

MANIFESTO ASSIC

La durata della vita è sempre maggiore, ma gli anni "in salute" diminuiscono. La causa principale di questo fenomeno è legata all'incidenza di patologie croniche, tra le più importanti quelle cardiovascolari, oncologiche e metaboliche.

L'alimentazione è universalmente riconosciuta come una delle fonti primarie di salute in grado di aumentare la qualità della vita, allontanare l'insorgenza di patologie croniche e, di conseguenza, ridurre la spesa della sanità pubblica.

Tradizionalmente il mondo della cucina e quello della salute si sono andati a posizionare agli antipodi. Se la cucina ci regala il piacere, infatti, spesso ci allontana dalla salute.

ASSIC - Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina, nasce per riconciliare il mondo della salute e quello della cucina per dare alle persone la possibilità di godere della buona tavola e del benessere psicofisico che ne deriva.

ASSIC riconosce l'importanza di chi cucina nella promozione della salute e la prevenzione di molteplici patologie e si fa promotrice della Sicurezza Nutrizionale in Cucina. In particolare relativamente allo studio e l'applicazione di metodi di preparazione e cottura che promuovano salute e si propone pertanto di:

- a. **Favorire il confronto** e la collaborazione fra mondo medico-scientifico e mondo della cucina.
- b. **Promuovere la formazione** nutrizionale e gastronomica sia a livello professionale che amatoriale.
- c. **Promuovere la ricerca** nei temi della Sicurezza Nutrizionale in Cucina.
- d. **Sviluppare gli strumenti** necessari affinché le conoscenze raccolte e sviluppate si possano realizzare a vantaggio della collettività.

ASSIC si impegna a realizzare il manifesto invitando a partecipare alle attività uomini e donne di qualsiasi età, razza, credo e identità politica. Si impegna a creare un'organizzazione che si ispira a principi etici e di collaborazione nel rispetto di cultura, morale, libertà e dignità personale o deontologia professionale di ognuno.