

COMUNICATO STAMPA

SOSUSHI AL WELLNESS TEMPORARY VILLAGE

Il brand food bianco e magenta partecipa alla prima manifestazione a carattere itinerante dedicata al benessere.

Lunedì 1 febbraio, nella Città del Benessere allestita in via Tortona, Domenico Tiso, presidente dell'Asas, partner assiduo di Sosushi, illustrerà agli ospiti i preziosi valori della cucina giapponese.

Schierato in prima fila per promuovere la cultura di uno stile di vita sano, Sosushi, il brand food di cucina giapponese più grande in Italia, sarà tra i protagonisti del Wellness Temporary Village. La manifestazione, ideata da **WIN Wellness International Network®**, si terrà nello Spazio Torneria in via Tortona 32 che per l'occasione assumerà l'aspetto di una vera Città del Benessere.

L'uno febbraio, alle ore 18.30, appuntamento fissato con Sosushi. Durante la serata, Domenico Tiso, presidente dell'ASAS - **Associazione per la Salute correlata all'Alimentazione e agli Stili di vita** - partner assiduo del brand food bianco e magenta per lo sviluppo di progetti legati al benessere e a una sana alimentazione, illustrerà agli ospiti i preziosi valori della cucina giapponese.

Non poteva mancare di certo Sosushi al Wellness Temporary Village, la prima manifestazione a carattere itinerante con cadenza annuale che vede riunite aziende e istituzioni con l'obiettivo di approcciare il concetto di benessere in modo nuovo e innovativo. Un evento unico, il primo dedicato al benessere in tutte le sue forme, con lo scopo di suggerire e stimolare i visitatori ad adottare stili di vita più corretti. Alla base della piramide del benessere, naturalmente proprio il cibo, nelle sue più diverse sfaccettature, da come fare la spesa in modo intelligente acquistando prodotti di stagione, alle tecniche di cottura da preferire, sino alle ricette per salvaguardare gusto e piacere a tavola. Principe di una sana alimentazione, il sushi, che nei suoi punti vendita Sosushi propone con il meglio delle materie prime e delle tecniche artigianali. "Un fast food con le qualità dello slow food", come lo definisce Domenico Tiso, presidente dell'Asas, ormai fedele partner del brand food bianco e magenta per diversi progetti legati alla diffusione della cultura di uno stile di vita sano. Tra gli ultimi, il primo libro di una collana dedicata al tema, di cui proprio nella serata al Wellness Temporary Village darà un primo accenno.

Nutriente, digeribile, e ricco di proprietà nutritive, come i grassi polinsaturi, sali minerali e vitamine. Il pesce è l'alimento principale della cucina giapponese. Tanto buono però, quanto difficile da preparare. La vera rivoluzione di Sosushi è stata proprio questa: mettere a disposizione in poco tempo, con le preparazioni più sane, il re della tavola. Domenico Tiso, durante la serata, spiegherà agli ospiti le piccole curiosità di un alimento così nobile: piccole nozioni relative alla preparazione del sushi e ai suoi benefici.

Un format completamente innovativo quello di Sosushi, la catena in franchising di cucina giapponese più diffusa in Italia, che si contraddistingue per l'alta qualità degli alimenti, la cucina a vista e il design minimale delle sue location. Unico nell'avvicinare i clienti in modo giocoso a tutti gli aspetti della cultura nipponica, Sosushi offre oltre ai servizi di take away, corner, ristorante e catering con chef a domicilio, "Lune di Sushi", il corso easy e by night per entrare nel mondo del

sushi. Nella mission del brand food bianco e magenta, inoltre, il sostegno a iniziative ecologiche e solidali, come i Menù Rosa dedicati alla Susan G.Komen Italia Onlus per la lotta al tumore al seno.

***Avellino, Bologna Belvedere . Bologna Piazza Maggiore .Bologna Le Palais. Catania. Porto
Rotondo.***

***Padova. Cortina Corner. Rimini. Sassari. Modica. Cesenatico. Rho
(Milano). Palermo. Pinerolo. Torino. Riccione. Taranto. Udine. Roma. Bologna Bee***

Per informazioni sulla manifestazione: sito internet www.wellness-village.org

Ufficio stampa

Omnia Relations

tel. + 39 051 5873602_5870818

tel/fax. +39 051 9911922

www.omniarelations.com

Contact: Giulia Berti, giulietta@omniarelations.com