

EVENTI

TORNA ALLA PRIMA PAGINA

Coronini, da "La cucina del senza" nasce la "Pizza del senza"

Share Mi piace 0 TWEET 1 8+ +1 0



07 novembre 2014 di Maria1 Stampa l'articolo



ULTIMI

Coronini, da "La cucina del senza" nasce la "Pizza del senza" TaranProject a Cittanova (Rc), le foto

I PIÙ LETTI

- Allerta meteo a Reggio Calabria
- Maltempo in Calabria, tutte le news
- Cosenza, allerta meteo per le prossime 12h
- Area grecanica, chiuse tutte le scuole
- Comune di Careri: Natile Vecchio Isolato
- Lamezia Terme, IV edizione teatrale "Vacantiandu"
- Lamezia Terme, decretata chiusura scuole

Confartigiano Crotone, riduzione tasse per consumatori e carrozzieri

Lamezia Terme, decretata chiusura scuole

Cosenza, nuovo acquisto in attacco

Allerta meteo: Università Mediterranea, sospese lezioni

Corigliano C. maltempo, chiusura degli istituti scolastici

Cariati: allarme meteo, chiuse le scuole

Area grecanica, chiuse tutte le scuole

Poesia: È di parola l'onore

Spezia-Crotone, i convocati del Crotone

D'Ascola (NCD): "La Calabria vuole trasparenza dalla politica"

VIDEO SU YOUTUBE

Adobe Flash Player or QuickTime is required for video playback. Get the latest Flash Player Get the latest version of QuickTime



le Ricette Pera Opera

Video Ricette Cachet Gourmet. Ideate dallo Chef Giampiero



La Cucina del Senza® mette alla prova la pizza. Uno dei piatti simbolo del Made in Italy diventa protagonista a Gusto in Scena, evento enogastronomico caratterizzato dai valori storico culturali delle idee e dall'elevata qualità delle scelte, ideato e curato da

Lucia e Marcello Coronini. L'appuntamento con la VII edizione è a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista l'1 e 2 marzo 2015. Dopo aver invitato chef stellati e pasticceri a presentare studi di piatti senza l'aggiunta di grassi o sale e zucchero nei dessert, in nome di uno stile di vita più sano, ma senza dimenticare gusto e sapore, Coronini, attraverso i migliori pizzaioli italiani propone la Pizza del Senza. I maestri della pizza, provenienti da tutta Italia, sveleranno come realizzare una pizza attenta alla salute del consumatore e comunque sempre gustosa e saporita.

La pizza reinterpretata con le regole de La Cucina del Senza® Le polemiche degli ultimi giorni hanno riportato l'attenzione su uno dei piatti più amati della cucina italiana. Fa bene o fa male? E' ancora un alimento sano, parte integrante della cucina mediterranea o dobbiamo cercare di evitarla? La pizza, preparata con ingredienti di qualità e con metodi di cottura attenti e scrupolosi, è e rimane un piatto sano della tradizione italiana. Marcello Coronini, in un recente viaggio in Italia alla scoperta della