/02/2023

## LE RUBRICHE

A TU PER TU CON LA SALUTE - a cura di In Salus - Centro Medico Polispecialistico

ALLEANZA DIGITALE a cura di Creeto Studio - Agenzia di comunicazione

BENESSERE IN MOVIMENTO a cura del Prof. Marco Brusadelli

FISIO ONLINE a cura del Dr. Renzo Alessandro Raimondi

L'ITALIA NEL BICCHIERE a cura di Roberto Beccaria

L'UROLOGO RISPONDE - A cura del dottor Scuzzarella medico di In Salus

LA SALUTE VIEN MANGIANDO della Dottoressa Manuela Mapelli

PSICOLOGIA DELLE EMOZIONI a cura del Dott. Enrico Bassani

S-PUNTI DI VISTA - a cura di Giovanna Samà

SCACCHI, IL GIOCO SENZA ETÀ - a cura di Nando Franceschetti

# Mangiare fuori, ma un pasto sano Un marchio per i ristoranti “doc”

## La proposta

Il progetto di Confcommercio e Ats Brianza per favorire la corretta alimentazione anche in pausa pranzo

«Pastosano&quotidiano» un nuovo simbolo che contraddistinguerà i ristoranti che inseriranno nei loro menù materie prime fresche, preparazioni alimentari che rispettano le tradizioni della gastronomia locale, prodotti e specialità della dieta mediterranea, alimenti di stagione di prodotti locali.

Nell'ambito dei progetti siglati da Ats Brianza sulla promozione di stili di vita sani considerato l'aumento del consumo di pasti sani anche fuori casa, nasce una collaborazione con Confcommercio.

«L'idea di “Pastosano&quotidiano” - 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».

Un progetto importante «teso a promuovere uno stile di ali-

mentazione sano e corretto - evidenzia **Alberto Riva**, direttore di Confcommercio Lecco - sono sempre di più le persone che, per motivi di lavoro o di turismo, si trovano a consumare un pasto fuori casa. La possibilità di offrire a questa clientela anche dei piatti gustosi ancorché ipocalorici rappresenta sicuramente un obiettivo condivisibile. Siamo certi che numerosi esercizi lecchesi aderiranno a questa proposta».

A lui fa eco **Marco Barbieri**, segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza: «Siamo attenti all'evoluzione della sensibilità dei consumatori su un'alimentazione più sana ed equilibrata».

La dieta mediterranea universalmente e scientificamente

riconosciuta come dieta sana e preventiva «nei confronti delle malattie croniche non trasmissibili 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», rimarca **Claudia Chiarino**, responsabile della struttura Sorveglianza nutrizionale di Ats Brianza.



Peso:18%