

THE WINE TIMES **Enopress** **DA ON L**

INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARDS
 Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

Enoteche Storiche | Cantine d'eccellenza | Chi siamo | Dove siamo | Case vinicole | Contatti | Cerca | LOGIN



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE**: 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: **oltre 1.929.354**

Articoli consultabili: **oltre 20.807**

Seguici su Facebook

MENU

- Home
- I VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech
 - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola

MANGIARE CON GUSTO E VIVERE 100 ANNI

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso Ottimo Valutazione

[+ Dettagli](#)

IN TUTTE LE LIBRERIE Il secondo volume della Collana **LA CUCINA DEL SENZA®** Di **LUCIA E MARCELLO CORONINI**

(www.enopress.it). **La Cucina del Senza®** nasce da un'idea di Marcello Coronini che la presenta al Congresso di Alta Cucina di Gusto in Scena nel 2014 - Realizza piatti gustosi e saporiti senza l'aggiunta di sale, grassi e zucchero e si basa sul concetto: qualità = gusto = salute.

Nel 2016 esce il libro di Marcello Coronini La Cucina del Senza® (edizioni Feltrinelli-Gribaudo) e dal suo successo deriva: Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni. Gli autori, Lucia e Marcello Coronini, giornalisti, critici gastronomici e compagni di vita amano definirsi due cuochi di casa.



MANGIARE CON GUSTO E VIVERE 100 ANNI si distingue dal primo libro perché gli autori eliminano nei piatti così detti "salati" in contemporanea sale e grassi aggiunti ed utilizzano 80 ingredienti SALVAVITA scelti in funzione delle singole ricette oltre a soluzioni innovative e di grande semplicità.

Quando il gusto incontra la scienza: La Cucina del Senza e i Salvavita

- [In libreria](#)
- [L'arte del bere](#)
 - [Vigne e cantine](#)
 - [Le terre e le città del vino](#)
 - [le grandi famiglie nel mondo](#)
 - [Manifestazioni mostre fiere](#)
 - [Enogastronomia](#)
 - [Il vino in enoteca](#)
 - [Il vino delle donne](#)
- [Turismo e benessere](#)
- [Tribuna Aperta](#)
 - [Enospia: tutti i reiteoscena..](#)
 - [Consorzi Associazioni Enti](#)
- [Facce da Curling](#)
- [Ecoballe](#)
- [Eventi](#)
- [Sport & Vino](#)
 - [Vino alimentazione e sport](#)
 - [Lo sport nelle terre del vino](#)
- [Vini naturali, biologici e biodinamici](#)
- [INFORMATIVA COOKIES](#)

Negli ultimi anni nel mondo importanti istituti scientifici e ricercatori hanno selezionato diversi alimenti con sostanze in grado di migliorare la qualità della vita e allungarne la durata. Si sono scritti diversi libri sull'importanza di questi alimenti definiti smart, longevity o salvavita, in grado di proteggere da malattie, quali diabete, problemi cardiovascolari, ipertensione, tumori, ecc. Mangiare con Gusto e vivere 100 anni inserisce nelle settanta ricette studiate dagli autori 80 salvavita e riporta una dettagliata descrizione sulle loro proprietà con i benefici per la salute, i dati sono tratti da autorevoli istituti e pubblicazioni nazionali e internazionali.

Per facilitare la consultazione i SALVAVITA sono messi in ordine alfabetico, dando modo al lettore di sceglierli con facilità e diventare protagonista nell'utilizzo in cucina di quelli che preferisce.

Inserendoli nelle ricette è nato uno splendido matrimonio con La Cucina del Senza che, eliminando grassi, sale e zucchero aggiunti, riequilibra il metabolismo, disinfiamma l'organismo e aiuta a eliminare naturalmente i grassi in eccesso, l'utilizzo dei salvavita potenzia gli effetti sulla salute. Lo stesso Coronini ha perso 5,5 kg senza mettersi a dieta e la sua pressione si è normalizzata.

Alcuni salvavita sorprenderanno il lettore tipo il caffè che non ci si aspetta o la barbatietola che tutti ritengono ricca di zucchero, mentre in realtà ne contiene solo 4 g su 100, e poi il capperi che ha proprietà incredibili e per finire il cioccolato fondente e la senape "autentica".

Dopo aver studiato per 2 anni ricette appropriate, gli autori propongono inoltre diverse **soluzioni in grado di rendere gustosa e sana La Cucina del Senza**. Ad esempio nei risotti al termine della mantecatura si aggiunge, per 320 gr di riso, un cucchiaino di aceto di mele o di vino bianco, mescolando l'aceto evapora e quello che rimane è un colpo di acidità molto forte che distrae il cervello dal cercare il gusto del sale. Acidità e sensazioni amarognole distolgono dal cercare il sale.

In Mangiare con Gusto e vivere 100 anni trovate nuovi modi di cucinare che semplificano e alleggeriscono la preparazione: "I quasi risotti senza mescolare" di Marcello e "Le frittate che non si girano" di Lucia.

Tra le ricette semplici, ma originali si può proporre per una cena gnocchetti di ricotta e pesto, hamburger con stracchino e capperi, hummus di barbatietole e ceci e per finire sorbetto di basilico con zuppetta di limone.

- Chi sono Lucia e Marcello Coronini - Marcello Coronini, scrittore, giornalista e critico gastronomico, vive e lavora a Milano assieme a Lucia Comuzzi, architetto prestato alla Gastronomia per amore e poi per passione e sua compagnia di vita. Durante l'Università a Siena, a soli 21 anni, Marcello assaggia quasi tutti i vini d'Italia all'Enoteca Italiana. Dopo i corsi da sommelier, Lucia e Marcello iniziano i loro viaggi in Italia e in Europa e arrivano a conoscere più di duemila produttori. Marcello è l'autore di oltre 20 libri sul vino, cucina e gastronomia, Lucia è stata parte attiva in tutti, eccetto i primissimi.

Ambedue giornalisti per diverse testate di settore, a volte scrivono con doppia firma. In TV, su Rete 4, come autore e conduttore della trasmissione "Sapore di Vino" con Susanna Messaggio è andato solo lui, ma era come se Lucia fosse sempre presente, poiché ogni cosa è da loro preparata assieme.

Nel 2006 Marcello, in qualità di Professore incaricato, tiene un corso sull'alimentazione presso la Facoltà di Medicina all'Università degli Studi di Milano. Dal 2008 è, con Lucia, ideatore e curatore di Gusto in Scena, un evento che propone un salone di prodotti enogastronomici affiancato da un Congresso di Alta Cucina. Qui presenta nel 2014 come tema la sua grande idea, La Cucina del Senza, anche titolo del libro di Marcello pubblicato da Feltrinelli-Gribaudo a maggio 2016, con 71 ricette in parte sue, in parte di Lucia. Con questo nuovo libro Lucia e Marcello diventano una coppia anche come autori.

www.gustoinscena.it

- Press: Ufficio Stampa: Serena Comunicazione S.r.l Tel. 0422 231169 - info@serenacomunicazione.com



**Agenzia stampa
Nuova Cina**



News

[PERCHE' LA LIBERALIZZAZIONE DEL SETTORE POSTALE NON RESTI LETTERA MORTA](#)18-07-2018

[ORECCHIETTE NELLE 'NCHIOSCE'](#)18-07-2018

[DOP ON THE BEACH NELLA RIVIERA ROMAGNOLA](#)18-07-2018

News più lette

- IL MAITRE CHE FECE LA DIFFERENZA
- IL VINO INVECCHIA SOTT'ACQUA
- QUANDO LE BANCHE INGANNANO
- GRANDE SCELTA DI VINI NEI PUNTI "EUROSPIN" IN PROVINCIA DI VITERBO
- "AIRHELP SCORE" IL RANKING DELLE COMPAGNIE AEREE
- IL VINO ROSSO PER DIPINGERE
- UN BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI PER LE FESTE
- MARSALA: UNA CITTÀ, UN VINO, UN COLORE PER IL 2015
- LA-VIS: IMPERO DI QUALITA' ???
- "LE ETICHETTE DEL LAZIO": TERRA MARIQUE 2010 IGT CANTINE LUPO