

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Martedì 21 Gennaio 2020 - Aggiornato alle 18:19

ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

NON SOLO VINO

HOME > NON SOLO VINO

BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA

La Cucina del Senza è in edicola, alla portata di tutti, per “Mangiare con Gusto e vivere 100 anni”

Il volume di Lucia e Marcello Coronini sul mangiare senza sale, grassi e zucchero aggiunti è con Oggi. Gli autori: perché diventi movimento culturale

VENEZIA, 21 GENNAIO 2020, ORE 18:15



Il volume “Mangiare con Gusto e vivere 100 anni con La Cucina del Senza”

La pasta senza sale o la torta di mele senza zucchero sono sane dal punto di vista nutrizionale, ma possono essere anche buone? Certo che sì: lanciata come una sfida, raccolta anche dai più celebri chef italiani, sull'onda del successo e dei consensi trovati, La Cucina del Senza, fondata sulla filosofia del mangiare bene senza usare sale, grassi o zucchero aggiunti, vuole diventare parte di un vero e proprio movimento culturale, per far vivere tutti meglio e più a lungo grazie ad un regime

alimentare che riequilibra il metabolismo, disinfiamma l'organismo ed elimina naturalmente i grassi in eccesso. **Parola di Lucia e Marcello Coronini, autori del volume "Mangiare con Gusto e vivere 100 anni con La Cucina del Senza" (edizioni Gribaudo - Feltrinelli), in edicola, alla portata di tutti quelli che vogliono conoscere questa cucina particolare, con il settimanale Oggi (fino al 16 febbraio).** Aspettando **"Gusto in Scena 2020", edizione n. 12 dell'evento dedicato a La Cucina del Senza**, di scena con i suoi protagonisti, a Venezia (Scuola Grande San Giovanni Evangelista, 1 e 2 marzo).

Copyright © 2000/2020

TAG: **GUSTO IN SCENA, LA CUCINA DEL SENZA, MARCELLO CORONINI**

ALTRI ARTICOLI

NON SOLO VINO

Il gelato artigianale non conosce stagioni: il 37% dei locali stanno aperti tutto l'anno

21 Gennaio 2020



NON SOLO VINO

L'agricoltura italiana contro la crisi: il food & wine accelera all'estero nel 2019, +4,5% in 9 mesi

21 Gennaio 2020

