

“SHOW COOKING CUCINA WELLNESS®: Sicura. Golosa. Anti-aging.”

La Cucina Wellenss sotto i riflettori di Rai 1 e della fiera di Rimini Sapore

Sabato 5 febbraio e dal 19 al 21 febbraio 2011

Roma, 31 gennaio 2011 – Tutti pazzi per la Cucina Wellness! Centinaia di persone mangiano Cucina Wellness tutti i giorni nelle loro mense, prestigiosi hotel e ristoranti chiedono la certificazione Cucina Wellness, crescono i fan su facebook e il numero di visite sul sito cucinawellness.com per conoscere le ricette dei Cuochi Wellness.

Ma cos'è la cucina Wellness? Chi l'ha ideata? È difficile e costosa? Come riconoscere i ristoranti e le mense che servono Cucina Wellness? Chi sono i Cuochi Wellness?

Per rispondere a queste domande la trasmissione **LE AMICHE DEL SABATO Rai 1, sabato 5 febbraio alle 14.30** ospiterà **Chiara Manzi**, ideatrice della Cucina Wellness e **Pasquale D'Ambrosio**, Cuoco Wellness del Petriolo SPA Resort (Grosseto) che cucinerà anche un piatto a base di **uova**. Perché le uova non alzano il colesterolo, se si cucinano nel modo giusto e si abbinano a certi alimenti.

Alla **fiera di Rimini SAPORE** sarà invece la **pasta** la protagonista della Cucina Wellness. **Dal 19 al 21 febbraio, dalle 11 alle 12 tutti invitati al padiglione C5 ITALIAN PASTA CONTEST** dove i Cuochi Wellness **Agostino Petrosino e Massimo Ogliotti**, insieme a Chiara Manzi, sveleranno i piccoli gesti che rendono anti-aging i piatti della tradizione. Tre lezioni di cucina con metodi di cottura tradizionali e con le nuove tecnologie. Dopo la lezione tutte le info su come diventare ristorante certificato Cucina Wellness, i vantaggi per il ristorante, l'hotel e la ristorazione collettiva.

Identificata dal tricuore rosso, simbolo della Passione per Salute e Gusto, la Cucina Wellness è la cucina che trasforma la ricerca scientifica in piatti fumanti. Ideata da Chiara Manzi, presidente ASSIC Associazione per la Sicurezza nutrizionale in Cucina, la Cucina Wellness è bella, buona, sicura, anti-aging ed economica.

- Bella e buona perché godere del piacere della tavola fa bene alla salute;
- Sicura e anti-aging: fedele alle indicazioni dei LARN, alle linee guida del Ministero della Salute, dell'OMS e con il supporto scientifico dell' ASSIC, contribuisce alla prevenzione delle patologie correlate con l'alimentazione con particolare attenzione all'obesità e ai processi di invecchiamento;
- Economica: è una cucina “di lusso” per la sua ricchezza in nutrienti essenziali che favoriscono il rinnovamento cellulare e riducono il danno ossidativo. Ma costa meno, il food cost può essere ridotto fino al 25%.

Il carattere scientifico su cui si basa la Cucina Wellness richiede che le ricette wellness vengano definite da un nutrizionista specializzato nelle Linee guida della Cucina Wellness e preparate da un Cuoco Wellness, figura professionale qualificata e adeguatamente formata. I piatti wellness del ristorante sono indicati nel menù dal tricuore simbolo di “passione, salute e gusto” e garanzia di qualità nutrizionale.

La **Cucina Wellness**, identificata dal Tricore 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.

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, presso l'Istituto Superiore di Sanità e presso l'ALMA la scuola internazionale di cucina italiana; consulente per la ristorazione del benessere.

Cucina Wellness

Via Arezzo 29, 00162 - Roma
www.cucinawellness.com

Ufficio stampa

press@cucinawellness.com

Tel: 329/7064863

Per contattare Chiara Manzi: 3297064863 chiara.manzi@assic.org;

Per contattare Agostino Petrosino 347.69.72.927 agostino@nellemanidipetrosino.it

Per contattare Massimo Ogliotti 346.17.42.218 macs@ogliotti.it

Per contattare Pasquale d'Ambrosio 348.21.300.23 p.dambrosio@atahotels.it