



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo



Indietro stampa condividi Translate VOTA! ★★★★★

Categoria: NON SOLO VINO

Venezia - 22 Febbraio 2017, ore 11:03
PIACEVOLE, UNIVERSALE, ADATTABILE AD OGNI DIETA, PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA, "LA CUCINA DEL SENZA" (SENZA GRASSI, SALE E ZUCCHERO AGGIUNTI) NON HA NULLA DA INVIDIARE A "QUELLA DEL CON". IL PERCHÉ A "GUSTO IN SCENA" A VENEZIA (23-24 APRILE)

Piacevole, universale e adattabile ad ogni dieta, per migliorare la qualità della vita, "La Cucina del Senza" (senza grassi, sale e zucchero aggiunti) non ha nulla da invidiare a "quella del Con". Il perché lo racconta "Gusto in Scena", che torna a Venezia (Scuola Grande San Giovanni Evangelista, 23-24 aprile), con il suo ideatore Marcello Coronini, come "luogo" dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo. Ma "La Cucina del Senza" vive tutto l'anno, le idee discusse si diffondono, si modificano, si sviluppano di nuove e "sta nascendo un movimento di persone che credono in questa cucina e ne applicano i principi nelle loro produzioni e nella loro vita. I produttori di "Gusto in Scena" diventano protagonisti e messaggeri del Senza partecipando attivamente a queste evoluzioni con la loro ricerca costante nel migliorare la qualità. Con loro il Senza diventa una nuova realtà basata su un concetto elementare che stavamo però perdendo: gusti uguale qualità uguale salute uguale cultura".

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (Oms), il consumo giornaliero di sale deve essere inferiore ai 5 grammi, non un pizzico in più. Le recenti evidenze, emerse dal panorama scientifico internazionale, confermano che l'eccesso nella dieta quotidiana costituisce un fattore di rischio per l'ipertensione e per altri disturbi, tra cui malattie cardio-cerebrovascolari, tumori, osteoporosi, malattie renali. Nonostante le raccomandazioni, in Italia si consuma troppo sale: da due studi realizzati dal Centro per il Controllo delle Malattie, è emerso negli uomini un consumo di 10,8 grammi di sale e nelle donne un consumo di 8,4 grammi, quasi il doppio rispetto ai valori limite.

"Ma pensiamo al perché - sostiene Marcello Coronini - ci ritroviamo a mangiare troppo salato, troppo dolce e con un eccesso di grassi, quando è chiaro che il sale aggiunto non è un esaltatore di sapori, ma anzi copre il gusto naturale degli ingredienti, lo zucchero si comporta nello stesso modo e i grassi sono da discutere soprattutto in cottura. Queste abitudini negative ce le portiamo dietro da dopo la Grande Guerra o dagli anni Sessanta in cui prodotti come sale e zucchero vengono liberalizzati e da prodotti costosi solo per "i ricchi" diventano accessibili a tutti. Ricominciano a bere caffè mediocri e lo zucchero serviva per renderli bevibili e coprire il gusto cattivo. Con la produzione di massa arrivano verdure con poco sapore e la mancanza di gusto rende il sale indispensabile. Parlando di grassi in questi 70 anni ci sono state evoluzioni di rilievo, da un'Italia divisa in due tra i cultori dei grassi animali e quelli dell'olio d'oliva si è verificato un grande interesse per l'olio extravergine che è diventato il principale e positivo protagonista. Col tempo il mondo della produzione è totalmente cambiato e oggi come non mai il consumatore è diventato più attento e informato, il piacere del mangiar bene è sentito come tale e ci si rende conto che la qualità è importante per il nostro piacere e per la salute. Ci si rende quindi conto che un'alimentazione attenta ti migliora e allunga la vita. Questo fa sì che oggi grandi aziende impostano la loro comunicazione sul senza zucchero aggiunto, sul senza grassi aggiunti e si inizia a dedicare attenzione al sale" ("La Cucina del Senza" è anche un volume edito da Feltrinelli-Gribaudo con tante ricette del Senza semplici e ricche di gusto, rivolte soprattutto alle cuoche e ai cuochi di casa).
Info: www.gustoin scena.it



Altre News

16 Marzo 2017, ore 18:08
TUTTI A BORDO, DESTINAZIONE BORDEAUX: LA LINEA EUROSTAR "CEDE" AL FASCINO DELL'ENOTURISMO IN TERRA DI FRANCIA ISTITUENDO UNA NUOVA LINEA FERROVIARIA AD ALTA VELOCITÀ CHE PORTERÀ DA LONDRA A BORDEAUX (E ALLA NEONATA CITÉ DU VIN) IN 5 ORE E 50

16 Marzo 2017, ore 18:04
APPROVATO DALLA COMMISSIONE AGRICOLTURA DELLA CAMERA IL TESTO UNICO SULL'AGRICOLTURA BIOLOGICA (4,8 MILIARDI DI EURO IL VOLUME D'AFFARI, 1,6 ALL'EXPORT): MANCA ADESSO L'OK DELL'AULA. FLORIO: "PRIMO FONDAMENTALE PASSAGGIO PER SUPPORTARE IL SETTORE"



SIDDÙRA Sardegna in purezza

Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE

"Sull'Ocm promozione lavoriamo, non vogliamo perdere risorse. L'etichettatura di vino e alcolici prevista dalla Commissione Ue non ci piace. Vinality punto fermo del vino Italiano". A WineNews il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina

LETTO PER VOI

WineMeteo

Alto: Adige:
Appiano sulla
strada del vino (BZ)
Temp: 20°
Precip: -



Tweets about #vini #wine

La RistorAzione Retweeted

Fabio Ruffinengo @fabioruffinengo
Comprimo #vino al #supermercato, meglio se #bio, #spumante e #Doc VIA @dissapore #wine #winelovers #vini buff.ly/2nlcvqM

NON SOLO VINO

I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

15 Marzo 2017, ore 16:38
ECCO LA "BANCA DELLE TERRE AGRICOLE" ISMEA: LA MAPPA DEI TERRENI PUBBLICI IN VENDITA, PER VALORIZZARE LA TERRA ITALIANA, CONTRASTARNE L'ABBANDONO E IL CONSUMO, E RILANCIARE L'AGRICOLTURA. I PRIMI 8.000 ETTARI AI GIOVANI GRAZIE AL CREDITO SEMPLIFICATO
Serviva un inventario completo della domanda e dell'offerta dei terreni pubblici italia...

15 Marzo 2017, ore 12:03
GIOVANI IN AGRICOLTURA: PER COLDIRETTI, L'ITALIA È LEADER IN EUROPA. OLTRE 50.000 AZIENDE VIRTUOSE, ECOSOSTENIBILI E ATTENTE AL SOCIALE SONO GESTITE DA UNDER 35 PER METÀ LAUREATI, ANCHE DI NUOVA GENERAZIONE, MA SERVE PIÙ ACCESSO A CREDITO E TERRENI
Sono 50.543 le imprese agricole italiane condotte da under 35, non solo di vecchia ma sempre più ...

15 Marzo 2017, ore 10:54
DOPO AVER RISTRUTTURATO LA CUCINA 2 ITALIANI SU 3 CONSIDERANO IL CIBO CASALINGO PIÙ SANO DI QUELLO CONSUMATO FUORI: AUMENTA DEL 23% IL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: