



il Giornale Del Sud.com

Quotidiano d'informazione

[Home](#) [Cronaca](#) [Cultura](#) [Documentari](#) [Economia](#) [Fotogallery](#) [Politica](#) [Salute](#) [Spettacolo](#) [Sport](#)

4 nov 2014

DA "LA CUCINA DEL SENZA" NASCE LA "PIZZA DEL SENZA"

Venezia. Il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo sarà protagonista della VII edizione di [Gusto in Scena](#), a Venezia l'1 e il 2 marzo 2015.

I migliori pizzaioli d'Italia studieranno e realizzeranno pizze e focacce secondo le regole de La Cucina del Senza[®].

Coronini: "Realizzare pizze e focacce senza sale o grassi aggiunti è possibile".

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 pizza, si è fermato due giorni a Napoli e qui, incontrando alcuni maestri pizzaioli, si è sentito raccontare che: "nella tradizione napoletana il grasso aggiunto non è mai stato utilizzato. Molti credono sia fondamentale, invece fondamentale non è. E chi lo utilizza dovrebbe indicarlo nel menu, per rispetto del cliente". A chiusura della VI edizione di [Gusto in Scena](#) abbiamo anticipato la notizia della presenza della pizza per il 2015. **La pizza entra quindi a pieno titolo ne La Cucina del Senza[®] e nella due giorni di [Gusto in Scena](#), i migliori pizzaioli d'Italia, guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti.** Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro.

La Cucina del Senza[®] sta entrando sempre di più nei menu dei ristoranti stellati e nell'alta cucina. Grandi chef che hanno partecipato alle precedenti edizioni di [Gusto in Scena](#) hanno aderito alla proposta di Coronini, proponendo nelle loro carte piatti realizzati con questa filosofia. Ora con la Pizza del Senza si fa un ulteriore passo in avanti. "La pizza - **spiega Marcello Coronini** - è uno dei piatti simbolo della nostra tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne la Cucina del Senza[®] la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone".

Cucinare Senza per guadagnare salute

Una nuova cucina, ma anche un nuovo stile di vita. Nata da **una felice intuizione di Marcello Coronini, La Cucina del Senza[®] propone lo studio di piatti senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero** aggiunti. Un'idea fortemente innovativa per la ristorazione italiana, che ha subito conquistato chef stellati e pasticceri, tanto da indurli a introdurre piatti realizzati con la filosofia de La Cucina del Senza[®] nei loro menu.

La Cucina del Senza[®] ha l'obiettivo di dimostrare che **si possono realizzare piatti gustosi anche senza l'aggiunta di sale o grassi e zucchero nei dessert.** Un concetto rivoluzionario, che viene incontro a un'esigenza sempre più sentita di uno stile di vita sano. Moderare il consumo quotidiano di sale, ad esempio, ha un'influenza positiva sulla salute del cuore e della circolazione. In occasione della recente giornata mondiale dedicata al cuore e alla lotta alle patologie correlate, l'OMS, Organizzazione Mondiale della Sanità, ha sottolineato la necessità di ridurre il consumo quotidiano di sale, responsabile oggi di circa 2 milioni di decessi all'anno. **La strada da seguire per unire gusto e salute è quella della creatività e della ricerca.** La natura ci viene in aiuto, ci consente di trovare alternative che rendono gustosi i piatti senza il bisogno di ulteriori e spesso nocive aggiunte. L'Italia è un paese ricco di prodotti di altissima qualità che sono essenziali in questa impresa: un'erba aromatica o una spezia possono dare più sapore a un piatto, fondamentale che alla base ci siano prodotti di qualità, quindi naturalmente gustosi: una melanzana d'orto informata con la pizza regala sapore e basta un po' di parmigiano per esaltarla.

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore e il curatore di [Gusto in Scena](#), la

ARTICOLI RECENTI

Corte europea dei diritti dell'uomo di Strasburgo: respingere i richiedenti asilo in Italia senza garanzie viola i diritti dell'uomo

Penisole d'Italia in Terra d'Arneo

Malattie rare: approvato in Italia il primo farmaco per la Malattia di Cushing

DA "LA CUCINA DEL SENZA" NASCE LA "PIZZA DEL SENZA"

CONTATTI

Contatti

ARCHIVI

Seleziona mese

LINK UTILI

<http://www.mondosalento.com>

Il Giornale

PUBBLICITÀ

Pubblicità

REPORTAGE

Reportage

prima manifestazione che mette a stretto contatto quattro mondi: cuochi, pasticceri e pizzaioli, riuniti in un congresso di alta cucina, Chef in Concerto; i produttori di vino, con I Magnifici Vini; le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola e la ristorazione grazie al circuito del Fuori di Gusto.

Ha pubblicato 17 libri sul vino e la gastronomia, 3 ricettari, un libro-inchiesta sull'olio extra vergine di oliva, di cui è autore. In qualità di giornalista ha collaborato con diverse testate di settore e come autore e conduttore con le reti televisive Rete 4 e La 7 Gold ed è stato spesso ospite a RAI 1. Ha inventato un nuovo metodo di abbinamento descritto nel volume "CiboVino - il gusto degli abbinamenti" e con "I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina" ha promosso una nuova classificazione di vini, sulla base dei terroir, brevettata a livello europeo. È docente universitario alla Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, con la quale collabora nelle aree inerenti il mondo dell'alimentazione. La sua ultima intuizione, La Cucina del Senza^à, ha dato vita a un progetto di ricerca culinaria, accolto con entusiasmo da chef stellati, pasticceri e pizzaioli, pronti a promuovere una cucina "senza...grassi, sale o zucchero aggiunti".

Info: [Gusto in Scena](#), www.gustoinscena.it, tel. +39 02 71091871, info@gustoinscena.it.

Categoria: [Cronaca](#) | Tag:

Nessun Commento >>

Puoi [lasciare una risposta](#) utilizzando il modulo in fondo. Il [trackback](#) non è attualmente abilitato.

Vuoi essere il primo a lasciare un commento per questo articolo? Utilizza il modulo sotto..

Lascia un commento

Devi eseguire il [login](#) per inviare un commento.

INTERVISTE

Interviste

ABOUT

ilgiornaldelsud.com Testata in attesa di registrazione Direttore Editoriale Luigi

© Design by : [diploD](#) | Special Thanks : [styleshout](#)

[Home](#) | [RSS Feed](#) | [CSS](#) | [XHTML](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 125298