

## COMUNICATO STAMPA

### **“Una cena a sostegno della ricerca”**

*Il ristorante “La Locomotiva” di Roma ospita la cena ‘wellness’ per sostenere la ricerca scientifica in cucina*

Roma, 15 Marzo 2010 – Un menu all’insegna della semplicità e del rallentamento dei processi di invecchiamento, accompagnato da vini umbri: è l’esperienza che hanno provato una sessantina di ospiti lunedì scorso al Ristorante La Locomotiva, circondati dall’accoglienza calda e familiare del proprietario, Fausto Ottaviani, e della sua equipe di sala altamente professionale. Obiettivo della cena: sostenere la ricerca scientifica sul valore nutrizionale dei cibi cucinati con diversi metodi di cottura, inclusi quelli legati alle nuove tecnologie, come il sottovuoto.

Nei giorni scorsi abbiamo sentito su tutti i media che i cibi surgelati hanno più vitamine di quelli freschi, ma questa resta una notizia a metà se non si verifica cosa succede dopo la cottura dei cibi surgelati (chi di noi li consuma crudi?). Una recentissima ricerca dell’Università di Parma, infatti, ha dimostrato che dopo la cottura i risultati si invertono e il fresco mantiene maggiori quantità di micronutrienti. Il Ristorante La Locomotiva è uno dei primi a ricevere l’abilitazione alla Cucina Wellness dall’ASSIC, l’Associazione per la Sicurezza nutrizionale in Cucina ed il primo ad essere sede ufficiale dei corsi di Cucina Wellness.

Lo chef **Walter De Falco** non usa preparati, né sostanze chimiche o prodotti contenenti grassi idrogenati o di dubbia provenienza. Per le frittiture usa solo olio di arachidi, puntualmente cambiato dopo ogni uso. Una cucina a base di prodotti naturali di qualità, trattati con metodi di cottura che ne fanno dei veri “scrigni” di sostanze nutritive, sani peccati di gola dove i grassi sono bilanciati sia nelle quantità che nella qualità. I piatti wellness sono evidenziati sulla carta del ristorante dal tricuore rosso e proposti insieme ai piatti della cucina tradizionale.

**Fausto Ottaviani** è convinto dell’importanza di prendersi cura del benessere dei propri clienti a 360°C: qualche mese fa ha devoluto l’intero incasso di una cena wellness a favore dei bambini del terzo mondo e oggi sostiene una ricerca che contribuisce alla salute di chi, nel mondo industrializzato, è afflitto dalle cosiddette malattie del benessere.

La **Cucina Wellness**, identificata dal tricuore rosso simbolo della passione per salute e gusto, è la nuova cucina italiana. Nata da un’intuizione della dott.ssa Chiara Manzi e con il supporto scientifico dell’ASSIC - Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, trasforma la ricerca scientifica in piatti fumanti: salutari e anti-aging. Il benessere psico-fisico e la qualità della vita passano attraverso le mani abili di chi cucina per arrivare alle nostre tavole.

---

**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)