

L'outline di
TRIBUNA ECONOMICA
GIORNALE DI ECONOMIA FINANZA
Area Agenzia Stampa ...dal 1986



HOME | AREA AGENZIA STAMPA | AREA AMBASCIATE | AREA MINISTERI ESTERI

EIB Group supports



- NOTIZIE PER CATEGORIA**
- Istituzioni nazionali
 - Istituzioni estere
 - Istituzioni locali
 - Aziende diverse
 - Finanza/Bilanci
 - Banche/Assicurazioni
 - Motori
 - Informatica/Tecnologia
 - Energia/Ambiente
 - Chimica/Farmaceutica
 - Compagnie aeree
 - Altre notizie
 - Turismo



Chimica/Farmaceutica

“La cucina del senza”, gastronomia e medicina insieme dalla parte della guarigione

Publicato: 03 Febbraio 2015

 Share  Tweet 0  Condividi  Condividi 0

Poco prima di Natale si è concretizzato lo sforzo di Marcello Coronini per costituire il Comitato Scientifico su La Cucina del Senza, finalizzato a dare scientificità a questo innovativo modo di interpretare la cucina e a unire il mondo della gastronomia con quello della medicina, che ha già conquistato alcuni dei più importanti chef stellati del nostro Paese.

Costituito da illustri membri del mondo accademico e di quello scientifico, il Comitato Scientifico de La Cucina del Senza è nato per sostenere e divulgare il valore di questa nuova filosofia legata ad uno stile di vita più sano, ma che non dimentica il gusto. L'ideatore e curatore di [Gusto in Scena](#) è stato poi, venerdì 16 gennaio 2015, nel corso di un'assemblea del Comitato, nominato Presidente in seguito ad una votazione unanime.

Senza è meglio
Un'innovazione nel mondo della nutrizione. La Cucina del Senza® viene vista come una vera e propria innovazione nel mondo della cultura culinaria in Italia. Presentata nelle passate edizioni di [Gusto in Scena](#), evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, La Cucina del Senza® ne è diventata la protagonista. Da Heinz Beck a Ilario Vinciguerra, da Ernst Knam a Luigi Bissetto, solo per citare alcuni dei maggiori chef e pasticceri che hanno accettato di preparare i loro piatti seguendo le regole di Marcello Coronini, che ha indicato loro le regole da seguire per realizzare piatti "senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunti". Hanno studiato e realizzato i loro piatti seguendo le precise codifiche di Coronini, convinti che La Cucina del Senza® possa cambiare positivamente il modo di avvicinarsi alla cucina, pensando al benessere e senza dimenticare il gusto.

Un progetto importante e ben strutturato che ha attirato l'attenzione di importanti membri del mondo scientifico, convinti che l'idea di Marcello Coronini di far studiare ai grandi cuochi piatti ricchi di gusto, ma senza aggiunte di sale o grassi e zucchero nei dessert, rappresenti un'importante innovazione nel mondo della nutrizione. Per questo hanno accettato di riunirsi in un comitato scientifico, con l'obiettivo di divulgare e promuovere la filosofia de La Cucina del Senza® per venire incontro a un'esigenza sociale sempre più diretta a uno stile di vita equilibrato.

Il Comitato Scientifico de La Cucina del Senza
Il Comitato scientifico de La Cucina del Senza è composto, oltre che Marcello Coronini, da importanti personalità del mondo scientifico e accademico.

Luigi Bonizzi, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute" dell'Università di Milano e direttore Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (DIPAV) dell'Università degli Studi di Milano.

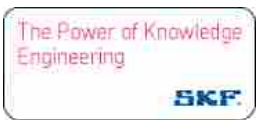
Michele Carruba, fondatore e presidente onorario della Società Italiana di Alimentazione e Sport (SIAS), presidente della Commissione "Alimentazione Stili di vita e Salute" del Ministero della Salute, direttore del Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia Medica dell'Università degli Studi di Milano, membro del Comitato Scientifico dell'EXPO 2015.

Roberto Mattina, direttore del nuovo Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche ed Odontoiatriche dell'Università di Milano e autore di oltre 150 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali.

Gianluigi Marseglia, primario di Pediatria all'università di Pavia, specializzato in disturbi dell'alimentazione e delle allergie soprattutto del periodo pediatrico.

Cerca... 

Language
Seleziona  



- Settimana | Mese
- Rinnovato l'accordo tra le FS italiane e la Polizia di Stato per la prevenzione dei crimini informatici
 - Intesa Sanpaolo: "La fiducia comincia a riflettere l'impatto positivo degli shock da energia e tasso di cambio"
 - Schroders: "Federal Reserve, rialzo tassi a giugno ancora possibile"
 - Colombia's Port Santa Marta to purchase Port Corpus Christi's refrigerated warehouse
 - Finmeccanica: via alla trattativa in esclusiva per la vendita di Ansaldo Breda ai giapponesi di Hitachi

Moda

Cultura

Inglese/Francese

ARCHIVIO NOTIZIE

TRIBUNA ECONOMICA



... Le notizie pubblicate nell'Online sono emanate da enti pubblici e/o da società private

LE NOSTRE FONTI

SPECIALE MOTORI



AUTO A CONFRONTO

LINK ISTITUZIONALI



Antonio Ettore Maria Pontiroli, primario all'Ospedale San Paolo di Milano e docente alla Scuola di Specializzazione in Medicina dello Sport, in Scienze dell'Alimentazione, in Medicina Interna, in Endocrinologia dell'Università di Milano.

Nicola Sorrentino, specializzato in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica, dal 1982 si occupa di problemi legati all'alimentazione e attualmente è docente presso l'Università degli Studi di Pavia. Autore di numerosi libri (Cambio Dieta, La Dieta Sorrentino, Cosa mangiamo, Le diete lampo, Sovrappeso ed obesità, La Dieta Baso, Psicodieta, Dizionario degli alimenti, Cellulite, ecc.), collabora con numerosissime testate giornalistiche e televisive.

Gian Vincenzo Zuccotti, professore ordinario di Pediatria alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano e direttore della Clinica Pediatrica dell'Ospedale "Luigi Sacco" di Milano.

Compiti e obiettivi del Comitato Scientifico de La Cucina del Senza. Approfondire e promuovere il tema nell'ambito della propria attività ordinaria. Coinvolgere, dove possibile, poli universitari stranieri, centri di ricerca, fondazioni. Elaborare strumenti di divulgazione presso i consumatori, agendo presso le istituzioni o società scientifiche per trovare chi contribuirà alla realizzazione di un Ricettario per tutti, con ricette de La Cucina del Senza. Elaborare strumenti di divulgazione in ambienti scientifici o associativi. Introdurre La Cucina del Senza® in seminari e Master delle università coinvolte. Realizzare, ove possibile, uno "studio in doppio": confrontare i risultati ottenuti su pazienti sottoposti a cure mediche ordinarie e altri che seguono la dieta de La Cucina del Senza.

< Prec Succ >

Nomisma: "Sulle previsioni Istat è meglio non festeggiare troppo presto"

Expo: più "appeal" delle imprese italiane verso i partner mondiali grazie a visure e certificati camerali in inglese

IMA: si all'accordo per l'acquisizione del 60% di Teknoweb Converting

Enel produzione completa disposal of stake in SF Energy for 55 million euros

Kempen Capital Management: "Per la BCE si è arrivati al punto di non ritorno"

