

#Turismo del Gusto

[Home](#) [Opinioni](#) [Viaggiare](#) [Attualità](#) [Eventi](#) [Primo piano](#) [Il Gusto degli eventi](#) [Edicola](#) [Video](#) [Contatti](#)
[Libri](#) [Cerca](#)

[Home](#) / [Tuttofood](#) / Da "La Cucina del Senza" nasce la "Pizza del Senza"



Da "La Cucina del Senza" nasce la "Pizza del Senza"



secondo le regole de La Cucina del Senza®.

Marcello 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 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® s t a 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 ne La 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.

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore e il curatore di **Gusto in Scena**, la prima manifestazione che mette a stretto contatto quattro mondi: cuochi, pasticceri e pizzaioli, riuniti in un congresso di alta cucina, Chef in Concerto; i produttori di vino, con I Magnifici Vini; le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola e la ristorazione grazie al circuito del Fuori di Gusto.



Ha pubblicato 17 libri sul vino e la gastronomia, 3 ricettari, un libro-inchiesta sull'olio extra vergine di oliva, di cui è autore. In qualità di giornalista ha collaborato con diverse testate di settore e come autore e conduttore con le reti televisive Rete 4 e La 7 Gold ed è stato spesso ospite a RAI 1. Ha inventato un nuovo metodo di abbinamento descritto nel volume "CiboVino - il gusto degli abbinamenti" e con "I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina" ha promosso una nuova classificazione di vini, sulla base dei terroir, brevettata a livello europeo. È docente universitario alla Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, con la quale collabora nelle aree inerenti il mondo dell'alimentazione. La sua ultima intuizione, La Cucina del Senza®, ha dato vita a un progetto di ricerca culinaria, accolto con entusiasmo da chef stellati, pasticceri e pizzaioli, pronti a promuovere una cucina "senza...grassi, sale o zucchero aggiunti".

Info:

www.gustoinscena.it

tel. +39 02 71091871

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.



Succ > >

Tutto TRAVEL

- 78^a Fiera del Levante
- A Cannes il salone del lusso Tax Free
- "20 per cento Cinema" all'Hotel Londra Palace di Venezia

Tutto FOOD

- Da "La Cucina del Senza" nasce la "Pizza del Senza"
- Il Museo della Pasta a Collecchio
- Una tavolate virtuale

Tutto DRINK

- Torre Fornello, vini d'eccellenza in terra piacentina
- La Ronchi di Cialla entra nel catalogo Sagna

Tutto OKAY!

- C'è una casa nel bosco...
- L'artista Usa JonOne firma le bottiglie Perrier Street Art 2014