

Eventi > Libri

La Cucina del Senza di Marcello Coronini

Tante ricette semplici e ricche di gusto in libreria

> FRA LE MIGLIORI STRENNE NATALIZIE
> GUIDA AL MANGIARE SANO



Fra le migliori strenne natalizie



Mangiare bene senza usare sale, grassi o zucchero aggiunti: questa è la sfida alla base de La Cucina del Senza. La pasta senza sale o la torta di mele senza zucchero sono sane dal punto di vista nutrizionale, ma possono essere anche buone? La risposta è in questo libro: tante ricette semplici e ricche di gusto, perfette per la cucina di ogni giorno, per una cena con gli amici o per una festa in famiglia, dimostrano che bastano i giusti accorgimenti per guadagnare in salute senza rinunciare al piacere di mangiar bene.

«La Cucina del Senza decreta una vera e propria rivoluzione alimentare che mette insieme gusto e salute» racconta Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza e delle ricette di questo volume. «E' una svolta per la cucina di tutti i giorni ed è rivolta soprattutto alle cuoche e ai cuochi di casa che devono destreggiarsi con commensali diversi a dieta per i più svariati motivi.

A tutti è capitato di provare ricette dietetiche, ma si tratta di preparazioni senza gusto e tristi. La Cucina del Senza è buona, attenta alla salute, ma attentissima anche ai sapori. Una cucina gustosa in cui non ci si accorge della mancanza di sale, di grassi o di zucchero. Invitare a cena amici non anticipando nulla e preparare alcuni piatti "senza" significa ricevere i complimenti per la piacevolezza e il gusto delle preparazioni. Lo stupore sarà totale quando racconterete che non avete utilizzato sale, grassi o zucchero».

Guida al mangiare sano



La ricca introduzione del libro La Cucina del Senza svela i benefici e i principi della Cucina del Senza, con tutte le indicazioni necessarie per metterli in pratica ogni giorno: non servono rivoluzioni, basta fare attenzione agli ingredienti e alle tecniche di cottura. Ravioli di erbe alla piastra, risotto con noci gorgonzola e rapa rossa, pipe saltate con uva passa e scarola, caciucco di fagioli cannellini, polpettine al pomodoro, pizza con scarola e mazzancolle, torta di mele, tartufi di ricotta ai tre colori e molte altre ricette. Marcello Coronini ha studiato un libro destinato a rimanere in cucina: non sarà semplicemente un nuovo modo di cucinare, ma un nuovo modo di vivere, dove i piaceri della tavola incontrano finalmente anche quelli della salute.

La Cucina del Senza può rivoluzionare la nostra alimentazione grazie alla facilità di esecuzione e, inoltre, può essere considerata come una cucina preventiva e allo stesso tempo valida per chi ha problemi di salute. È adattabile ad ogni regime alimentare in atto: una dieta non dieta che coinvolge tutta la famiglia. Un bellissimo regalo in vendita online anche sul sito di Feltrinelli e che può permettere di scrivere biglietti di auguri spiritosi.

Per saperne di più su La Cucina del Senza basta partecipare a **Gusto in Scena** in quel di Venezia, nei giorni 12-13 febbraio 2017, evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini.

Dettagli :
Marcello Coronini Promotion Tel. +39 0271091871 / +39 0229404086 info @gustoinscena.it
Ufficio Stampa & PR: SM Studio | Stefania Mafalda +39 345 58 10 157 press @stefaniamafalda.it

22 Dicembre 2016
Vinoecibo

Stampa



Iscriviti alla mailing list

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

- Grottaglie uno spettacolo di borgo
Mete e viaggi - Italia
- Natale colorato e goloso al Flover di Bussolengo
Mete e viaggi - Italia
- Durello, sulla scia del successo I nuovi obiettivi
Recensione vini - Veneto
- Il Marketing delle cantine aperte
Eventi - Libri
- La Cucina del Senza di Marcello Coronini
Eventi - Libri
- Agriturismi al gran completo per Natale e Capodanno
Agriturismo - Lombardia
- Fraccaro Bio Panettone senza Glutine