



**Torna in tavola il Menu del Sorriso:
Zafferano 3 Cuochi, Centro Diagnostico Italiano e Mauro Civiero con la
collaborazione di Mi View Restaurant celebrano la giornata mondiale
del sorriso con uno speciale menu della salute**

Dal 7 al 20 ottobre presso Mi View Restaurant sarà possibile degustare i piatti pensati per esaltare le proprietà benefiche dello zafferano

Milano, 31 agosto 2022 - Torna in tavola il **Menu del Sorriso**: quando il benessere inizia dal piatto, e lo fa il **7 ottobre** in occasione della **Giornata Mondiale del Sorriso**.

Zafferano 3 Cuochi, e **Centro Diagnostico Italiano – CDI** perseguono la volontà di proporre piatti pensati per esaltare i benefici di materie prime semplici al fine di creare piatti gustosi per un pranzo o una cena salutare e si affidano alle mani dello chef **Mauro Civiero** – consulente culinario da oltre 30 anni al fianco dei ristoratori – e dello staff del **Mi View Restaurant** – il luogo dove i piatti della tradizione incontrano una vista mozzafiato su Milano.

Il **Menù del Sorriso** prende spunto dagli effetti positivi che l'assunzione di zafferano può avere sull'organismo grazie alle sue riconosciute proprietà antiossidanti e, secondo alcuni studi analizzati dalla dottoressa **Viviana Vecchio** biologa nutrizionista del **Centro Diagnostico Italiano**, alle sue meno note proprietà antidiabetiche e di supporto alla sindrome metabolica in generale. Proprietà che sono state d'ispirazione e hanno aiutato nello studio e nella costruzione di un nuovo percorso di degustazione in grado di esaltare materie prime poco raffinate abbinata allo Zafferano 3 Cuochi.

Viviana Vecchio, biologa nutrizionista del **Centro Diagnostico Italiano**, sottolinea: "Alcuni studi sperimentali hanno dimostrato che lo zafferano ha proprietà antidiabetiche e antiossidanti. Per chi soffre di diabete è buona norma consumare un pasto completo, leggero, con primo, secondo e abbondanti verdure. Questi studi hanno messo in evidenza come lo zafferano e i suoi componenti bioattivi abbiano un impatto positivo sull'iperglicemia grazie al miglioramento della glicemia a digiuno".

A partire da queste evidenze scientifiche, è nato un percorso di degustazione di piatti a base di zafferano, ricco di proprietà benefiche ideali per mitigare disturbi in pazienti diabetici, che potrà essere assaporato tutti i giorni a pranzo **dal 7 al 20 ottobre**, al 20° piano del ristorante Mi View.

Lo **chef** consulente **Mauro Civiero** commenta: "È stata una bella sfida creare questo menù che può essere apprezzato anche da chi soffre di diabete, senza doversi privare dell'appagazione del gusto. Lo zafferano è un ingrediente che coniuga salute, benessere e gusto. Accanto a questa spezia abbiamo usato materie prime poco raffinate e insolite,

ma facili da reperire, per permettere a tutti di replicare anche a casa questi piatti salutari. Un invito a gustare lo zafferano e a riscoprirne qualità e caratteristiche”.

Il menu

Hamburger di ceci in giallo con tortino morbido di cavolfiori e chips di riso integrale allo zafferano e peperone crusco

Grano saraceno risottato con crema gialla e cardoncelli marinati allo zafferano

Medaglione di faraona in crosta con cuore di zafferano e terrina di sedano

Scomposta di ananas allo zafferano con sorbetto salvia ananas e mandorle

Tutte le ricette del **Menu del Sorriso** saranno disponibili sui profili Instagram e Facebook di **Zafferano 3 Cuochi** e del **Centro Diagnostico Italiano** e su siti www.3cuochi.it e www.cdi.it.

Per Info e prenotazioni contattare MiView Restaurant (Viale Achille Papa 30, Milano) al numero 02.786.127.32 oppure all'indirizzo info@miview.it

Ufficio Stampa Zafferano 3 Cuochi

SEC Newgate, via Ferrante Aporti 8, Milano

Paola Lazzarotto – paola.lazzarotto@secnewgate.it

Cinzia Ghilotti – cinzia.ghilotti@secnewgate.it

Valeria Croce – 339 81 17695 – valeria.croce@secnewgate.it

Ufficio Stampa Centro Diagnostico Italiano

SEC Newgate, via Ferrante Aporti 8, Milano

Elisa Barzaghi – 347 5448929 – elisa.barzaghi@secnewgate.it