

B.WELL, Comunicato Stampa

Le **Terme Euganee** in epoca romana erano conosciute anche come **"acquae patavine"** le cui qualità erano indice di benessere e salute.

A oltre duemila anni di distanza la parola **"salso-bromo-iodica ipertermale"** definisce scientificamente quanto i nostri antenati provavano quotidianamente, grazie alla buona consuetudine di recarsi alle terme sia per momenti di relax che per discutere di lavoro ed affari. L'acqua ed i fanghi termali, entrati così nelle consuetudini anche mediche di molti di noi, non possono fare tutto da soli e, alla luce di nuove consapevolezza, sapranno divenire un connubio insuperabile grazie ad una dieta salubre. Ma spesso il binomio dieta-salute ispira pensieri un po' malinconici e forieri di piatti incolori ed insapori.

Un **team preparato di professionisti motivati** ha lavorato intensamente in questi mesi accogliendo la proposta proveniente dalla **Direzione dell'Hotel Bristol Buja di Abano Terme** ovvero quella di riuscire a declinare in maniera diversa un'offerta già qualitativamente elevata per una clientela sempre più eterogenea ed esigente.

Nasce così il progetto **"B.Well, Eating Wellness For A Healthy Living"**, che rende ancora più **"smart"** il detto antico **"Mens sana in corpore sano"** dove per **"mens"** si intende un benessere psicofisico più globale, una **qualità della vita** che ci accompagni tutti i giorni, arricchita da molte sfaccettature.

Il team composto dallo **Chef Claudio Crivellaro**, dalla **nutrionista dott.ssa Maria Teresa Nardi** e dal cardiologo **dott Gianfranco Buja** ha declinato questa esigenza nel progetto **"B.Well Menù"**: 56 ricette e 14 menù completi da un punto di vista nutrizionale ed accattivanti per la vista, l'olfatto e il gusto, sensi che non dovrebbero mai andare in vacanza quando ci si siede a tavola.

Non si tratterà, quindi, di sostituire un ingrediente, un frutto o un ortaggio, come spesso facciamo quando ci coglie il desiderio di modificare la nostra dieta, **ma di preferire un menù diverso, una consapevolezza che diventerà stile di vita.** Le **ricette** che declinano il **B.Well Menù** sono caratterizzate da **tecniche di cottura rispettose delle qualità organolettiche delle materie prime utilizzate**, dall'uso di **cereali non raffinati**, da **frutti che nascondono concentrazioni di vitamine impensabili**, da **carni bianche sapientemente lavorate** e da **spezie ed aromi** che sapranno impreziosire ogni singolo piatto, frutto di **un'accurata ricerca** non solo dal fondamentale punto di vista nutrizionale e medico, ma soprattutto da un punto di vista del gusto.

Dopo qualche settimana di test, dove è stato riscontrato un importante apprezzamento da parte dei nostri Clienti, siamo pronti per presentare il progetto B.Well con un weekend tutto dedicato al Eating Wellness For A Healthy Living, patrocinato dallo **I.O.V.** di Padova, che si declinerà, sabato 25 aprile alle ore 16.30, con una **tavola rotonda, "Si fa presto a dire sana alimentazione!"** tenuta dalla **Prof.ssa Lorenza Caregato**, direttore dell'U.O.C. di "Dietetica e Nutrizione Clinica", Dipartimento di Medicina Università degli Studi di Padova e Segretario Generale ADI (Ass. Italiana Dietetica e

Nutrizione Clinica), dalla **Dott.ssa Maria Teresa Nardi**, responsabile Servizio di Nutrizione Clinica dell'Istituto Oncologico Veneto e dal **Dott. Gianfranco Buja**, Specialista in Cardiologia e moderata dalla giornalista Elena Cognito. Prima e dopo due momenti importanti dedicati alla cucina live, con la **"Pasticceria dei senza"** e le insolite ricette dello **Chef Pasticcere Enrico Magro**, alle ore 15.00, e **con le nuove tecniche di cottura che lo Chef Michele Viale** illustrerà sapientemente dalle ore 17.30.

La presentazione del **primo volume di ricette "B.Well"** avverrà alle 19.00 a bordo piscina con l'**Aperitivo B.Well**, con le accattivanti proposte gastronomiche sviluppate in collaborazione con i vari ospiti produttori che proporranno degustazioni delle loro eccellenze come le aziende **Ca' Lustra Zanovello, Monteforche, Il Pianzio, il Frantoio di Cornoleda, la Riseria Ferron** di Isola della Scala, la **Latteria Perenzin**.

L'aperitivo sarà il preludio del **B.Well Dinner** dove alle ore 20.00 **un buffet**, su prenotazione, che si declinerà nelle oltre 50 ricette che compongono il **B.Well Menù** saprà allietare tutti i sensi.

Chiuderà la serata **Daide Anziliero**, che vi stupirà in una sessione di **"Flair Bartending: Estratti di Salute"** con le coreografiche ed acrobatiche preparazioni di cocktail & shots a base di estratti di frutta e verdura, rendendo **glamour** il nostro motto **"gusto e salute"**.

Perché se **"siamo quello che mangiamo"** non c'è niente di più bello, e buono, che essere consapevoli di ciò.

Abano Terme, 16 aprile 2015

B.Wellcome 2015

Sabato 25 Aprile 2015

All'Hotel Terme Bristol Buja – Abano Terme

Ingresso libero. L'Evento: mangiare sano per una vita in salute.

- 15.00 **Cooking Course "la Pasticceria dei Senza"**
Consigli e ricette dello **Chef Pasticcere Enrico Magro**
- Creme Brûlée di soia alla fava di Tonka (senza latticini)
 - Cupcake allo zucchero di canna, cocco e gruè con la glassa al muscovado (senza uova)
 - Crespella con farina di canapa e riso alla crema di Tofu e vaniglia (senza glutine)
- 16.30 **Tavola Rotonda "Si fa presto a dire sana alimentazione!"**
Parliamone con
la **Prof.ssa Lorenza Caregato**, direttore dell'U.O.C. di "Dietetica e Nutrizione Clinica", Dipartimento di Medicina Università degli Studi di Padova – Segr. Generale ADI, Ass. Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica
la **Dott.ssa Maria Teresa Nardi**, responsabile Servizio di Nutrizione Clinica dell'Istituto Oncologico Veneto e consulente progetto B.Well
il **Dott. Gianfranco Buja**, Specialista in Cardiologia
Cuciniamo live con lo **Chef Michele Viale**: le tecniche di cottura sane
Modera Elena Cognito conduttrice TV, Gruppo TV7
- 19.00 **Aperitivo B.Well** a bordo piscina, offerto dall'Hotel Bristol Buja, in collaborazione con vari ospiti produttori che proporranno degustazioni delle loro eccellenze a Km 0: Aziende vitivinicole dei Colli Euganei: Ca' Lustra Zanovello, Monteforche, Il Pianzio. Il Frantoio di Cornoleda. La Latteria Perenzin. Riso Ferron di Isola della Scala propone live cooking.
- Presentazione del ricettario B.Well Vol. I**
- 20.00 **B.Well Dinner**: servita a buffet un'ampia selezione di piatti del Menu B.Well, dall'antipasto al dessert, per farvi degustare gusto e creatività all'insegna della

salute.

Info: È possibile partecipare alla cena anche se non si alloggia in hotel. È necessaria la prenotazione, a mezzo e-mail info@bristolbuja.it / telefono 049 8669390. Posti a sedere in sala riservati (posti limitati). **Costo: € 45,00 a persona** comprensivo di cena, acqua minerale e 1 calice di vino a persona.

22.00

Flair Bartending: Estratti di Salute.

Coreografiche e acrobatiche preparazioni di cocktail & shots salute a base di estratti di frutta e verdura, a cura di Davide Anziliero, esperto Bartender.

Info

Location: Hotel Terme Bristol Buja
Abano Terme (Padova), Via Monteortone 2

Tel +39 049 866 93 90

mailto: info@bristolbuja.it

www.bristolbuja.it

<http://blog.bristolbuja.it>