

COMUNICATO STAMPA

“DELICIOUS & NUTRITIOUS 2010”

Alimentazione e benessere al centro del primo convegno organizzato da ASSIC

Pari – Civitella Paganico (GR), 9 - 10 Ottobre

Roma, 15 settembre 2010 – Sabato **9 ottobre** dalle 16 alle 19 avrà luogo, presso l'affascinante cornice del **Petriolo Spa Resort**, il primo convegno di CULINARY NUTRITION: “DELICIOUS & NUTRITIOUS 2010”. Nel corso di tale incontro organizzato da **ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina**, verranno esposti i risultati delle più recenti ricerche scientifiche internazionali sugli antiossidanti e sull'incidenza della cottura sul valore nutritivo degli alimenti.

Alla vigilia della conclusione del primo **Corso di Alta Formazione in Management e Ristorazione del Benessere** definito come “un evento storico” dal periodico “Ristoranti” del Sole 24 Ore, la community dei medici e cuochi Wellness si raccoglierà per affrontare alcune delle annose tematiche in fatto di abitudini alimentari che affliggono la società moderna, quali l'obesità infantile, i radicali liberi nemici della giovinezza ed il declino del mercato degli integratori, prodotti tipici di una società degli eccessi e dell'immagine. Chi ha detto, poi, che il cibo sano non possa essere goloso? Il team di cuochi wellness renderà noto ai presenti i segreti della “pasticceria antiaging”, tra falsi miti e diete mancate. E ancora, sarà dato spazio al ‘flavour del wellness’ come l'utilizzo del tè verde per dare nuovi aromi ai piatti e ai metodi didattico-innovativi della Cucina Wellness. In pratica, una cucina in grado di restituire tutte le proprietà degli ingredienti perché la salute inizia proprio dalla buona cucina. Per farlo bisogna parlare una nuova lingua fatta di gusto e salute inneggiando alla ‘wellness revolution’.

L'evento aperto a tutti, non solo agli addetti ai lavori, si avvale di una nutrita equipe d'interlocutori d'eccezione per garantire l'autorevolezza e la competenza delle sue dichiarazioni. Fra i presenti, esperti del calibro di **Pasquale d'Ambrosio**, chef di fama internazionale che parlerà dei “Piccoli gesti che fanno la differenza”; mentre **Stefania Ruggeri** dell'INRAN, l'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione, affronterà il tema: “Crudo è meglio che cotto?”. Fra gli altri anche **Alberto Mantovani** ISS (Istituto Superiore di Sanità) - EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) su: “Additivi alimentari e salute” e la stessa **Chiara Manzi** su: “Antiossidanti 2.0: dalla ricerca scientifica al piatto”. **Massimo Ogliotti**, Chef Crionaturae, invece, parlerà di: “Cibi pronti salutari grazie alle nuove tecnologie in cucina”. Infine, **Federica Levi** di ANSA esporrà le sue indagini su: “OGM fra entusiasmo e paura”.

Chiara Manzi, di ritorno dall'esperienza americana alla **TUFTS University**, racconta il suo incontro con il **Prof. Angelo Azzi**, scienziato di fama internazionale, esperto in particolare di radicali liberi e vitamina E: “Ho conosciuto il professore nel 2009 durante un congresso sui radicali liberi e si è subito interessato al lavoro che svolgo perché è di enorme interesse per i ricercatori che quanto si svolge nelle università sia poi trasmesso al mercato, nel nostro caso al mercato dei ristoratori e alle persone che cucinano anche a casa. Ne è nata presto una forte collaborazione: il professore comunica ad ASSIC tutte le ricerche che possano avere delle conseguenze culinarie e mi ha invitato a trascorrere alla TUFTS una settimana a stretto contatto

con lui e gli altri ricercatori che si occupano di nutrizione e cancro, metabolismo dei grassi, di malattie cronico degenerative ed ageing. Lì – continua la dott.ssa Manzi – ho appreso qualcosa d’importante sugli antiossidanti, qualcosa che potrebbe causare un duro colpo alle industrie produttrici di supplementi di antiossidanti”.

Angelo Azzi fra i vari incarichi è attualmente presidente dell’International Union of Biochemistry and Molecular Biology nonché ricercatore e professore presso la TUFTS University di Boston.

La **Cucina Wellness**, o più familiarmente “cucina del benessere”, è un nuovo concetto gastronomico nato da un’intuizione della dott.ssa Chiara Manzi intenzionata a portare la ricerca scientifica in cucina per trasformare le linee guida di una sana e corretta alimentazione. Premessa essenziale la dimostrazione di come la longevità passi attraverso le mani abili dei cuochi fino alle nostre tavole. Da qui, la necessità di portare in tavola piatti raffinati e d’effetto con un mix bilanciato di sostanze nutritive, antiossidanti e grassi.

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.

ATAHOTELS Petriolo SPA Resort condotto dallo chef ‘wellness’ Pasquale d’Ambrosio sorge sulle terme medievali di Petriolo, nel cuore della maremma, medical SPA all’avanguardia nonché punta di diamante per la Cucina Wellness in Toscana. È il primo Hotel 5 stelle a ricevere l’abilitazione all’erogazione di Cucina Wellness dall’ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina. Simbolo della passione per la salute ed il gusto, il **Tricuoore** certifica la presenza di cuochi in grado di coniugare il sapere scientifico all’arte culinaria per creare, con l’esperienza e la maestria propria della loro professione, piatti salutari ed anti-age.

La partecipazione al convegno è gratuita. Seguirà cena Wellness.

Domenica 10 ottobre, invece, i partecipanti al corso prepareranno nella prestigiosa cucina dell’Hotel il pranzo ‘wellness’ per tutti.

ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina

Via Arezzo 29, 00162 - Roma

www.cucinawellness.it

www.assic.org

Ufficio stampa

press@cucinawellness.it

Tel: 347/ 1674060