



HOME ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT](http://www.oinosviveredivino.it))

RIVISTA ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/RIVISTA-ENOLOGIA-ENOGASTRONOMIA-VITICOLTURA/](http://www.oinosviveredivino.it/rivista-enoologia-enogastronomia-viticultura/))

ABBONAMENTI ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/ABBONAMENTI/](http://www.oinosviveredivino.it/abbonamenti/))

CONTATTI ([HTTP://WWW.OINOSVIVEREDIVINO.IT/CONTATTI/](http://www.oinosviveredivino.it/contatti/))

Con Zanussi il primo corso su “La cucina del senza” di Marcello Coronini

Zanussi ha deciso di sperimentare l'interesse dei cuochi per La Cucina del Senza. Ha chiesto quindi a Marcello Coronini di creare un corso di un giorno su questa straordinaria cucina.

Per la prima volta, un corso tecnico è stato impostato sul valore salutistico di una cucina. Il 28 novembre, presso il Center of Excellence di Electrolux Professional a Vallenoncello (PN), è stato realizzato il test di una giornata con circa 25 cuochi professionisti per constatare il loro interesse per La Cucina del Senza[®], anticipando che se avesse avuto successo sarebbe diventato un argomento stabile per i corsi del 2018.



E' stato l'ultimo Corso di Cucina Zanussi Professional 2017 dal titolo *I segreti del menù “senza”*. A condurre il corso il critico enogastronomico e divulgatore scientifico **Marcello Coronini**, ideatore de “La Cucina del Senza[®]” e di Gusto in Scena. Lo Chef **Paolo Teverini** dell'omonimo ristorante a Bagno di Romagna ha realizzato 4 piatti dimostrativi che hanno stupito. Erano gustosi e saporiti e non ci si è accorti della mancanza di sale e grassi aggiunti e anche i dessert senza zucchero erano perfetti.

Ha precisato durante il corso Marcello Coronini: “Di primo acchito il termine Cucina del Senza dà l'idea di una cucina privativa. In realtà *i piatti del Senza sono più buoni di quelli del Con*. Sale e zucchero non rafforzano il gusto degli ingredienti ma lo coprono. La Cucina del Senza richiede quindi uno sforzo iniziale che sarà in breve tempo compensato dalla possibilità di riconoscere la qualità degli ingredienti e dal piacere di gustarla”.

I partecipanti sono stati accompagnati alla scoperta di questo “nuovo stile alimentare” una filosofia applicata alla cucina in cui togliere il sale, i grassi e lo zucchero aggiunto non significa solo migliorare la propria salute, ma gustare in modo diverso e riscoprire, così, gusti dimenticati. Gli iscritti hanno ricevuto preziosi consigli e suggerimenti su come ottenere il massimo dei risultati.