

Gruppo Elios: quando il pranzo diventa un'occasione di educazione alimentare

L'azienda leader in Italia nella ristorazione collettiva presenta le collaborazioni con l'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri e lo chef "stellato" Giancarlo Morelli durante la serata "Incontri di Gusto al Bodio Center – Alimentazione, Benessere e Gusto" presentata da Lisa Casali



Gli studi scientifici di Silvio Garattini e le ricette dello chef "stellato" Giancarlo Morelli per il Gruppo Elios, leader in Italia nella **ristorazione collettiva**, con oltre 113 milioni di pasti anno, sono stati presentati nel nuovo locale Zesteat, uno spazio multifunzionale dove è possibile gustare piatti gourmet e nel frattempo organizzare una riunione di lavoro.

L'incontro, dal titolo "Incontri di Gusto al Bodio Center, Alimentazione, Benessere e Gusto" è stato moderato dalla blogger e tecnologa alimentare Lisa Casali.

Ogni giorno, il Gruppo Elios serve migliaia di pasti in aziende, ospedali, scuole, caserme e a bordo dei treni alta velocità. Un lavoro di straordinaria importanza per la sana e corretta **alimentazione** di tantissimi italiani, supportato contemporaneamente sia dall'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri per l'aspetto scientifico e sia dalla competenza culinaria di molti cuochi stellati.

"Noi ci occupiamo dell'**alimentazione** di molte persone ogni giorno, nei diversi momenti della loro vita, dall'infanzia alla terza età – ha commentato Rosario Ambrosino,

amministratore delegato del Gruppo Elios –. È una responsabilità che si traduce in cibi salutari e vari, nella scelta di cotture semplici, nell'attenzione alla filiera, nella riduzione degli sprechi, nella **sostenibilità** sociale e ambientale”.

Silvio Garattini collabora da molti anni con il gruppo Elios e ne cura la validazione scientifica delle iniziative sulla nutrizione. Nel 2013 il Direttore dell'Istituto Mario Negri ha collaborato con Elios per la supervisione dei menu proposti a Trenitalia per la **ristorazione** sulle Freccie e dato indicazioni per ridurre il sale aggiunto nei menu.

“Per 5 giorni alla settimana – ha dichiarato Silvio Garattini – il Gruppo Elios si occupa della **pausa pranzo** di grandi e piccoli in Italia. Un ruolo di grande importanza e responsabilità. Per questo Elios si è attrezzata e organizzata per offrire pasti sani e bilanciati in accordo con le regole generali della dieta mediterranea fornendo ai commensali delle linee guida che educano a una corretta **alimentazione**. Oggi stiamo anche studiando con Elios una App per fornire una dieta complementare anche alla sera”.



Anche Giancarlo Morelli lavora da anni con il Gruppo e tra le ultime attività c'è la collaborazione per il nuovo concept "Elios Plus", un ristorante aziendale dove ogni giorno sono proposte ricette firmate proprio dallo chef.

“Condivido il progetto di Elios, la sua attenzione alla persona e la sua coscienza ecosostenibile - ha dichiarato Morelli - Una realtà innovativa che concepisce format di ristoranti aziendali che riescono a “spadellare” la pasta al momento e a offrire menu molto vari e gustosi in ambienti piacevoli e rilassanti senza mai perdere di vista la qualità degli ingredienti e l'importanza del loro abbinamento. Tutte le ricette inoltre sono studiate per aumentare il **benessere** dei commensali”.

Gruppo Elior

E' numero uno in Italia nella Ristorazione Collettiva. Opera nel settore dell'Istruzione, delle aziende e forze armate, nel settore del socio-sanitario in ospedali e case di riposo pubbliche e private. Inoltre, il Gruppo è attivo nella ristorazione a bordo delle Frecce di Trenitalia, con la divisione Itinere.

Elior è numero uno nel segmento dell'istruzione e delle aziende. Nella ristorazione sanitaria ricopre il secondo posto.

Organizzata per "stream", canali specifici di servizio, Elior disegna, progetta e mette in atto soluzioni di ristorazione e servizi personalizzati ed innovativi. I suoi specialisti affiancano i clienti nella traduzione dei bisogni in servizi suggerendo soluzioni nuove.

Nella ristorazione collettiva Elior serve oltre 113 milioni di persone all'anno in oltre 2.000 ristoranti e punti vendita in tutta Italia.

www.elior.it – www.elior.com

Ufficio stampa

Encanto Pr - +390266983707

Lidia Mirrione – lidia.mirrione@encantopr.it

Veronica Carminati – veronica.carminati@encantopr.it