

COMUNICATO STAMPA

**Colazione al bar elisir di salute: è nato il Cornetto Wellness**

Cornetto frutto della collaborazione tra Luca Montersino e Cucina Wellness

Presentato in anteprima al Salone del Libro di Torino venerdì 13 maggio alle ore 15

*Roma, 06 maggio 2011* – Colazione cornetto e cappuccino al bar senza rimorsi e sensi di colpa? Drizzino le orecchie quei circa 22 milioni di italiani che per nulla al mondo rinuncerebbero a questo piccolo “vizio” quotidiano: è nato il “Cornetto Wellness”, figlio della collaborazione tra il famoso pasticciere Luca Montersino e Cucina Wellness, progetto nutrizionale che unisce chef e medici con l’obiettivo di diffondere nella popolazione un’alimentazione sana, anti-aging e che non rinunci al gusto e al piacere del buon cibo.

Il nuovo cornetto, che verrà presentato in anteprima al Salone del Libro di Torino (venerdì 13 maggio ore 15, presso lo spazio Libro e Cioccolato – “La rivoluzione e il welfare della pasticceria”), non è una “copia light” di quello tradizionale, pensato per scacciare i sensi di colpa: la vera “rivoluzione” è data dall’accostamento tra gli ingredienti usati, tale da rendere il Cornetto Wellness un piccolo concentrato di antiossidanti e omega 3, sostanze benefiche per il nostro organismo e con proprietà anti-aging.

“Il Cornetto Wellness – ha spiegato Chiara Manzi, ideatrice di Cucina Wellness e presidente di ASSIC (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina) - si differenzia da quello tradizionale per il contenuto ridotto di zuccheri e per la presenza di grassi insaturi di ottima qualità (nel cornetto tradizionale si trovano invece grassi saturi, di qualità scarsa o idrogenati). Questo cornetto – ha continuato – sposa in pieno la nostra filosofia del “vietato vietare” e contribuisce a realizzare il nostro obiettivo di aiutare le persone a mangiare meglio, senza rinunciare al gusto e alla tradizione”.

Le attuali conoscenze scientifiche evidenziano che l’alimentazione è la prima causa dell’insorgenza di numerose patologie tra cui i tumori, le malattie ischemiche cardio e cerebrovascolari, il diabete tipo 2, il gozzo e varie malformazioni fetali. L’obesità aumenta di dieci volte le probabilità di sviluppare il diabete e di tre volte il rischio di morte cardiovascolare. All’interno di un regime alimentare sano, la colazione è un pasto importante, perchè permette di iniziare la giornata con l’energia fornita dagli zuccheri e da una piccola quantità di grassi: purtroppo la realtà è che molti italiani non prestano attenzione al primo pasto e consumano velocemente questo rito al bar. Da qui l’esigenza di offrire anche nei bar un alimento equilibrato e salutare.

Ma come nasce questo innovativo prodotto? “In questi anni – ha spiegato il noto chef Luca Montersino – ho lavorato per realizzare dolci che appaghino il palato senza danneggiare il nostro organismo e senza mai rinunciare al gusto: è inutile fare un dolce salutistico che sia poi insapore o addirittura cattivo! Sono riuscito a realizzare dolci senza glutine, senza latticini, senza colesterolo, senza zucchero e magari ricchi in fibre e con ingredienti poco raffinati. Naturalmente non dimentichiamo mai che anche il quantitativo fa la differenza, quindi dolci con il giusto apporto in “aria” ci permettono di appagare la vista, mantenendo un peso specifico decisamente inferiore”.

È da questa filosofia che prende forma l’idea del Cornetto Wellness: “dapprima nasce il cornetto con il Burrolì, il nostro grasso a base di olio extra vergine di oliva, burro di cacao e olio di riso, adatto agli intolleranti al latte. Poi mi sono detto: perchè non togliere anche le uova in modo da eliminare completamente i grassi animali e il colesterolo? Ecco nato il Cornetto Wellness, il futuro della colazione

per tutti, almeno per tutti coloro che ci tengono, almeno un pò, a cosa mettono nel proprio organismo, per il proprio bene e futuro!”. A livello di gusto si caratterizza per essere più delicato ma con una ricca sfogliatura e una leggerezza impagabile.

Il Cornetto Wellness si riconosce dal Tricuoire Rosso, simbolo della Cucina Wellness. Inizialmente distribuito presso la pasticceria “MonTERSINO per Eataly” di Luca MonTERSINO a Eataly Torino, raggiungerà presto gli altri punti vendita Eataly e i migliori bar d’Italia.

Gusto? Salute? Ancora una volta, abbiamo pensato a tutto noi. A voi.. non resta che il piacere. Vi aspettiamo a Torino, venerdì 13 maggio, alle ore 15. Buon appetito!

La **Cucina Wellness**, identificata dal Tricuoire Rosso simbolo della passione per salute e gusto, è la Nuova Cucina Italiana. Con il supporto scientifico dell’ASSIC – Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina trasforma la ricerca scientifica in piatti fumanti: sicuri, golosi 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.

**Il progetto LA CUCINA DEL BENESSERE per la sicurezza nutrizionale nella ristorazione collettiva e commerciale è patrocinato dal Ministero della Salute** e promosso dall’ASSIC, l’Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, che ha la mission di tradurre in vere pietanze i frutti della ricerca scientifica su nutrizione, salute ed aging attraverso un network di università italiane e statunitensi che aggiornano regolarmente il Comitato Scientifico sulle ultime scoperte nel campo nutrizionale e sulle tecniche di cottura dei cibi. Gli scienziati collaborano con il Comitato dei Maestri di Cucina presieduto da **Massimo Bottura**, nominato miglior chef al mondo dall’Accademia Internazionale di Cucina.

## Ufficio stampa

[press@cucinawellness.com](mailto:press@cucinawellness.com); 338/1220693

Per contattare Chiara Manzi: [chiara.manzi@assic.org](mailto:chiara.manzi@assic.org); Tel: 329/7064863

Per contattare lo chef Luca MonTERSINO: [luca.monTERSINO@golosidisalute.com](mailto:luca.monTERSINO@golosidisalute.com); 3466374001