



I migliori Chef italo-americani sedotti dalla Cucina Dietetica Italiana firmata “Tisanoreica”.

I grandi Chef Agostino Sciandri, Celestino Drago, Tanino Drago, Gino Angelini, Ugo Gastaldi e lo chef stellato Antonio Murè conquistati dalle “gustose e salutari delizie” a firma Tisanoreica, mentre spopolano i “Tisanococktail”.



Chef Gino Angelini

Chef Agostino Sciandri

Chef Celestino Drago

Chef Tanino Drago

Chef Ugo Gastaldi

Chef Antonio Murè

Molto più di un protocollo dimagrante, negli USA Tisanoreica è sempre più sinonimo di un *lifestyle* apprezzato dai Grandi Chef Italiani d’America.

Tra le curiosità, Gino Angelini - leggendario Chef titolare dell’Osteria Angelini di Los Angeles - ha elaborato un piatto di “alta gamma”, pasta Tisanoreica al tartufo a 120 dollari a porzione.

Nello scenografico set di **Los Angeles**, è andata in scena la “Tisanoreica Week” un’intensa settimana di passione culinaria, che ha visto scoccare la scintilla tra la **Cucina Tisanoreica** e i **Grandi Chef italiani d’America**, sedotti dalla **Cucina Dietetica “Made in Italy”** creata da **Gianluca Mech**, **Presidente della Gianluca Mech S.p.A.** ed inventore della **Dieta Tisanoreica**. Gli eventi sono stati organizzati dalla **Carollo Productions USA**, di **Andrea Carollo** con **Regina Salpagarova**.

Molto più di un semplice protocollo dietetico, negli USA Tisanoreica è sempre più sinonimo di un **Lifestyle capace di coniugare l’idea di salute con sapori e delizie dell’agroalimentare italiano di qualità**. Mech è così riuscito a trasferire ai Grandi Chef d’America il senso della sua “filosofia”: **mangiare sano, senza rinunciare al piacere della buona tavola**. In una serie di recenti show-cooking organizzati a Los Angeles a cui ha preso parte **Gianluca Mech**, quest’intuizione ha fatto “capitolare” i grandi Chef italo-americani, da **Agostino Sciandri** a **Celestino Drago**, da **Tanino Drago** a **Gino Angelini**, **Ugo Gastaldi** ad **Antonio Murè** e molti altri ancora. Tutti sono stati conquistati dalle “salutari delizie” di Tisanoreica: la **cucina dietetica gourmet entra così nei migliori ristoranti d’America**, ambasciatrice eccellente di un modo nuovo sempre più apprezzato di vivere il rapporto con il cibo.

*"La cucina dietetica italiana firmata Tisanoreica è ora nei menù in alcuni tra i più rinomati ristoranti italiani in America - conferma **Gianluca Mech** - e sono felice di aver riscontrato l'entusiasmo da parte di grandi Chef del calibro di Agostino Sciandri, Celestino Drago, Tanino Drago, Gino Angelini, Ugo Gastaldi e Antonio Murè nel cucinare menù gourmet ma dietetici che uniscono i prodotti Tisanoreica agli alimenti dell'agroalimentare italiano di qualità. Questi chef sono portavoce della buona cucina italiana in America, non solo nei loro ristoranti con i clienti affezionati, ma anche al grande pubblico americano visto che diversi di loro sono giudici in programmi molto famosi come Hell's Kitchen".*

Tra i piatti ideati dagli Chef, che d'ora in avanti saranno inseriti all'interno del menù dei ristoranti della West Coast ci sono ad esempio: Fusilli Tisanoreica con pomodorini cigliegini biologici, aglio, basilico, EVO, scaglie di Parmigiano, Riso Tisanoreica cotto con sugo di erbe e vegetali, branzino croccante. Penne Tisanoreica con zucca, salvia e nocciole tostate, Zuppa di Asparagi Tisanoreica con Granseola, Tiramisù Tisanoreica.

Ad "aprire le danze" a Los Angeles è stato lo sfavillante **Red carpet Tisanoreica al Caffè Roma**, l'esclusivo locale di Beverly Hills - di proprietà del celebre **chef toscano Agostino Sciandri** che fa parte del Gruppo Ago, catena che conta 5 ristoranti e un Fast Italian Food frequentati da molte Celebrities. **Agostino Sciandri** è noto per essere lo chef italiano che ha portato il vero sapore della Toscana a Los Angeles. Il suo ristorante rappresenta il culmine di 45 anni di esperienza nel settore della ristorazione e mostra la passione di Sciandri per la cucina italiana settentrionale. Il Caffè Roma vanta, tra i suoi clienti abituali, attori come **Arnold Schwarzenegger, Sylvester Stallone, Mickey Rourke**. Oltre al Caffè Roma, fa parte del Gruppo Ago anche l'omonimo ristorante "Ago" di West Hollywood, di proprietà di **Sciandri e di Robert De Niro**, anche questo frequentato da tante Celebrities. **Il Red Carpet Tisanoreica al Caffè Roma è stato un vero successo**. All'evento hanno partecipato oltre 200 selezionati ospiti: molti attori - tra cui **Vincent Spano, Richard Harrison, Clayton Norcross, Walter Nudo, Sebastian Harrison, il famoso modello Fabio Lanzoni** - molti Chef della città, e ancora numerosi scienziati e ricercatori della UCLA, blogger, giornalisti, Associazione delle Donne Italiane residenti all'Estero.

Grande successo per il **Cooking Diet Show al Drago Centro** di Los Angeles, ristorante della famiglia Drago, con il **celebre Chef Celestino Drago**, noto tra l'altro al grande pubblico per la sua partecipazione come giudice al reality show culinario **Hell's Kitchen**, accanto al "perfido" **Gordon Ramsey**. Lo Chef Celestino Drago ha mostrato dal vivo come cucinare un delizioso menù Tisanoreica alla presenza di giornalisti, celebrity e clienti abitué del ristorante. Lo chef **Celestino Drago** ha giocato un ruolo fondamentale nel panorama della ristorazione a Los Angeles per oltre due decenni: originario della Sicilia, Celestino è considerato uno dei pionieri della cucina italiana negli Stati Uniti ed è diventato uno degli chef più famosi della città, premiato con il massimo dei voti dal Food & Wine Magazine, che lo ha selezionato come "Best New Chef". E' inoltre l'attuale "Food Fare 2014 Chef of the Year".

A Beverly Hills altro evento culinario al ristorante "Via Alloro" di Beverly Hills, frequentato da attori del calibro di Andy Garcia, gestito dai fratelli **Giacomino (famoso inventore della salsa "Mamma Drago") e Tanino Drago**. Qui, con lo **Chef Tanino Drago**, è stato allestito un "diet lunch" a cui hanno partecipato invitati selezionati del mondo della ristorazione, tra cui **Peppe Miele** Presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana Nord America e Canada, e **Francesca Harrison**, delegata dell'Accademia Italiana della Cucina di Los Angeles

Ma la lista degli Chef italo-americani sedotti dalla Cucina Tisanoreica non finisce qui: lo Chef romagnolo **Gino Angelini** - uno dei più importanti e rinomati chef italiani d'oltreoceano, titolare dell'Osteria Angelini di Los Angeles - **ha deciso di servire tra le sue prelibatezze un piatto d'alta gamma, la pasta Tisanoreica al tartufo, a 120 dollari a porzione**, mentre al rinomatissimo "Cafè Milano", vero e proprio centro della vita istituzionale di Washington, frequentato abitualmente dalla famiglia Clinton e molto apprezzato anche dalla coppia Presidenziale Obama, lo chef **Ugo Gastaldi** cucina abitualmente pasta Tisanoreica, in un menù dove la pasta italiana - dedicata a grandi ambasciatori del Made in Italy come Armani e Valentino - vede ora spiccare i "fusilli Mech".

I grandi Chef italiani d'America sposano la Cucina Tisanoreica e "mettono a dieta" gli americani grazie alla Mech-philosophy, ormai in voga anche oltreoceano. Un Lifestyle esteso anche ai Drink per un'idea di salute a 360°: nei ristoranti americani stanno anche spopolando i Tisanococktail, la nuova frontiera della mixology a base di Decottopia, che permettono - sia a chi segue un protocollo dietetico, sia a chi tiene a mantenere il peso forma - di concedersi in totale relax un buon drink, senza spiacevoli effetti collaterali sul peso. Il pensiero-chiave per Gianluca Mech è sempre lo stesso: "Dimagrire, in salute, senza rinunciare al buon cibo. Piacere senza peccato!".



Di più su Gianluca Mech S.p.a.: creata da Gianluca Mech sulla base di un'esperienza erboristica plurisecolare, l'azienda si occupa di commercializzare nel mondo tutti i prodotti del protocollo Tisanoreica®, la dieta della "chetosi verde", che unisce a prodotti dimagranti brevettati i prodotti dell'agro-alimentare italiano di qualità.
www.gianlucamechspa.com – www.facebook.com/TisanoreicaOfficial - www.gianlucamech.it

Contatti:

Ufficio Stampa - Eleonora Cazzaro - Tel: + 39 347 41 43 832 | +390444874905
email: press@gianlucamechspa.com | Web: www.gianlucamechspa.com