

Home > Paesi e città > Viaggi e scoperte > **La Cucina del Senza® mette alla prova la pizza**

## La Cucina del Senza® mette alla prova la pizza

 Lunedì, 20 Ottobre 2014 22:10



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.

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".

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.

[Tweet](#)

Publicato in: [Viaggi e scoperte](#)