

RISTORATORI 'A SCUOLA' PER PAUSA PRANZO SANA, AL VIA ROADSHOW

Ristoratori 'a scuola' per imparare a rendere sempre più sana e corretta l'alimentazione durante la pausa pranzo, attraverso roadshow di formazione itinerante. L'iniziativa è stata presentata a Roma dai diversi partner che la animano: Istituto superiore di Sanità (Iss), Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), Reti Città Sane Oms ed Edenred, main partner del programma Food. In concreto per aiutare i ristoratori a conoscere meglio i segreti della cucina sana, sarà realizzato uno show cooking da svolgere in tre appuntamenti in altrettante località italiane (Roma, Milano e Palermo), i cui destinatari saranno i ristoratori. Lo show cooking sarà guidato da uno chef, affiancato da un ricercatore dell'Iss, e strutturato in tre diversi moduli, con temi diversi. Si parte dalla sicurezza alimentare: saranno esposte le corrette tecniche di manipolazione/cottura degli alimenti, conservazione in frigo, per evitare contaminazioni microbiologiche e chimiche. Si prosegue sulla sicurezza nutrizionale: per identificare una dieta salutare e menù bilanciati in pausa pranzo.

Infine la corretta gestione degli allergeni: verranno illustrate le tecniche da adottare per evitare contaminazioni di allergeni in cucina. Ciascun modulo si basa su una 'pillola video' esplicativa che sarà pubblicata anche dai canali di comunicazione dei partner coinvolti. Il progetto Food ha come obiettivo quello di studiare il crescente fenomeno dell'obesità in Europa attraverso un approccio che coinvolge ristoratori, aziende e lavoratori di 9 Paesi Europei, tra cui l'Italia, mirando a promuovere l'alimentazione equilibrata, migliorando nei ristoranti la qualità nutrizionale offerta e, al contempo, facilitando la scelta dei consumatori, informandoli meglio. Il valore aggiunto di questo progetto, è quello di consentire, da un lato, a 1.500.000 utenti di buoni pasto di accedere a informazioni scientificamente validate da un team di nutrizionisti esperti; dall'altro, di garantire a 150.000 esercenti affiliati il supporto di un team di esperti per indirizzare la propria offerta ristorativa in pausa pranzo verso scelte responsabili, sane e sostenibili.

