

Comunicato Stampa

Il coraggio di vincere: il Cornetto Wellness fa bene

Si realizza il sogno di tanti: fare colazione oggi con cornetto e cappuccino può far bene e contribuire a rallentare l'invecchiamento.

La nostra continua ricerca per migliorare prodotti e ricette che caratterizzano la nostra alimentazione quotidiana, non ci esime da critiche di chi si stupisce che possa esistere un cornetto salutare e goloso, non dietetico né light.

A tutela del nostro lavoro e della serietà scientifica con cui costruiamo prodotti salutarì, contro il dilagare di prodotti di scarsa qualità, non esitiamo a evidenziare i requisiti caratterizzanti il Cornetto Wellness.

Sono 22 milioni gli italiani che ogni giorno fanno colazione con il cornetto (croissant), un alimento ricco di grassi, elaborato con margarine vegetali ricche di grassi idrogenati o, nel migliore dei casi, con burro il cui consumo va limitato in quanto grasso saturo. È ormai noto che uno dei principali fattori di rischio delle malattie metaboliche e tumorali è il consumo elevato di grassi e di scarsa qualità. E pochi sanno che la ricerca scientifica ci dice che un'alimentazione ricca di grassi e zuccheri semplici produce più radicali liberi contribuendo a farci invecchiare prima. Cucina Wellness per anni ha cercato di individuare, coerentemente con la propria mission, un produttore in grado di creare un croissant migliore, disposto a realizzarlo nonostante la difficoltà di contenerne i costi di produzione specialmente per la qualità della materia prima.

Il Cornetto Wellness contiene:

- Farina integrale biologica: aiuta il controllo glicemico e del peso corporeo, aumenta il senso di sazietà, ricca di vitamine del gruppo B che attivano il metabolismo energetico.
- Pochi zuccheri semplici (8 g per cornetto da 60 g, i normali cornetti ne hanno circa 13 g)
- Omega 3 (olio di semi di lino) con proprietà antiossidanti, in particolare favoriscono il sistema cardiovascolare e immunitario. Il contenuto di omega tre del cornetto è pari a 100 mg, la metà del fabbisogno giornaliero secondo EFSA.
- Olio extravergine di oliva: apporta vitamina E con azione antiossidante, aumenta il colesterolo HDL "buono" nel sangue, diminuendo quello "cattivo" LDL
- Olio di riso: polinsaturo, aumenta il colesterolo buono HDL e diminuisce quello cattivo LDL
- Grassi totali per cornetto da 60 g: 10 g (rispetto ai 12-15 g dei cornetti) di cui saturi solo 3,8 g (rispetto agli 6-8 g dei cornetti)
- Totale assenza di grassi trans e idrogenati

Il prodotto adempie a ben 4 delle 8 linee guida per una corretta alimentazione dell'INRAN:

- **Aiuta a mantenere il peso.** Studi recenti mettono in luce che il consumo di farina integrale aiuta il controllo del peso. Inoltre sono innumerevoli gli studi che parlano dell'importanza della prima colazione per il controllo del peso. Iniziare la giornata con cappuccino e cornetto farebbe quindi bene, peccato che i milioni di italiani che lo consumano al mattino assumano grassi saturi e di scarsa qualità.
- **Più cereali:** il Cornetto Wellness è fatto con farine di ottima qualità biologiche integrali.
- **Grassi: scegli la qualità e limita la quantità:** il Cornetto Wellness contiene meno grassi degli altri cornetti e ne contiene di ottima qualità: burro di cacao, l'unico esente da grassi trans, olio extravergine di oliva, olio di riso e omega 3.
- **Zuccheri nei giusti limiti:** il Cornetto Wellness contiene meno zuccheri semplici di mezza mela.

Inoltre segue una delle linee guida per la prevenzione dei tumori dell'American Cancer Society che incentiva il consumo di alimenti integrali.

Il temine anti-aging non è riferito ad un singolo nutriente o antiossidante contenuto nel prodotto ma all'insieme di sostanze nutritive presenti che rende il prodotto un piccolo gesto che contribuisce ad un invecchiamento con minori danni, in un contesto di un sano stile di vita in particolare in quanto contiene pochi zuccheri semplici e un quantitativo di grassi inferiore agli altri cornetti e adeguato al fabbisogno per iniziare la giornata di una persona adulta sedentaria. *

Abbiamo presentato tutta la documentazione a supporto ad un organo competente e in ogni caso ci rimetteremo alle loro decisioni. Nulla ci fermerà nella battaglia sul fronte della creazione di ricette e prodotti salutari.

La Cucina Wellness, identificata dal **Tricuo** 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. 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" promosso da ASSIC ha ottenuto nel 2010 il patrocinio dal Ministero della Salute. In ASSIC, un network di università italiane e statunitensi 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.

* **High Glucose Level and Free Fatty Acid Stimulate Reactive Oxygen Species Production**
Toyoshi Inoguchi and others, pubblicato nel 2000 su Diabetes