



## **Zafferano 3 Cuochi, Centro Diagnostico Italiano e Identità Golose presentano la seconda edizione de Il Menu del Sorriso: quando il benessere inizia nel piatto**

*Tre diversi menu pensati per esaltare le proprietà benefiche dello zafferano*

**Milano, 15 giugno 2021** - Dopo il successo della prima edizione, piacere e benessere tornano in tavola grazie a **Il Menu del Sorriso**, un percorso tematico volto alla realizzazione di piatti con lo zafferano come ingrediente principale, ricchi di proprietà benefiche ideali per la salute di corpo e mente.

Il progetto è nato dall'incontro tra **Zafferano 3 Cuochi**, **Centro Diagnostico Italiano** e **Identità Golose**, tre realtà diverse ciascuna con uno specifico know-how nel mettere la persona, il suo benessere e la sua salute al centro del loro lavoro.

Come? **Zafferano 3 Cuochi** attraverso la selezione delle migliori partite di zafferano, lavorate con tecnologie esclusive per offrire, sin dalla sua nascita nel 1935, un prodotto di qualità superiore alla media di mercato; il **Centro Diagnostico Italiano**, da oltre 45 anni, tramite un impegno costante alla prevenzione e alla promozione di corretti stili di vita; **Identità Golose Milano** con un'accurata scelta delle materie prime e dei piatti proposti in un ambiente accogliente e raffinato.

I tre menu protagonisti della seconda edizione de **Il Menu del Sorriso** nascono dalla collaborazione tra la dottoressa Viviana Vecchio, biologa nutrizionista del **Centro Diagnostico Italiano**, che ha condotto una ricerca sulle proprietà antiossidanti e antinfiammatorie dello zafferano e Andrea Ribaldone, chef di **Identità Golose Milano** che ha saputo abbinare le migliori materie prime con lo zafferano per eccellenza, **Zafferano 3 Cuochi**.

Viviana Vecchio, biologa nutrizionista del **Centro Diagnostico Italiano**, sottolinea: *“Dall'analisi degli studi condotti sullo zafferano emerge come questa spezia abbia la capacità di mitigare vari disturbi attraverso le sue note proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. Diversi lavori ne hanno valutato il ruolo attivo contro malattie croniche infiammatorie, come sindrome dell'intestino irritabile (IBS), malattie neurodegenerative, artrite reumatoide, ma anche patologie come la depressione, i disturbi gastrici, l'iperglicemia”*.

*“Da sempre la nostra missione è portare la cultura dello zafferano nelle cucine degli italiani e raccontarne le proprietà benefiche e la sua versatilità in cucina – evidenzia Paolo Daperno, direttore generale di **Zafferano 3 Cuochi**. Zafferano 3 Cuochi, con la sua qualità*

superiore e grammatura tra le più alte del mercato, è l'ideale per sfruttare tutte le potenzialità emerse da questi studi".

Ed è proprio attraverso queste evidenze scientifiche che nascono i nuovi Menu del Sorriso: un percorso tematico che prende il via dal connubio tra zafferano e digestione e proseguirà con altre due tappe fino a dicembre 2021.

**Il primo Menu del Sorriso** di questa edizione, ideato dallo Chef Andrea Ribaldone apre con una terrina di galletto, salsa di stracchino allo Zafferano 3 Cuochi e misticanza di insalate. Come prima portata vede delle mezze maniche alla crema di Zafferano 3 Cuochi e ricotta con zucchine e come secondo un trancio di merluzzo con crema leggera allo Zafferano 3 Cuochi e spinaci. A conclusione una composta di frutta e verdura condita con Zafferano 3 Cuochi e miele.

*"Lo Zafferano 3 Cuochi - afferma lo chef - è un ingrediente che ben si adatta alla realizzazione di ricette dolci e salate rendendo più interessante e prezioso anche il piatto più semplice. Questo menu è infatti composto da piatti a base di ingredienti di stagione e replicabili anche a casa: un invito a gustare questa preziosa spezia e a riscoprirne qualità e caratteristiche".*

*"Questo menu, pensato in collaborazione con Andrea Ribaldone - afferma la dott.ssa Vecchio - ha privilegiato l'utilizzo di ingredienti che contribuiscono a non irritare la mucosa gastrica, generando ulteriore infiammazione e quindi bruciore o difficoltà digestiva postprandiale. In quest'ottica abbiamo usato cibi non acidi e fibre digeribili. Fra questi abbiamo scelto alimenti gustosi e salutari come formaggi freschi, pesce bianco e pasta di grano duro, il tutto accompagnato da verdura e frutta di stagione, scelte con gli stessi principi di non aggressività gastrica. L'aggiunta di zafferano a ogni piatto contribuisce ulteriormente, grazie alle sue proprietà antinfiammatorie e antiacide, a mitigare i disturbi che le patologie legate all'apparato digestivo comportano".*

Non resta che provare il primo Menu del Sorriso per intraprendere con gusto la strada per una sana e corretta alimentazione, senza sacrificare il piacere del mangiare bene.

#### **Ufficio Stampa Zafferano 3 Cuochi**

SEC Newgate, via Ferrante Aporti 8, Milano

Paola Lazzarotto – [lazzarotto@segrp.com](mailto:lazzarotto@segrp.com)

Cinzia Ghilotti – [ghilotti@segrp.com](mailto:ghilotti@segrp.com)

Valeria Croce – 339 8117695 – [croce@segrp.com](mailto:croce@segrp.com)

#### **Ufficio Stampa Centro Diagnostico Italiano**

SEC Newgate, via Ferrante Aporti 8, Milano

Elisa Barzaghi – 347 5448929 – [barzaghi@segrp.com](mailto:barzaghi@segrp.com)

#### **Ufficio Stampa Identità Golose Milano**

MAGENTAbureau, c.so Magenta 46, 20123 Milano

Elisa Zanotti – [elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it)