Polli, Divella e Cristina Bowerman celebrano la dieta mediterranea

show-cooking-2-1d77dd08

Celebrare la qualità e l'eccellenza dei prodotti emblema della dieta mediterranea ed esaltare il rito conviviale e di condivisione della tavola italiana. Con questo scopo e in occasione di TuttoFood 2015, la F.lli Polli, insieme a Divella, hanno celebrato "Italian way of Fooding", lo stile di vita che unisce i pilastri della dieta mediterranea a tradizione e costumi della tavola italiana, intesi come momento di condivisione e convivialità. Un patrimonio unico al mondo per ricchezza, varietà e valori, sia dal punto di vista nutrizionale che socio-economico. Sintesi perfetta tra l'ambiente culturale e l'organizzazione sociale, che si concretizza nella convivialità di un pasto a tavola, la dieta mediterranea e la tavola italiana spopolano in tutto il Pianeta.

-@-4Insieme alla chef stellata Cristina Bowerman, l'unica chef donna nel 2010 a ricevere la Stella Michelin e volto Ambassador per Expo Milano 2015, sono stati rappresentati in chiave moderna i migliori piatti della storica tradizione culinaria italiana, patrimonio unico al mondo per ricchezza, qualità, eccellenza e unicità. Uno show cooking all'insegna del gusto Made in Italy, dei sapori e dei valori de La Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, stessi valori che la famiglia Polli abbraccia e porta avanti con immutata passione da quasi un secolo e mezzo, tramandandoli di generazione in generazione.

L'Italian way of fooding è uno stile di vita tra i più indicati per il proprio benessere personale, sia a livello fisico, sia a livello mentale. Anche una delle riviste femminili più famose al mondo, come Vogue, esalta le qualità del modo di vivere la tavola all'italiana, considerato un elisir che aiuta a vivere più a lungo nel rispetto della tradizione e della cultura. L'"Italian way of Fooding" rappresenta quindi un'eccellenza italiana vissuta quotidianamente da centinaia di milioni di persone, capace di conquistare i vip di tutto il mondo come Penelope Cruz, Kate Middleton e Mark Zuckerberg.

"Vogliamo presentare al meglio i valori che la F.lli Polli trasmettere da ben 143 anni, primo fra tutti la dedizione all'alta qualità della tradizione culinaria italiana, garanzia di affidabilità", ha affermato il direttore marketing Manuela Polli. "Da sempre puntiamo sulla fedeltà al consumatore e sulla capacità

di innovare cercando sempre di adattarsi al mutare dei tempi. Abbracciamo a pieno lo stile di vita che contraddistingue per unicità al mondo la dieta mediterranea, lo stile del 'mangiar bene all'italiana' che vince nel mondo perché va oltre la scelta degli alimenti, oltre la singola ricetta, ed è inteso come un momento di armonia da condividere insieme agli altri".

-@Lo stile di vita mediterraneo viene esaltato dalle maggiori testate a livello mondiale come il modo migliore di mangiare sano e stare bene. Se per il New York Times la dieta mediterranea "fa bene al DNA, è da tempo citata dai nutrizionisti per i suoi benefici di promozione della salute e sempre più studi lo dimostrano", secondo il Daily Mail *"oltre a donare benefici sia a livello fisico sia su quello mentale, la dieta mediterranea è il segreto per vivere a lungo perché protegge da malattie e invecchiamento"*.

Come dimostrato da uno studio condotto sugli italiano dal Polli Cooking Lab, a caratterizzare l'Italian way of fooding', oltre alla concezione della dieta mediterranea, è l'importanza simbolica riconosciuta intorno al rito della tavola. Non un semplice pasto, ma un rito al quale diventa impossibile rinunciare. Secondo il 78% degli italiani sedersi a tavola significa compiere delle scelte che vanno ben al di là del semplice nutrirsi e che coinvolgono la sfera emotiva ed affettiva. Secondo l'84% dei soggetti monitorati, mangiare bene aiuta ad essere felici. La tavola è infatti uno degli elementi che più caratterizzano lo stile di vita che unisce i pilastri della dieta mediterranea a tradizione e costumi della tavola italiana, intesi come momento di condivisione e convivialità.

Mangiare fa parte della natura umana ma per gli italiani è qualcosa di più. Il 76% considera quello di sedersi a tavola un rito, una tradizione alla quale è difficile, se non impossibile, rinunciare. A tavola si vivono esperienze che vanno ben al di là della semplice alimentazione. Per il 72% è un'occasione per poter stare assieme e condividere del tempo con gli affetti più cari ma è anche un momento di dialogo e di confronto (62%), in cui trasmettere saperi ed emozioni. Per il 59% è la possibilità di tramandare e insegnare la cultura dell'alimentazione, quella fortemente legata alla dieta mediterranea.

Polli e Divella, due aziende italiane ambasciatrici del Made in Italy in tutto il mondo, celebrano La Dieta Mediterranea insieme alla chef Cristina Bowerman, presentando un'inedita interpretazione in chiave moderna del gusto Made in Italy per promuovere l'eccellenza e le tradizioni legate al nostro territorio e far vivere l'esperienza del "sano piacere del mangiare bene all'italiana" valorizzando l'atmosfera accogliente ed elegante che si crea intorno a "La Tavola all'Italiana" emblema di tradizione e familiarità.