

Lucia e Marcello Coronini presentano:  
"GLI AMICI DE LA CUCINA DEL SENZA®"



**Un network, tra 80 produttori di vino e gastronomia e 40 grandi cuochi pasticceri e pizzaioli, che porta l'Italia nel mondo**

## **GLI AMICI DE LA CUCINA DEL SENZA®**

Non dobbiamo pensare a un prodotto solo editoriale, ma a uno strumento per creare **un network internazionale** basato sull'originalità de "La Cucina del Senza". In prevendita ha già superato le 10.000 copie. Il libro viaggerà nel mondo grazie alle molte aziende che lo inviano ai loro distributori-importatori per i loro clienti.

### **LA CUCINA DEL SENZA® Senza sale o grassi e zucchero nei dessert, aggiunti**

Fare Cucina del Senza significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine **aggiunto** che è essenziale.

Si tratta di una **cucina gustosa** quanto **attenta alla salute** con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. **Sale, grassi e zucchero** sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli aiuta a prevenire l'insorgere di diverse patologie.

### **FEBBRAIO 2016: NASCONO I PRODUTTORI "DEL SENZA"**

Dal 2016 Gusto in Scena diventa una grande Officina Creativa che ha come riferimento la Cucina del Senza. Ne fanno parte non solo cuochi, pizzaioli e pasticceri, ma anche tutti i produttori e i partner che sono selezionati per l'alta qualità e perché ci propongono un prodotto superiore ma anche più "pulito". Degustare è un'arte e un piacere che noi viviamo dal 1990. In qualità di Giornalisti incontriamo moltissimi produttori e abbiamo appurato un legame diretto tra la qualità dei loro prodotti e i metodi di lavorazione. Abbiamo riscontrato che un prodotto che troviamo "buono" all'assaggio è sempre un prodotto "pulito", ovvero realizzato **togliendo i trattamenti o riducendo gli ingredienti** non positivi per la salute. Le realtà da noi selezionate in quest'ottica diventano Produttori del Senza.

**QUALITA' = GUSTO = SALUTE è il legame che unisce tutti Produttori del Senza**

## **I PRODUTTORI DEL SENZA**

### **PARTNER**

Astro, Trote e Salmerino Alpino

Consorzio Parmigiano Reggiano

Gran Deposito di Aceto Balsamico

Giuseppe Giusti

Lauretana, acqua

Macelleria f.lli Ballardini, Carni Bio e Biodinamiche

Molino Dalla Giovanna srl, Farine

WRT Wine Resarch Team

## **PRODUTTORI GASTRONOMICI**

'A Ricchigia, Pistacchi e Pesto Pantesco

Accademia del Peperoncino,

Agraria Riva del Garda

Ass. Tutela Fagiolo Gialet, Fagiolo Slow Food

Bedogni Egidio, Prosciutto San Daniele

Bia Italia, Cous Cous

Bonomo e Giglio, Capperi di Pantelleria

Cantina Frantoio Agraria Riva, Olio

Cirenaica Az. Agri., Riso e Allevamento Suini

D'Ascenzo Emilio Azienda Agricola, Formaggi

Dal Massimo Goloso Salumi e Mortandela

Fongo Mario, Grissini e Lingue

Gepra srl, Prodotti agricoli

Gustarosso, Pomodori San Marzano

I Dolci Namura, Sbrisolona

Il Frutteto del Palù, Succhi di mela naturale

Kaloegea Luccisano srl, Confetture e Succhi

La Fagana Eraclea, Riso e Frutta

Longino & Cardenal, Delizie Gourmet

Mais Spinato, Mais

Malandrone, Parmigiano Export

Masciarelli, Pasta

Nero di Calabria srl, Salumi di suino nero

Odilla, Cioccolato

OOXX – Speed MI Up Startup, Olio Evo

Paganoni, Bresaola

Peyrano, Cioccolato

Prosciuttificio Prolongo, Prosciutto San Daniele

Salumificio Patrone, Salumi senza glutine e lattosio

Siciliano Domenico, Caciocavallo di Ciminà

Società Agricola Pradler, Formaggi

Terre Taggiasche, Olive

## **CANTINE**

Arunda Metodo Classico

Avide Vigneti & Cantine In Sicilia – 1882

Az. Agr. Barberis Bruno

Az. Agr. Carlo Ferrag

Az. Agr. Mencaroni

Az. Agr. Puntozero

Az. Agr. San Salvatore Di Giuseppe Pagano

Az. Agr. Tenute Chiaromonte

Azienda Vinicola Falesco

Bisol Vitivinicoltori In Valdobbiadene

Bortolomiol

Ca D'or

Caillez – Lemaire

Cantina Aldeno

Cantina Campigliano

Cantina Di Quistello

Cantina Santadi

Cantina Tramin

Castello Di Spessa

Castello Di Stefanago Az. Vinicola

Clavesana, Siamo Dolcetto

Colmello Di Grotta

Coppo

Fattoria Del Cerro

Ferrara Benito

Fontanavecchia

Fontezoppa

Igreco

La Source

La Viarte

Marenco Vini

Moncaro

Podere La Regola

Santa Giulia

Simon Di Brazzan

Soc. Agr. Baglio Aimone

Tenuta Il Poggione

Tenuta Roveglia

Tenuta Sant'isidoro

Theresa Eccher

Torrevento S.R.L.8

Tua Rita

Vespa Vignaioli Per Passione

Zymē

## **I CUOCHI, PASTICCERI E PIZZAIOLI**

### **Interpretano la Cucina del Senza**

## **CUOCHI**

Ugo Alciati

Andrea Aprea

Heinz Beck

Davide Bisetto

Vincenzo Candiano

Alfonso Caputo

Guido Ristorante, Piemonte

Ristorante VUN Park Hyatt, Lombardia

La Pergola, Lazio

Oro Restaurant-Belmond Cipriani, Veneto

Locanda Don Serafino, Sicilia

Taverna Del Capitano, Campania

Caterina Ceraudo  
Igles Corelli  
Christian e Manuel Costardi  
Enrico Crippa  
Michele De Leo  
Andrea Fusco  
Alfio Ghezzi  
Alessandro Gilmozzi  
Oliver Glowig  
Herbert Hintner  
Ernesto Iaccarino  
Pietro Leeman  
Felice Lo Basso  
Mara Martin  
Luca Marchini  
Antonio Mellino  
Davide Oldani  
Claudio Sadler  
Maurizio e Sandro Serva  
Gaetano Simonato  
Luigi Taglienti  
Salvatore Tassa  
Paolo Teverini  
Gaetano Trovato  
Mauro Uliassi

Dattilo, Calabria  
Ristorante Atman, Toscana  
Ristorante Christian e Manuel, Piemonte  
Piazza Duomo, Piemonte  
Rossellini's Palazzo Avino, Campania  
Giuda Ballerino, Lazio  
Locanda Margon, Trentino  
El Molin, Trentino  
Ristorante Oliver Glowig, Lazio  
Zur Rose, Alto Adige  
Ristorante Don Alfonso, Campania  
Joia, Lombardia  
Felix Lo Basso, Lombardia  
Da Fiore, Veneto  
L'Erba del Re, Emilia Romagna  
Ristorante Quattro Passi, Campania  
D'O', Lombardia  
Sadler, Lombardia  
La Trota, Lazio  
Tano passami l'olio  
Lume, Lombardia  
Colline Ciociare, Lazio  
Ristorante Paolo Teverini, Emilia Romagna  
Arnolfo, Toscana  
Uliassi, Marche

## **PASTICCERI**

Salvatore De Riso  
Danis Dianin  
Leonardo Di Carlo  
Gino Fabbri  
Iginio Massari  
Vincenzo Santoro

Sal de Riso- Costa D'Amalfi, Campania  
**d&g patisserie, Veneto**  
Pastry Concept, Veneto  
Gino Fabbri Pasticcere, Emilia Romagna  
**Pasticceria Veneto, Lombardia**  
Martesana, Lombardia

## **PIZZAIOLI**

Renato Bosco  
Ciro Salvo  
Gino Sorbillo

Saporè Veneto  
50 Kalò  
Pizzeria Gino Sorbillo, Campania