

## COMUNICATO STAMPA

### **Taste Wellness, Stay Young!**

*Si conclude al Ristorante “La Locomotiva” di Roma il corso consumer di Cucina Wellness*

Roma, 5 giugno – Il Tricuoire rosso, simbolo di passione per salute e gusto firma anche questo corso di Cucina Wellness, salutare e anti-age che ha trasformato casalinghe, attrici, informatici, dietisti in esperti di cucina del benessere. Un’esperienza di 9 mesi con le mani in pasta che li ha portati a scoprire di strumenti di cucina mai presi in considerazione, ad imparare a sfilettare il pesce, a stupirsi davanti al loro chef docente, Walter de Falco, nella sua cucina professionale e soprattutto a sorprendere amici e famigliari prendendoli dalla gola.

Frequentare un corso di Cucina Wellness significa innanzitutto scendere tra i fornelli e apprendere l’arte della cucina lavorando direttamente a contatto con un cuoco esperto passando poco a poco da alunno a collaboratore. Antipasti, finger food, food design, passando anche un week-end insieme all’Agriturismo Montebelli ([www.montebelli.com](http://www.montebelli.com)) gli ingredienti per cucinare sono stati raccolti nell’orto. E poi full immersion nelle frittture, nella pasticceria, nel vino da abbinare, nella splendida cornice del ristorante La locomotiva dove tutto l’anno si può gustare la Cucina Wellness.

La novità in esclusiva è la presenza di un dietista dell’ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina che, nel ruolo di “copilota” del corso, ha la responsabilità di integrare le operazioni di preparazione e di cottura con delle pillole teoriche scientifiche. Da queste nascono sempre discussioni, domande, dubbi e, come sempre in questi casi, ci si confronta sulle leggende metropolitane. A consegnare gli attestati, Chiara Manzi, presidente ASSIC, Agostino Petrosino, chef di fama internazionale e membro del comitato dei maestri di cucina ASSIC e Carlo Hausmann, direttore dell’azienda Romana Mercati della Camera di Commercio di Roma.

La **Cucina Wellness**, identificata dal tricuoire 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: salutare 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.

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

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