



ADERISCI ANCHE TU AL PROGETTO

PASTOSANO"IDIANO

CHE COS'E'?

Il progetto *pastosano"idiano* è un'iniziativa che vede coinvolti ATS Brianza e le Associazioni Territoriali di Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza sul territorio brianteo e che ha lo scopo di creare una rete di ristoratori che offrano una cucina sana basata su alimenti e piatti salutari.

PERCHE' IL PROGETTO?

L'iniziativa parte 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. E' fondamentale, pertanto, 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 LA dieta sana, 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, carne bianca e erbe aromatiche, tutti alimenti comunemente utilizzati nelle preparazioni di qualunque ristorante.

A CHI E' RIVOLTO?

A tutti i Ristoratori e Pubblici Esercizi con somministrazione del territorio di ATS Brianza.

PERCHE' ADERIRE?

I vantaggi che posso derivare dall'adesione a questa iniziativa sono molteplici!

1. Essere parte di una rete di locali che promuovono salute identificati attraverso il logo *pastosano"idiano* e geolocalizzati sul sito di ATS Brianza e sui più comuni canali social
2. Essere più attrattivo ed incrementare così la clientela sempre più attenta a stili di vita corretti
3. Scegliere alimenti tipici della dieta mediterranea può essere anche un vantaggio economico: l'utilizzo di legumi quale fonte proteica principale, preferire la carne bianca e pesce azzurro rispetto a carne rossa e altre tipologie di pesce sicuramente più costose, stimolare al consumo di frutta e verdura locale e di stagione

COSA SIGNIFICA FAR PARTE DEL PROGETTO?

Far parte della rete di locali che promuovono salute significa anche far parte dei Processi di Salute del tuo territorio.

QUAL E' L'IMPEGNO?

A seguito dell'adesione, l'operatore riceverà da parte di ATS un modulo con il logo *pastosano"idiano* all'interno del quale dovrà indicare i "piatti sani" che vuol proporre nel locale, con le materie prime che verranno utilizzate per la loro preparazione. Il modulo dovrà poi essere rinviato ad ATS alla mail sorveglianza.nutrizionale@ats-brianza.it oppure **alla propria Associazione Confcommercio di appartenenza**

I piatti verranno valutati e validati dal personale della Struttura Sorveglianza Nutrizionale di ATS Brianza ed il modulo con i piatti validati potrà essere inserito nel menù.

In particolare si prenderà in considerazione l'utilizzo di materie prime fresche, preparazioni alimentari che rispettano le tradizioni della gastronomia locale, utilizzo di prodotti e specialità della DM (olio d'oliva, frutta secca, cereali integrali, verdura e frutta fresca di stagione), utilizzo di alimenti di stagione di prodotti locali.

L'operatore aderente riceverà inoltre delle note informative sugli alimenti considerati salutari e perché sono salutari e sarà fornito di un QR code da porre sul tavolo a disposizione del consumatore con indicazioni per la composizione di un pasto sano.

COME FARE PER ADERIRE?

Segnalare la propria volontà di aderire rispondendo alla mail della comunicazione delle Associazioni Territoriali di Confcommercio MB.