Elior aderisce alla Settimana per la Riduzione del Consumo del Sale

elior-88f179fd

Elior, leader in Italia nella ristorazione collettiva, è in prima linea, con **l'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri** con cui collabora attivamente, per un **minore utilizzo del sale nei piatti**. Dal 20 al 26 marzo si celebra in tutto il mondo la **Settimana per la Riduzione del Consumo del Sale**, a cui Elior aderisce proponendo negli **oltre 2mila ristoranti** dove opera in tutta Italia una **campagna di sensibilizzazione**, attraverso locandine e materiali divulgativi sull'importanza di un minore apporto di sale nei cibi.

Come rileva un'indagine Nielsen del 2016, **solo il 37% degli italiani sarebbe disposto a sacrificare il gusto per un cibo più salutare**: per questo Elior, consapevole dell'importanza di creare una cultura sulla corretta alimentazione, propone delle azioni concrete in occasione della Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo del Sale. È infatti scientificamente dimostrato che assumere troppo sale al giorno è tra le principali cause dell'ipertensione arteriosa, noto fattore di rischio per patologie molto diffuse, come **l'infarto e l'ictus**.

Il professor **Silvio Garattini**, direttore dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, commenta: "É importante abituarsi a diminuire la quantità di sale nella nostra alimentazione per ridurre la probabilità di sviluppare **ipertensione**. L'iniziativa di Elior è molto significativa nel campo della ristorazione e rappresenta un esempio da seguire".

"Noi abbiamo la responsabilità della preparazione ogni anno di **107 milioni di pasti**, in tutta Italia, per diverse fasce di popolazione, dai bambini, agli adulti, fino alla terza età: ciò si traduce in menù vari e cibi salutari, come ad esempio preparazioni con un ridotto apporto di sale", aggiunge **Rosario Ambrosino**, amministratore delegato del Gruppo Elior.

La sensibilizzazione è solo una delle azioni che Elior conduce ormai da tempo per un minor utilizzo del sale: internamente sta formando i cuochi per educarli al tema e indirizzarli a una cucina con poco

sale, sostituita da **erbe aromatiche e spezie**. In collaborazione con l'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, Elior sta realizzando un progetto di più ampio respiro, destinato ai clienti, per la riduzione del sale nei menù. Tale progetto prevede anche una fase di test e un'indagine conoscitiva sulle abitudini di utilizzo del sale per valutare la conoscenza generale del problema, i cui risultati definitivi saranno resi noti nei prossimi mesi. I primi dati evidenziano già alcune singolarità: ad esempio **il 90% degli utenti intervistati è a conoscenza dei rischi connessi all'uso del troppo sale**, ma le azioni concrete vengono intraprese solo dopo l'intervento del medico curante o dopo l'insorgere di problemi medici.

Come evidenziato dal progetto "**Minisal-GIRCSI**", promosso dal Ministero della Salute italiano, oltre la metà del sale assunto giornalmente con l'alimentazione è contenuto nei prodotti industriali e nei pasti consumati fuori casa e, ad oggi, **sono circa 12 milioni gli italiani che consumano il pranzo fuori casa per motivi di lavoro**. Secondo le Linee guida per una Sana Alimentazione Italiana, ogni giorno in media gli italiani assumono circa 10 g di sale (quindi 4 g di sodio), quasi dieci volte più di quello fisiologicamente necessario.