

2013-12-18 12:07

Alimentare:Coronini,porterò in ristoranti 'cucina del senza'

Ideatore'Gusto in scena',diffondere cucina senza grassi,zuccheri

ROMA

(ANSA) - ROMA, 18 DIC - Da cinque anni il giornalista e gastronomo Marcello Coronini propone con la sua manifestazione 'Gusto in Scena', che raduna show cooking di grandi cuochi e proposte degustative di qualità, di diffondere il concetto della cucina salutista che sa incontrare il gusto del palato senza il carico di grassi e zuccheri. E ora il vulcanico Coronini intende portare la 'cucina del senza' nei ristoranti. Lo annuncia all'Ansa, osservando che con la 'cucina del senza', "non si toglie sapore, anzi, si esalta con un'attenzione particolare al gusto ma soprattutto alla salute. Questa idea rappresenta un'opportunità importante per la ristorazione italiana a livello internazionale. Non a caso molti chef e pasticciere stanno già dimostrando il loro entusiasmo di fronte alla possibilità di affiancare dopo Gusto in Scena un menu speciale della 'cucina del senza' a quello proposto nei loro locali". "E' un'alternativa - aggiunge Coronini - che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al benessere e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante.

Con la mia idea ho dimostrato che si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni e ci permettono di eliminare il consumo dello zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale". E questa innovazione non si esaurirà con il prossimo appuntamento di 'Gusto in scena' a Venezia (dal 16 al 18 marzo), sottolinea Coronini, annunciando l'intenzione di "portare la 'cucina del senza' nella ristorazione alta e medio alta italiana".(ANSA).

LS/

S04 QBJA