



“GUSTO IN SCENA”

La Cucina del Senza con Marcello Coronini



Marcello Coronini

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. E' la storia di Marcello Coronini, mantovano di nascita e milanese d'adozione, fondatore e curatore di "Gusto in Scena", in programma dal 16 al 18 marzo nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Per la sesta edizione della manifestazione, 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 senzsale 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. Una risposta concreta alle richieste dei gourmet più esigenti.

A sottolineare l'importanza del tema, che sarà affrontato durante la sesta edizione, è lo stesso 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 - spiega Coronini - Questa idea rappresenta un'opportunità importante per la ristorazione italiana a livello internazionale. Non a caso molti chef e pasticceri stanno già dimostrando il loro entusiasmo di fronte alla possibilità di affiancare un menu speciale della Cucina del Senza a quello proposto nei loro locali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

