

➔ CON 'L BIRICHIN

E' nato il servizio «Diet To Go» come a Hollywood

Il servizio «Diet To Go» è nato anche a Torino e si avvale dell'esperienza del ristorante 'L Birichin di Nicola Batavia, premiato con una stella Michelin, che prepara ogni giorno i menù seguendo il metodo Asi, coniugando salute e gusto alla ricerca del benessere: si utilizzano ingredienti della cucina tradizionale combinati in modo da ottenere piatti «light», ma saporiti.

Con «Diet To Go» la comodità è garantita: è come avere a disposizione un dietologo e al tempo stesso un «personal chef», tanto in voga tra i vip di Hollywood, che oltre ad aver studiato un piano alimentare cucina ogni portata. Nulla di più efficace per dimagrire. Per un minimo di due settimane «Diet To Go» consegna quotidianamente a casa, o sul luogo di lavoro, un menù dietetico completo: colazione, pranzo, spuntino e cena (1200 kcal per le donne e 1500 kcal per gli uomini) che utilizza frutta e verdure fresche, di stagione, al costo di 33 euro al giorno. Info: 011/65.99.908; email: torino@diet-to-go.com. **F.P.**