



## MARCELLO CORONINI CREA “LA CUCINA DEL SENZA”

Da giornalista e critico-enogastronomico a ideatore di una nuova espressione di arte culinaria, “La Cucina del Senza”, dove sale, zucchero e grassi aggiunti vengono sostituiti con ingredienti naturali per unire i piaceri della tavola a quelli della salute. È la storia di Marcello Coronini (nella foto), mantovano di nascita e milanese d’adozione, fondatore e curatore di Gusto in Scena®, evento patrocinato dal Ministero della Salute, che si terrà dal 16 al 18 marzo presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. Per la 6° edizione di questa manifestazione, Coronini ha chiesto a chef e pasticceri di fama internazionale di realizzare studi di piatti “senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero”. L’obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina. Spiega Marcello Coronini: «Gusto in Scena® si propone di dare vita a nuova cucina, “La Cucina del Senza”, dove non si toglie sapore, anzi, si esalta, con un’attenzione particolare al gusto ma soprattutto alla salute». - L.T.

