

MENO SALE NEL PANE, PROGETTO LA PER SALUTE A TAVOLA

Dopo il successo della sperimentazione attuata lo scorso anno, il 22 febbraio parte l'iniziativa **"CON MENO SALE NEL PANE C'E' PIU' GUSTO E... GUADAGNI IN SALUTE"**, per aiutare a combattere le malattie cardiovascolari e dare un contributo all'adozione di comportamenti più consapevoli per la salute, che cominciano con l'alimentazione a tavola.

Questa iniziativa è il risultato anche di un protocollo d'intesa firmato il 31 dicembre 2010 dalla Direzione regionale Sanità e l'Unione Regionale Panificatori Lombardia, la Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, la Fiesa Confesercenti regionale Lombardia e AIBI/ASSITOL, che hanno condiviso il valore dell'impegno intersettoriale per la promozione della Salute dei cittadini lombardi.

Coinvolte anche le Direzioni Generali Commercio, Turismo e Servizi, Istruzione, Formazione e Lavoro Semplificazione e Digitalizzazione di Regione Lombardia.

La produzione e vendita di pane con ridotto contenuto di sale, rispettando gusto, fragranza e qualità, sarà promossa dalle Associazioni di categoria presso tutti i panificatori associati in modo stabile e senza differenza di prezzo; il contenuto di sale sarà ridotto dal 2% all'1,8% (riferito alla farina) fino al 31 dicembre 2011 e all'1,7% (riferito alla farina) entro il 30 giugno 2012.

La riduzione dell'assunzione di sale con la dieta è un obiettivo di salute pubblica di estrema importanza: un consumo eccessivo determina un aumento della pressione che a sua volta aumenta il rischio di insorgenza di gravi malattie, come l'infarto e l'ictus. Un'iniziativa che punta, dunque, a dare il buon esempio per una migliore qualità della vita, anche con il coinvolgimento dei settori produttivi in un'ottica di sussidiarietà.

L'auspicio è che questo intervento di sanità pubblica si diffonda in tutto territorio regionale e che l'offerta si stabilizzi nel tempo.

La Direzione Generale Sanità di Regione Lombardia, firmataria del protocollo d'intesa effettuerà, con le Associazioni firmatarie e con modalità condivise, il monitoraggio dell'iniziativa ad un anno dalla sua introduzione, informando la popolazione dei risultati raggiunti dall'azione intersettoriale, supporterà l'iniziativa a livello locale attivando la collaborazione delle ASL ed informerà dell'iniziativa i soggetti deputati alla stesura dei capitolati d'acquisto di generi alimentari nell'ambito di ristorazioni collettive sanitarie, socio-sanitarie e scolastiche.

Il protocollo coinvolge anche la Direzione Generale Commercio, Turismo e Servizi di Regione Lombardia che affiancherà le Associazioni di categoria affinché l'iniziativa si inserisca all'interno di un percorso virtuoso di sostegno al commercio e di tutela dei consumatori; la Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro che sensibilizzerà gli istituti scolastici e formativi di Istruzione e Formazione Professionale che prevedono corsi per "addetto alla panificazione e pasticceria" affinché i giovani panificatori acquisiscano specifiche competenze sulla panificazione con quantitativi di sale ridotti e, in generale, sugli stili alimentari corretti; la Direzione Generale Semplificazione e Digitalizzazione che, mediante il coinvolgimento attivo delle Associazioni dei Consumatori riconosciute ai sensi della normativa regionale, diffonderà l'iniziativa tra i consumatori lombardi.

L'elenco dei panifici che aderiranno all'iniziativa sarà disponibile sui siti delle associazioni di rappresentanza che collaborano al progetto e su www.regione.lombardia.it (cliccando sulle pagine delle direzioni regionali coinvolte).

Infine, i negozi aderenti all'iniziativa esporranno all'esterno del punto vendita la vetrofania e la locandina illustrativa del progetto per rendere riconoscibile al consumatore la disponibilità del pane a ridotto contenuto di sale. L'iniziativa, promossa dal Ministero della Salute, è contrassegnata dal logo "Guadagnare salute".