



Impressioni di Viaggio

In libreria il volume La Cucina del Senza © di Marcello Coronini, edito da Feltrinelli

Condividi       



«A partire dagli anni '60, con il boom economico, iniziano le produzioni di massa forzate per la necessità di produrre di più e arrivano nelle case prodotti con poco sapore. Per dare gusto ai piatti si ricorre quindi all'aggiunta, spesso in eccesso, di sale, grassi e zucchero e si creano abitudini alimentari scorrette. La "Cucina del Senza" decreta invece una vera e propria rivoluzione alimentare, che mette insieme gusto e salute: è una svolta per la cucina di tutti i giorni ed è rivolta soprattutto alle cuoche ed ai cuochi di casa che devono destreggiarsi con commensali diversi a dieta per i più svariati motivi".



Infatti, "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 e di zucchero. Invitare a cena amici non anticipando nulla e preparare alcuni piatti "senza", significa ricevere i complimenti per la piacevolezza ed il gusto delle preparazioni. Lo stupore sarà totale quando racconterete che non avete utilizzato sale, grassi o zucchero", racconta **Marcello Coronini**, ideatore de La Cucina del Senza e delle ricette di questo volume.

L'autore 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 [Privacy & Cookies Policy](#) ente anche quelli della salute.

Il libro contiene una lunga intervista e contributi del giornalista **Roberto Perrone**; un noto chef parla delle tecniche di cottura ed alcuni importanti accademici illustrano le patologie legate all'eccesso di sale, grassi e zucchero.

Inoltre, Marcello Coronini dedica alcune pagine alle regole e consigli su La Cucina del Senza e racconta di Gusto in Scena, l'evento diventato l'officina creativa in cui si può vivere un'esperienza completa su quello che rappresenta questa rivoluzionaria cucina e sul concetto del "Senza".

Autore: Marcello Coronini
Marchio: Gribaudo
Data d'uscita: maggio, 2016
Collana: Sapori e fantasia
Pagine: 160
Prezzo: 12,90 €, sconto acquisto online

www.feltrinellieditore.it/gribaudo
www.gustoinscena.it
www.perrisbite.it

(i.c.)

Editoria, News   

HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN



Magazine online di viaggi, turismo, enogastronomia
Direttore responsabile:
Piergiorgio Felletti
redazione@impressionidiviaggio.com



10/01/2017
12:54:24

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Ferrara il 4 aprile 2016 al numero 46/16

[Privacy](#) | [Note Legali](#) | [Powered by Carmelo Russo](#)