

PLANETA



Wine News THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

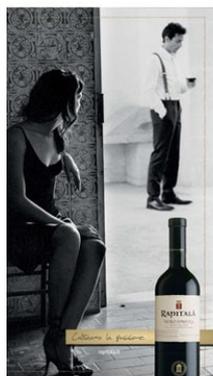
BORGO ROCCA SVEVA



Home News Non solo vino Edicola Dicono di noi Chi siamo

cerca nel sito

TENUTA APITALÀ TIVIAMO LA PASSIONE.



Simoni & Sichi PREPARATORI D'UVA

SCUOLA ITALIANA POTAJURA DELLA VITE

vinality VERONA APRILE 9-12 2017

TENUTA RAPITAL COLTIVIAMO LA PASSIONE

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"

Vertical sidebar with logos for wine events and publications like 'I Quaderni di WineNews.it'.

SIDDURA Sardegna in purezza Wine News TV VIDEO AUDIO ON WINE. Video player showing a man speaking at a podium.

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

Thumbnail of WineNews.it website interface.



ROTARI Perlage di emozioni.

Tweets about #vini #wine. Tweet by Fabio Ruffinengo @fabioruffinengo: Compriamo #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: