

## COMUNICATO STAMPA

### **“I MANAGER DEL GUSTO”**

*Avviata la seconda parte del corso a cura di Campus Bio Medico per chef e consulenti*

Roma, 22 marzo 2010 – Dopo la conclusione del primo modulo del corso organizzato dal Campus Bio Medico, Il Circolo dei Buongustai, Alma ed Assic, è in arrivo a Colorno, per gli chef e i consulenti iscritti, la seconda fase: sei giornate full immersion tra i banchi ed i fornelli all’insegna dell’alta cucina in compagnia di medici e grandi chef quali **Gualtiero Marchesi, Fabio Campoli, Agostino Petrosino e Michel Magada**.

Si tratta del corso di alta formazione in **“MANAGEMENT E RISTORAZIONE DEL BENESSERE”**, promosso dall’Università Campus Bio Medico di Roma, l’ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e l’Associazione nazionale il Circolo dei Buongustai dello chef Fabio Campoli. Terminato, con successo e grande soddisfazione da parte di iscritti e docenti, il primo modulo di questo nuovo e originale corso, nato da un’intuizione della dott.ssa Chiara Manzi, che decide di portare la ricerca scientifica in cucina per trasformare le linee guida per la corretta alimentazione in piatti fumanti. Perché, come lei stessa afferma: *“la nostra salute passa dalle mani dei cuochi”*.

L’obiettivo del corso è molto ambizioso: cercare di portare la filosofia della **“Cucina del Benessere”** all’interno della ristorazione collettiva, nelle mense e nei ristoranti. Un percorso non facile, che deve scardinare concetti e pregiudizi che portano immancabilmente al confronto con la cucina ‘light’ e con le tante cucine dietetiche. Niente di tutto questo, assicura Chiara Manzi: *“Non bisogna pensare che la cucina salutare non abbia gusto e non rappresenti il piacere della tavola. Sono solo vecchie dicerie, che grandi cuochi come Marchesi e Campoli hanno smentito in aula”*.

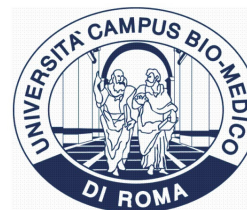
Il percorso formativo, pensato da un comitato scientifico di medici, biologi e ricercatori, non finisce qui. Ora è il turno dei manager del settore ristorazione e wellness, che affronteranno nelle aule del campus Bio Medico di Roma con esperti della materia come coniugare un’offerta di ristorazione progettata con la massima efficienza gestionale, qualità del servizio, marketing dei prodotti e gestione del personale.

Lo scopo di questo corso “di gestione” è quello di formare professionisti capaci di progettare una nuova e salutare offerta ristorativa all’insegna del benessere, oggi tanto di moda, e che trova sbocchi lavorativi in svariati settori, dall’azienda di ristorazione al catering, dagli alberghi ai centri SPA. Uno stile di vita e un modo innovativo di stare ai fornelli, promuovendo il gusto e il piacere psico-fisico. Una cucina che sa portare in tavola piatti raffinati, d’effetto, ma soprattutto golosi in un mix bilanciato di sostanze nutritive, antiossidanti e grassi, per scoprire che attraverso la **“buona”** tavola passa la longevità. Il progetto ha riscosso un notevole successo tra i protagonisti del settore, conquistando nomi celebri come Gualtiero Marchesi, icona della grande cucina italiana, e Fabio Campoli, chef e consulente Rai.

**Fabio Campoli e il Circolo dei Buongustai:** Chef consulente di Rai uno da nove anni, protagonista della sua rubrica di cucina a Uno Mattina, chef designer e consulente di ristorazione. Presidente nazionale del Circolo dei Buongustai, associazione culturale ed enogastronomica, nata per diffondere la cultura della sana cucina italiana.

**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.

**Inizio del prossimo modulo: 19 aprile 2010 a Roma. Iscrizioni aperte fino al 31 marzo 2010.**



Maggiori informazioni sul corso e sulle modalità di iscrizione sono disponibili all'indirizzo: [www.unicampus.it/ristowellness](http://www.unicampus.it/ristowellness) o contattando la Segreteria Organizzativa: [d.lancia@unicampus.it](mailto:d.lancia@unicampus.it) – Tel. (+39) 06.22.541.309 – Fax: (+39) 06.22.541.313

Per informazioni e interviste allo chef Fabio Campoli rivolgersi a Giusy Ferraina – Resp. Comunicazione Circolo dei Buongustai, 339/2939564 – [g.ferraina@ilcircolodeibuongustai.net](mailto:g.ferraina@ilcircolodeibuongustai.net)

Per info e interviste alla dr.ssa Chiara Manzi 329/7064863 – [chiara.manzi@assic.org](mailto:chiara.manzi@assic.org)

---

**ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina**

Via Arezzo 29, 00162 - Roma

[www.cucinawellness.it](http://www.cucinawellness.it)

[www.assic.org](http://www.assic.org)