



## Da ottobre, è di scena la cottura al microonde nelle scuole di cucina più importanti di Milano

*La cucina sana, gustosa e veloce interpretata dagli chef di 7 scuole di cucina milanesi con lezioni aperte a tutti*

**Milano, 10 settembre 2009.** La **cucina al microonde firmata Whirlpool** torna **protagonista nelle più importanti scuole di cucina di Milano, con lezioni speciali** in calendario a partire dal mese di ottobre di cui sono già aperte le iscrizioni. Tra le scuole di cucina milanesi coinvolte dall'iniziativa, tutte già molto conosciute dal pubblico di moderni gourmet e aspiranti cuochi, troviamo **Congusto**, Mangiando e imparando, Kitchen, Laboratorio Cingoli, il Cucchiaino di Legno, la Nostra Cucina e L'Arte del Convivio.

Dopo la collaborazione con La Scuola della Cucina Italiana, **Whirlpool continua così a farsi promotore della conoscenza e diffusione della cottura al microonde insieme alle scuole di cucina, entrando in contatto diretto con il pubblico**, con la ferma convinzione condivisa che questa sia una grande alleata della buona cucina e del benessere all'interno di stili di vita sempre più caratterizzati da ritmi frenetici e che ci sia da parte degli utenti la forte esigenza di scoprire e conoscere le potenzialità di questo prezioso strumento. Nel corso delle lezioni, gli chef delle scuole illustreranno i benefici della cucina al microonde mostrando tutti i passaggi **per realizzare in poco tempo un menu completo e gustoso**, dall'antipasto al dolce, fornendo trucchi e segreti per ottenere il massimo del risultato. Gli chef sorprenderanno gli allievi con la preparazione di piatti prima impensabili da realizzare con il microonde, come fragranti torte salate, frittiture croccanti e leggere, deliziose crostate e, grazie all'utilizzo della cottura al vapore, anche pietanze light e dietetiche, il tutto con tempi dimezzati rispetto alla cucina tradizionale e senza rinunciare al gusto.

I frequentatori del corso potranno sperimentare in prima persona che **la cucina al microonde** non è solo un tipo di cottura veloce ottima per scongelare e riscaldare rapidamente gli alimenti, ma è una **concreta alternativa alla cottura tradizionale con cui poter sfornare autentici manicaretti**. Infatti, gli chef dimostreranno come **tutte le ricette della cucina tradizionale possono essere preparate con il forno a microonde** in metà tempo, senza aggiunta di grassi e riducendo al massimo i condimenti, con notevoli vantaggi per la salute. Questo è possibile perché esistono **forni a microonde di nuova generazione** che sono dei veri e propri sistemi di cottura con cui preparare ogni tipo di ricetta, come il forno **Jet Chef Premium** che verrà utilizzato a vista durante le lezioni.

Afferma il Professor Nicola Sorrentino, nutrizionista e docente di Igiene nutrizionale e Crenoterapia presso l'Università degli Studi di Pavia *La tecnica di cottura al microonde è tra le più sane e salutari: i tempi di cottura decisamente inferiori rispetto a quelli dei metodi tradizionali consentono una migliore conservazione dei principi nutritivi. Inoltre il sapore degli alimenti viene esaltato e per questo è possibile utilizzare meno grassi e condimenti+*

**Salute, gusto e velocità:** questi i messaggi chiave legati alla cucina al microonde di cui **Whirlpool continuerà ad essere convinto ed entusiasta ambasciatore** grazie alla collaborazione con le scuole di cucina milanesi, ma anche **con quelle del resto d'Italia** che verranno coinvolte nel progetto nel corso del 2010.

#### **Le scuole di cucina e il calendario delle lezioni di cottura al microonde. È Cerca la scuola più vicina a te**

**Congusto** (24 ottobre - 30 ottobre), Via Tazzoli 11, [www.congusto.it](http://www.congusto.it)

**Mangiando e Imparando** (7 ottobre, 5 novembre), Via Caldara 35, [www.mangiandoeimparando.com](http://www.mangiandoeimparando.com)

**Kitchen** (7 ottobre), Via De Amicis 45, [www.kitchenweb.it](http://www.kitchenweb.it)

**Laboratorio Cingoli**, (11 novembre) Via Tucide 56, [www.laboratoriocingoli.it](http://www.laboratoriocingoli.it)

**Il Cucchiaino di legno**, (22 ottobre), Via Ponte Vetero 13, [www.ilcucchiainodilegno.it](http://www.ilcucchiainodilegno.it)

**La Nostra Cucina** (30 settembre - 19 maggio), Corso Indipendenza 5, [www.lanostracucina.it](http://www.lanostracucina.it)

**L'Arte del Convivio** (22 ottobre, 5 novembre), Corso Magenta 46, [www.artedelconvivio.it](http://www.artedelconvivio.it)

#### **Whirlpool. Sensing the Difference.**

##### **Whirlpool**

*Con 14.000 dipendenti, una presenza sui mercati di oltre 30 paesi europei e siti produttivi in sette paesi, Whirlpool Europe è una società interamente controllata da Whirlpool Corporation, l'azienda leader a livello mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici. Whirlpool Corporation ha un fatturato annuo di oltre 19 miliardi di dollari, 70.000 dipendenti e 69 centri di produzione e di ricerca tecnologica in tutto il mondo. L'azienda commercializza i marchi Whirlpool, Ignis, Maytag, KitchenAid, Jenn-Air, Amana, Brastemp, Bauknecht e altri importanti brand quasi in ogni paese del mondo. Il Centro Operativo Europeo di Whirlpool si trova in Italia, a Comerio (VA). Per ulteriori informazioni sull'azienda, consultate il sito Internet [www.whirlpool.it](http://www.whirlpool.it).*

##### **Per ulteriori informazioni:**

##### **Ketchum, Milano**

Annalisa Leuce/Silvia Cattaneo/Giulia Fogliarini

Tel. 02/624119.42 - 35 - 13

Fax 02/29011411

[annalisa.leuce@ketchum.it](mailto:annalisa.leuce@ketchum.it)

[silvia.cattaneo@ketchum.it](mailto:silvia.cattaneo@ketchum.it)

[giulia.fogliarini@ketchum.it](mailto:giulia.fogliarini@ketchum.it)