



COMUNICATO STAMPA

“SALUTE E GUSTO IN UN UNICO PIATTO”

LA CUCINA TRADIZIONALE IN CHIAVE WELLNESS

Nuovo corso a cura del Campus Bio Medico, Il Circolo dei Buongustai, Alma e Assic

Forchette, stellettes, cappelli ed il marchio del “tricuore rosso” come emblema della passione per gusto e salute. In attesa che le Guide dei ristoranti si aggiornino, il primo passo verso “LA CUCINA WELLNESS” o più semplicemente la “Cucina del Benessere” l’ha compiuto Chiara Manzi, presidente dell’ASSIC, l’Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina. Il grande interesse per la Cucina del Benessere ha portato l’Università Campus Bio Medico di Roma ad aprire le aule universitarie a cuochi, medici e manager della ristorazione, in collaborazione con l’ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, l’ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina e l’Associazione nazionale il Circolo dei Buongustai dello chef Fabio Campoli. Quattro realtà del mondo scientifico e gastronomico che, avvalendosi di un Comitato Scientifico composto da medici, biologi, ricercatori e grandi chef tra cui spicca Gualtiero Marchesi, icona della grande ristorazione italiana, hanno avviato un rivoluzionario corso di formazione per cuochi, manager della ristorazione, medici nutrizionisti e appassionati della buona tavola.

L’obiettivo del corso – ideato e diretto da Chiara Manzi – è di coniugare la cultura culinaria degli chef con i principi della nutrizione, per promuovere “sani peccati di gola”, con piatti raffinati e d’effetto ma attenti anche al mix bilanciato di sostanze nutritive, antiossidanti e grassi, per scoprire che la longevità può passare anche per la buona tavola. Una cucina “da stellettes” capace comunque di rallentare i processi di invecchiamento e contribuire a prevenire patologie metaboliche e oncologiche. Per non parlare delle necessità di offrire menù variegati e gustosi anche a chi deve fare i conti con patologie metaboliche e cardiovascolari, per citare solo quelle che nell’insieme affliggono, anche a tavola, la maggioranza degli italiani. Già oggi alcune mense e qualche ristorante adottano menù ad hoc per i celiaci. Obiettivo del corso è promuovere una cultura del “Ristowellness” non a caso un modulo del corso sarà dedicato alla formazione di veri e propri “formatori”, destinati a diffondere la CUCINA WELLNESS tra esercizi e mense che mireranno al tricoure rosso.

Un secondo modulo è dedicato ai manager della ristorazione (aziendale inclusa), mentre un terzo modulo è riservato ai cuochi per acquisire la formazione necessaria alla scelta delle materie prime e delle tecniche di cottura ideali a mantenere integre le proprietà nutritive dei cibi. Apre il corso il padre dell’alta cucina in Italia, **Gualtiero Marchesi**. Tra i docenti **Fabio Campoli**, lo chef che cura lo spazio sul mangiar sano ad Unomattina (Rai 1), **Agostino Petrosino**, **Michel Magada**, i ricercatori dell’INRAN e dell’Università di Parma.

Tutte le lezioni, che si terranno nella suggestiva Reggia di Colorno (Pr) sede dell’ALMA e presso al Scuola di Formazione Continua dell’Università del Campus Bio-Medico di Roma, saranno svolte da uno chef affiancato da un medico.

Il primo corso inizia a febbraio 2010.

Maggiori informazioni sul corso e sulle modalità di iscrizione sono disponibili all’indirizzo: <http://www.unicampus.it/ristowellness>.

ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina

Via Arezzo 29, 00162 - Roma

www.cucinawellness.it

www.assic.org