

Numero zero Magazine

Good 4 life

InEvolution, AjN Point, i ristoranti, le ricette, informazioni e approfondimenti

A marzo uscirà il primo numero. Abbiamo formato un team di persone che si dedicherà a realizzare Cucina Evolution Good 4 Life il magazine di cucina antiaging.

Non vogliamo anticipare molto, a partire dal nome che avrà la rivista. Sarà una sorpresa. Per adesso ci dedichiamo solo ad alcune brevissime pennellate per anticiparvi che i protagonisti saranno tutti gli attori del network, i cuochi, i pasticceri i pizzaioli, i culinary nutritionist. Ma soprattutto il protagonista principale sarà l'evoluzione della cucina italiana dove il piacere E il benessere saranno sempre in perfetta sintonia per donare un elisir di lunga vita a tutti gli appassionati di Cucina Evolution.

Ci dedicheremo con passione E impegno a tutti coloro che ritengono la felicità, ovvero la salute, mente, corpo e spirito il bene più prezioso. Da difendere, proteggere ogni giorno. Sempre.

Parleremo ovviamente di cucina, ma da una prospettiva particolare; racconteremo di arte gastronomica E scienza della nutrizione applicata alla cucina, di Culinary Nutrition per interderci. Descriveremo quindi ricette che hanno guadagnato il premio Gusto E Benessere Certified. Racconteremo di dolci, di ristoranti, dialogheremo con cuochi E culinary nutritionist e del loro lavoro per regalarci piacere E salute, tradizione italiana E innovazione. Per farla breve e dirla tutta, la nostra prospettiva non sarà scegliere il piacere rinunciando alla salute oppure scegliere la salute mettendoci a dieta rinunciando così ai piaceri della tavola. Neanche vogliamo appartenere alla categoria degli illusi o degli imbrogliati, fate voi, che proclamano:

“ogni tanto una bella abbuffata non fa male, tanto da lunedì incomincio la dieta e ad andare in palestra. Siamo di un'altra scuola, preferiamo mangiare bene tutti i giorni restando però in gran forma e salute.

Ci dedicheremo anche alla psicologia dell'alimentazione. Di attività fisica e di bellezza.

Saranno quattro uscite l'anno. daremo voce anche ai nostri amici che hanno scelto questo stile, questa idea, che hanno scelto Cucina Evolution. E incominciano ad essere tantissimi. Con ottimi risultati.

Vi racconteremo di creatività, tecnica e di solide basi scientifiche. Tutto sommato siamo degli inguaribili e stupidi sognatori; apparteniamo a quella schiera di folli che pensano di poter cambiare le cose. Migliorandole.

Danilo Pertosa
Ceo Tricuore

Una pacca sulle spalle. “Bella idea Chiara. Tanti auguri. sarebbe bello realizzare il tuo sogno. Ma mi dispiace deluderti, non ce la farai. Mai, e poi mai.” la frase normalmente era accompagnata da un sorriso di commiserazione. Se mi guardo indietro a quei momenti, non posso fare a meno che convincermi ancora di più che un'idea quando è giunto il momento di realizzarla, è potentissima. Più forte dell'incredulità, delle abitudini e del pregiudizio. Se siamo convinti che una idea è giusta e migliora la vita delle persone adulti e bambini, la salute di tutti, abbiamo il dovere di realizzarla.

Oggi posso dire che a distanza di 9 anni, da quando ho iniziato il mio percorso, l'idea si è fatta realtà. E in ogni caso siamo ancora agli inizi. Com'è giusto che sia, vogliamo dare voce a tutti i protagonisti che hanno ad oggi reso possibile questo sogno. Senza i cuochi, i pasticceri, i pizzaioli i nutrizionisti che hanno voluto conoscere la culinary nutrition per realizzarla in concreto, senza le tecniche di grandi chef e maestri pasticceri, oggi non potremmo goderci i fantastici piatti Belli Buoni e che fanno Bene. Ad una cucina bella e buona abbiamo voluto aggiungere un terzo aspetto che ritengo importante: che fa bene. Perché il cibo è emozione, certamente. Ma è soprattutto il carburante che incide pesantemente sul nostro destino.

Molti di questi cuochi, pasticceri, pizzaioli e nutrizionisti che hanno ottenuto il diploma in culinary nutrition, oggi sono i protagonisti del Network Cucina Evolution. Spero che altri fantastici professionisti si uniscano al nostro sogno per dare a tutti la possibilità di una scelta. Liberamente. Voglio darvi appuntamento al primo numero che uscirà in primavera con la mia dichiarazione di intenti che all'inizio della mia avventura feci a me stessa:

Decisi che avrei dedicato la mia vita per realizzare un sogno: diffondere nel mondo, attraverso il talento dei cuochi, una nuova cultura culinaria che nasce dalla fusione tra l'arte della cucina e la scienza della nutrizione. Per donare ad ogni individuo la possibilità di gustarsi tutta la bontà e la varietà dei piatti della tradizione italiana con un ingrediente in più, decisamente importante, il benessere antiaging”.

Chiara Manzi
Presidente Art joins
Nutrition Academy

