


COMUNICATO STAMPA

“LANCIO SPAZIALE PER LA CUCINA WELLNESS”

Anche gli scienziati dell’Agenzia Spaziale Europea ESA ESRIN mangiano all’insegna del benessere

Roma, 10 febbraio 2010 – Lancio spaziale per il del tricuore rosso  della CUCINA WELLNESS, emblema della passione per salute e gusto. Scienziati ed astronomi dell’Agenzia Spaziale Europea ESA ESRIN mangiano all’insegna del benessere tutti i giorni nel loro ristorante aziendale. Merito dell’ASSIC, l’Associazione per la Sicurezza nutrizionale in Cucina e dell’azienda di Ristorazione Collettiva Pedevilla.

La Cucina Wellness, salutare e anti age, traduce la ricerca scientifica in piatti fumanti: il comitato scientifico dell’associazione per la sicurezza nutrizionale in cucina insieme ai membri del comitato dei maestri di cucina ASSIC e a molti cuochi, svolge l’importante lavoro di tradurre la scienza in ricette, non mediche questa volta ma culinarie! Una cucina che non è solo appannaggio di ristoranti stellati e resort: si trova anche al lavoro, a scuola, nella mensa sotto casa.

Pedevilla è la prima azienda ad aver dato ai cuochi una formazione specifica su cucina salutare anti-age. I dietisti di ASSIC hanno lavorato a fianco agli chef per elaborare insieme “sani peccati di gola”: ricette squisite con un mix bilanciato di sostanze nutritive, antiossidanti e grassi, per scoprire che la longevità può passare anche per la buona tavola. Materie prime di qualità nutrizionale e metodi di cottura che le valorizzano, con attenzione alla valorizzazione dei prodotti del territorio.

Un grande successo apprezzato dai clienti che hanno detto addio alla fettina ai ferri con fagiolini lessi per stare in forma: anche la parmigiana di melanzane, la pasta al radicchio e speck, il tiramisù rivisitati in chiave wellness e contrassegnati dal tricuore sono leggeri ma ricchi di nutrienti. Una cucina “stellare” capace 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.

Chiara Manzi è presidente ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, docente di nutrizione al master di Medicina Estetica dell’Università di Roma Tor Vergata e presso l’Istituto Superiore di Sanità (FAD); consulente per la ristorazione del benessere.

ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina

Via Arezzo 29, 00162 - Roma

www.cucinawellness.it

www.assic.org