

IN PRIMO PIANO
EVENTI

— di Isabella Santoni

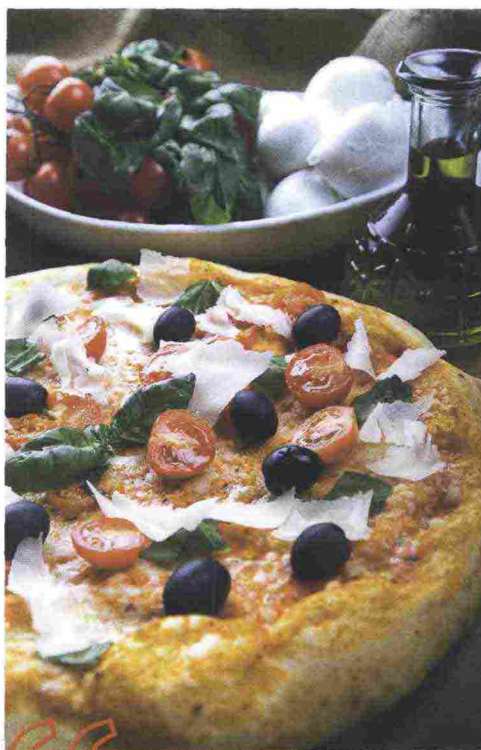
LA PIZZA *del* SENZAUNA STORIA LUNGA, UN AMORE SCONFINATO PER MOLTI, UN
PRODOTTO SIMBOLO DEL MADE IN ITALY: LA PIZZA. A **GUSTO**
IN SCENA UNA PROPOSTA INEDITA, INTERPRETATA CON LE
REGOLE DE LA CUCINA DEL SENZA

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 grassi o sale e zuccheri aggiunti, 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.

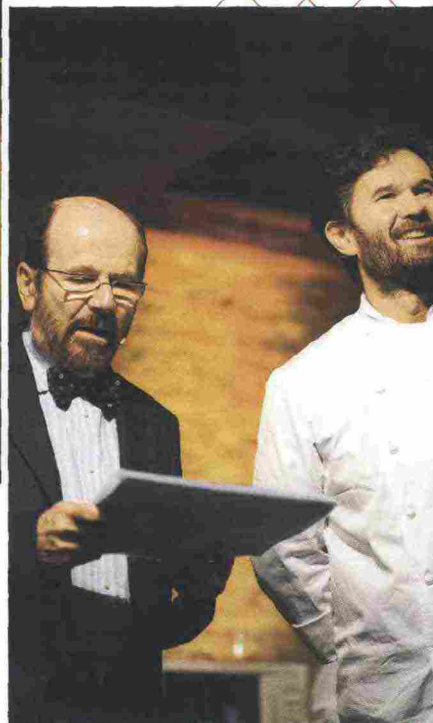
LE NUOVE REGOLE DELLA PIZZA

Le polemiche degli ultimi tempi hanno riportato l'attenzione su uno dei piatti più amati della cucina italiana. Fa bene o fa male? È 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

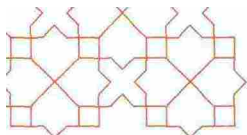


Marcello Coronini,
ideatore della
manifestazione,
con Carlo Cracco

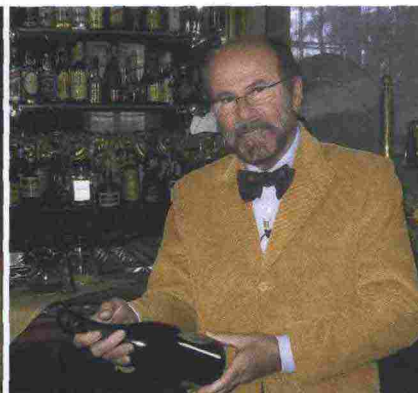


“ MARCELLO CORONINI: INSERIRE LA PIZZA, UN PIATTO SIMBOLO DELLA NOSTRA TRADIZIONE, NE “LA CUCINA DEL SENZA”, SIGNIFICA AVVICINARE A UNA RIVOLUZIONE CULINARIA PIÙ PERSONE ”

DOLCESALATO



IN PRIMO PIANO



^
 Marcello Coronini

< Un momento dell'intervento di Carlo Cracco alla manifestazione dello scorso anno



“LA CUCINA DEL SENZA” HA L’OBIETTIVO DI DIMOSTRARE CHE SI POSSONO REALIZZARE PIATTI E DESSERT GUSTOSI SENZA GRASSI, SALE E ZUCCHERI AGGIUNTI



mai stato utilizzato. Molti credono sia fondamentale, invece non lo 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, 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” sta entrando

CUCINARE SENZA PER GUADAGNARE SALUTE

Un concetto rivoluzionario, che viene incontro a un'esigenza sempre più sentita di uno stile di vita sano. Moderare il consumo quotidiano di sale, per 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 è 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.

sempre di più nei menù 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».