

Il MoncalVini

Wine&food/Luoghi e sapori



Il Clos d'Ambonnay di Kouji...
in Champagne, Francia.
Nel bicchiere, il millésimo 1996
e un grappolo d'uva
pinot noir (foto gim0).

VENERDÌ 27 FEBBRAIO 2015

Il Gusto va in Scena senza sale, senza grassi, senza zucchero: eppure è buono e fa bene



Preparazione di un piatto su schermo gigante a Gusto in Scena 2014



Senza sale o senza grassi, addirittura – i dolci – senza zucchero. Si possono cucinare e soprattutto gustare piatti siffatti? È positiva la risposta di **Marcello Coronini**, giornalista, scrittore, cultore della gastronomia e del vino e professore alla Facoltà di medicina dell'Università Statale di Milano, dove tiene un ciclo di lezioni

sull'alimentazione. Ed è l'ideatore di **Gusto in Scena**, una

manifestazione di cultura enogastronomica, che comprende un congresso di alta cucina e un'esposizione di cantine e produttori di qualità. La settima edizione di **Gusto in Scena** si svolge a Venezia sabato 1 e domenica 2 marzo e la **Cucina del Senza** ne è il cuore, anzi è la scommessa di Coronini, deus ex machina di una gastronomia e un'alimentazione più salutari, certo, ma che rischiano di essere scambiate per quelle di un ospedale. E che ha fatto il "deus"? Ha mosso dall'alto come a teatro i fili invisibili di una macchina da scena, ha proposto, discusso e ridiscusso il suo progetto e ha convinto gli unici che possono convincere a loro volta i gourmet assatanati e i golosi inveterati (avanguardia dei consumatori più normali) a provare a mangiare piatti più salutari: i grandi chef. Cuochi stellati che si mettono in gioco, che hanno studiato come preparare alcuni dei loro piatti-bandiera e altri di tradizione più strettamente locale, abolendo il sale o i grassi, senza aggiungerli cioè agli ingredienti e, per i dolci, dimenticandosi dello zucchero, in qualsiasi forma.

Sul palco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista (a pochi passi della stazione di S. Lucia)

INFORMAZIONI PERSONALI



Gian Luca Moncalvi

Segui 25

Visualizza il mio profilo completo

ETICHETTE

Abbiategrosso (1) Abbiategusto (1) Agostina Campari (1)
ALBERGHI (5) ALDO GRASSO (1) ALOIS LAGEDER (1) AM SAND GEWURZTRAMINER (1)
ANFORE (1) Antica Corte Pallavicina (1) ARBATAX (1)
ARBATAX PARK SARDINIA RESORT (1) ARTIMINO (2)
AUBERGE DE L'ONDE (1) **AURORA MAZZUCHELLI (3)** BADRUTT'S PALACE (1) Bar Bossa (1) BARBERA (1) BARBERA D'ASTI (1)
BARBERA SETTECAPITA (1) BARBERA VIGNALINA (1)
BARLUMERIA (1) Barman Luigi Berardi e Stefano Santucci (1) **BAROLO (2)** BAROLO BORGOGNO (1)
BARRIOCCIO (1) Basilicate (1) **BERLUCCHI (2)**
Berlucchi Guido (1) BERLUCCHI MOOD (1) BERTINELLI (1)
BETA DELTA (1) Bibende (1) BIGOL (1) Bodegutte del medio (1) BORGO DEL TIGLIO (1) BRAIDE ALTE (1)
Brunate (1) BUONTALENTI (1) Ca' del Bosco (1) CACCIA AL PIANO (1) CALA MORESCA (1) CALVIBIUS (1)
Campari (1) CANNONAU (1) Cannubi (1) CANTINA TRAMIN (1) Cantine Ferrari (1) CAPAPONATO (1)
capocollo di Martine Franca (1) CARLA ARADELLI (1)
CARLO CRADDO (1) CARLO TACCONI (1) CARLTON HOTEL (1) CARMIGNANO (2) CARTIZZE (1)
CASCINA CASTLET (1) CASEIFICIO DELLA MUSICA (1)
Castello Visconteo (1) CASIMIRO MAULE (1) CASON HIRSCHPRUNN (1) Castel Juval (1) Castellina in Chianti (1)
CASTELLO DEI RAMPOLLA (1) Castello Moncal (1)
CAVALE (1) CELLARIUS (1) **CHAMPAGNE (3)**
CHARDONNAY SAUVIGNON SAUDIRO (1)
CHASSELAS (1) **CHEF (3)** CHRISTIAN COSTARDI (1)
CIRCOLO MARRAS (1) Città Slow (1) CIVITTA' DEL BERE (1) Club Martzino (1) COCA-COLA (1) cocktail (1)
COCKTAIL DANIELA (1) COCKTAIL PARINI (1) COL VETORAZ (1) Conti Zecca (1) COR ROMIGBERG (1)
CORTO MALTESE (1) Courmayeur (1) CRISTINA NONINO (1) CRISTINA ZILIANI (2) CUCINA VEGETARIANA E VEGANA (1) Oupertinum (1) D'O (1)
Damilano (1) DAVIDE OLDANI (1) DAVIDE SCABIN (1)
DoiceVita Hotel (1) DRACULA CLUB (1) DROGHERIA PARINI (1) Emilio Pepe (1) ENRICO BARTOLINI (1)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sfileranno così i testimonial di questo progetto (per altro attentamente "sorvegliato" da un Comitato scientifico di professori di medicina e nutrizionisti): chef come Andrea Aprea ed Enrico Bartolini, i fratelli Costardi ed Enrico Crippa, Davide Oldani e Ilario Vinciguerra, nonché i pasticceri Luigi Biasetto e Iginio Massari. I produttori di cose buone, si daranno anche loro da fare, presentando, per esempio, lo strogghino senza grasso, e comunque prodotti ispirati alla medesima filosofia, salutistica e golosa al contempo. Ci sarà - novità 2015 - anche la **Pizza del Senza**: senza grassi o senza sale aggiunti.



Marcello Coronini

Fuori di Gusto, invece, esce dall'ambito congressuale e coinvolge 18 ristoranti e bacari di Venezia, ma anche alcuni ristoranti di grandi alberghi, con un apposito menu degustazione dedicato - ça va sans dire - alla **Cucina del Senza**.

Info. Indirizzo: Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, Sestiere San Polo 2454. www.gustoinscena.it, tel. 0271091871. Ingresso giornaliero da 25 a 120 €, degustazioni comprese.

Publicato da Gian Luca Moncalvi a 20:05

[Condividi su Google+](#)

Etichette: [Gusto in scena](#), [La Cucina del Senza](#), [Marcello Coronini](#), [Venezia](#)

1 commento

Google+



Aggiungi un commento

Commenti più popolari



Gian Luca Moncalvi tramite Google+ 4 giorni fa - Condiviso pubblicamente

Il Gusto va in Scena senza sale, senza grassi, senza zucchero: eppure è buono e fa bene

Preparazione di un piatto su schermo gigante a [Gusto in Scena](#) 2014 S enza sale o senza grassi, addirittura - i dolci - senza zucchero. Si possono cucinare e soprattutto gustare piatti siffatti? È positiva la risposta di Marcello Coronini, giornalista, scri...

1 - Rispondi

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

[ENZO ANGIOLI](#) (1) [Ennio Di Giuseppe](#) (1) [Ere Green](#) (1) [Expo 2015](#) (1) [F.LLI BERLUCCHI](#) (1) [Fabienne Moreau](#) (1) [FAI](#) (1) [Ferral Perfé](#) (1) [FERRARELLE](#) (1) [FERRARI](#) (1) [Fichimort](#) (1) [FONTANE](#) (1) [Fontenotoli](#) (1) [FORMAGGI](#) (2) [FOUR SEASONS](#) (1) [FOUR SEASONS HOTEL](#) (1) [Francesco Aprea](#) (1) [Franciacorta](#) (2) [FRATELLI LONGO](#) (1) [FRECCIANERA](#) (1) [FREISA SORI](#) (1) [GIULI](#) (1) [FUORI CABELLO](#) (1) [GABRIELE EBCHENAZI](#) (1) [Gal](#) (1) [GAVI](#) (1) [GAZZETTA DELLO SPORT](#) (1) [GHEMME](#) (2) [GIACOMO MOJOLI](#) (2) [Giampiero Manfredini](#) (1) [GIANCARLO FERRELLI](#) (1) [Gianni Berra](#) (1) [GIOVANNI PAGANI](#) (1) [GIULIA ALLEVA](#) (1) [GIULIO FERRARI](#) (1) [GIUSEPPE CAPANO](#) (1) [GIUSEPPE FERRI](#) (1) [GIUSEPPE IANOTTI](#) (1) [Gorgonzola Arioli](#) (1) [GOURMANDISE](#) (1) [GOURMET FESTIVAL](#) (1) [Grand Hotel Courmayeur Mont Blanc](#) (1) [Grand Hotel des Bains](#) (1) [GRAPPA PISONI](#) (1) [GRAPPA SEGNANAM GRAPPA MERZADRO](#) (1) [GRAPPA TRENITINA](#) (1) [GRAZZANO BADOGLIO](#) (1) [GRIGNOLINO ARLANDINO](#) (1) [GRUPPO ITALIANO VINI](#) (1) [Gualtero Menoni](#) (1) [GUIDE](#) (1) [GUIDO ALLEVA](#) (1) [Gusto In scena](#) (1) [Hans Teizer](#) (1) [Harry McEhone](#) (1) [Hassler Bar](#) (1) [Hotel Hassler](#) (1) [HOTEL MONTE TURRI](#) (1) [Hotel Preldhof](#) (1) [Hotel Schloss](#) (1) [HUGO PRATT](#) (1) [I Salentini](#) (1) [IDENTITA' GOLOSE](#) (1) [IL GOLOSARIO](#) (1) [IL MANIFESTO](#) (1) [Il Mignano](#) (1) [Il Palazzetto](#) (1) [IBIDE DE CEBARE](#) (1) [Jean-Pierre Valade](#) (1) [JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE](#) (2) [KEMPINSKI](#) (2) [KEMPINSKI GRAND HOTEL DES BAINS](#) (1) [KRONENHOF](#) (1) [KRUG](#) (2) [KUFSTEIN](#) (1) [KULM H.](#) (1) [LA COTE](#) (1) [La Cucina del Senza](#) (1) [Lago di Carezza](#) (1) [LAGREIN URBAN](#) (1) [Laura Boldrini](#) (1) [LAVALUX](#) (1) [Le Grande](#) (1) [LE MACCHIOLE](#) (1) [Le Marchesine](#) (1) [Leone de Castris](#) (1) [LIBRI](#) (2) [Lino Maga](#) (1) [LIVON](#) (1) [LORENZO ZANETTA](#) (1) [Loris Biatta](#) (1) [LOBANNA](#) (1) [LOUIS-PHILIPPE BOVARD](#) (1) [LUCA COLLAMI](#) (1) [LUGANA](#) (3) [LUIGI BORGOMANERI](#) (1) [Luigi Caricato](#) (1) [LUIGI CARICATO FRANTOI REDORO](#) (1) [LUIGI POMATA](#) (1) [Luigi Veronelli](#) (1) [LUPI](#) (1) [Magistra Vini](#) (1) [MAGRE'](#) (1) [MANIFESTAZIONI](#) (3) [MANTELLASSI](#) (1) [Marcello Coronini](#) (1) [MARCELLO TRENITINI](#) (1) [Marchesi Mezzel](#) (1) [MARCO E VITTORIO COLLEONI](#) (1) [MARCO MAGNIFICO](#) (1) [MARCO PARIZZI](#) (1) [Marlo Boldi](#) (1) [Marlène Jobert](#) (1) [MARRAMIERO](#) (1) [MASSERIA DELLE SORGENTI](#) (1) [Messeria Stelato](#) (1) [MASSIMO BOTTURA](#) (1) [Massimo Carini](#) (1) [MATTEO E CAMILLA LUNELLI](#) (1) [MATTEO SCIBILIA](#) (1) [Maurizio Zanetta](#) (1) [MAURO COLAGRECO](#) (1) [MOMI MERLOT](#) (1) [Milano](#) (1) [MONETTO](#) (1) [Mirka Bicchietta](#) (1) [Mjere-Gali](#) (1) [MONSECCO](#) (1) [MONTE VERITA'](#) (1) [MOSTRE D'ARTE](#) (1) [MOYNAT](#) (1) [Museo agricolo di Albalade](#) (1) [N. NIEDERKOPFLER](#) (1) [Nardo](#) (1) [Naturano](#) (1) [Negroni sbagliato](#) (1) [New York Harry's Bar](#) (1) [New York Harry's Bar de Paris](#) (1) [NEW YORKER](#) (1) [NONINO](#) (1) [OABI FERRARELLE FAI](#) (1) [OGLIASTRA](#) (1) [OLIO EXTRAVERGINE](#) (1) [Olio Officina Food Festival](#) (1) [OLIIOFFICINA](#) (1) [ORMEASCO BRAJE](#) (1) [OSCAR FARINETTI](#) (2) [OTTIMOMASSIMO](#) (1) [Palace Hotel](#) (1) [Palazzo delle Stelline](#) (1) [PALAZZO LANA](#) (1) [PANCOTTO COI BROCCOLI](#) (1) [PAOLO FARINETTI](#) (1) [PAOLO MARCHI](#) (1) [PAOLO MASSOBRIO](#) (1) [PARMIGIANO](#) (1) [Passirano](#) (1) [PASTA ALLA NORMA](#) (1) [PERSONAGGI](#) (5) [PIERO DORFLES](#) (1) [Pietro Grasso](#) (1) [PIETRO LBEMAN RISTORANTE JOIA](#) (1) [PIGATO VIGNAMARE](#) (1) [PITHOS](#) (1) [POLLO IN UMIDO CON INVOLTINO DI MELANZANE](#) (1) [Pontresina](#) (1) [Porto Cesareo](#) (1) [Portofino](#) (1) [PRANZO DI BABETTE](#) (1) [Pretzner](#) (1) [PRODUTTORI](#) (1) [pupitre](#) (1) [Quintale](#) (1) [QUOKIKA](#) (1) [Reine Victoria](#) (1) [remuage](#) (1) [RETO MATHIS](#) (1) [RIARDO](#) (1) [RICCARDO DI GIACINTO](#) (1) [RIEDEL](#) (1) [RISTORANTE DEVERO](#) (1) [Ristorante Imago](#) (1) [RISTORANTI](#) (9) [RISTOREXPO](#) (1) [Roberto Wirth](#) (1) [ROERO](#) (1) [Roma](#) (1) [Rosa bianca](#) (1) [Rosa del Golfo](#) (1) [RUBBIA AL COLLE](#) (1) [RUCHE](#) (1) [Salento](#) (1) [SALOTTI DEL GUSTO](#) (1) [Salumi Bentoro](#) (1) [SAN MICHELE APPIANO](#) (2) [SANGIOVESE](#) (1) [SANKT MORITZ](#) (1) [SABBO MARCONI](#) (1) [SCIUR](#) (1) [SCUOLA DI DESIGN POLITECNICO MILANO](#) (1) [Secolo Novo](#) (1)