



Coronini cucina “senza”



Marcello Coronini

Da giornalista e critico-enogastronomico, autore anche di un ciclo di lezioni sull'alimentazione alla facoltà di Medicina dell'Università degli studi di Milano, 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. E' la storia di Marcello Coronini, mantovano di nascita e milanese d'adozione, fondatore e curatore di Gusto in Scena®, evento in programma dal 16 al 18 marzo 2014, nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. Per la sesta edizione di questa manifestazione, nata nel 2008 da una sua intuizione, Coronini ha deciso di lanciare un'idea che definisce rivoluzionaria per la ristorazione italiana. Sul palco del congresso di Gusto in Scena saliranno chef e pasticceri di fama internazionale a cui Coronini chiederà 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.

