



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME LA REDAZIONE NEWS ARCHIVIO PER ANNO I NOSTRI AMICI CONTATTI LOGIN CERCA

NEWS

- » Agenda
- » Cultura & Spettacoli
- » Enogastronomia
- » EXPO 2015
- » Moda & Tendenze
- » Salute & Bellezza
- » Solidarietà
- » Sport
- » Turismo - Benessere

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

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia
Pubblicato 04 Novembre 2014



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**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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 nella 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 infornata con la pizza regala sapore e basta un po' di parmigiano per esaltarla.

