



Condominio Amico.net 2 in 1

Un sito web per la trasparenza

Un gestionale per una facile amministrazione

VISITA IL SITO

## News - Eventi - Leggi tutto »

### Al ROMEO hotel un Capodanno da ricordare

Mercoledì 31/12/2014 dalle 19.30 – 2.30L'hotel più esclusivo di Napoli celebra la fine dell'anno tra lusso, ...[Leggi tutto»](#)

### Il Centro Tao propone la formula "Salute per due"

Un'opportunità unica per festeggiare nel modo migliore due ricorrenze impor ...[Leggi tutto»](#)

### Sabato 20 Dicembre a Trezzano sul Naviglio è Natale con il MEC

Una giornata a tutto gusto in attesa del Natale: dolce o salato, ce n'è per tutti Certosa di Pav ...[Leggi tutto»](#)

### MEC a Mirasole, il Mercatino della Certosa ancora sulla Strada delle Abbazie



Home » Angeledo » Gastronomia » Coronini, la cucina del senza all'università'



## CORONINI, LA CUCINA DEL SENZA ALL'UNIVERSITA'

Scrittore, critico enogastronomico, editore, docente universitario. Marcello Coronini ha fatto della passione per il buon vivere uno stile di vita e una professione. Convinto assertore che mangiare bene sia la strada giusta per vivere meglio, ha creato La Cucina del Senza®, un'intuizione destinata a rivoluzionare l'alimentazione degli italiani. Presentata per la prima volta a Gusto in Scena - di cui è ideatore e curatore - La Cucina del Senza® propone la realizzazione di piatti "senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti", in cui i piaceri della tavola incontrano anche quelli della salute. Una filosofia che ha conquistato i migliori chef italiani presenti alle passate edizioni di Gusto in Scena e che sta ora suscitando l'interesse anche del mondo accademico e scientifico. Il giornalista è stato infatti invitato a tenere un ciclo di lezioni su La Cucina del Senza® al Master Inter Ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e Salute", realizzato dall'Università degli Studi di Milano con l'Università degli Studi di Pavia e l'Università Cattolica del Sacro Cuore (sedi di Piacenza e Cremona).

La Cucina del Senza® entra nelle UniversitàE' sicuramente una delle più felici e rivoluzionarie intuizioni di Marcello Coronini. Dopo aver conquistato importanti chef, La Cucina del Senza® ha suscitato un grande interesse in ambito accademico, al punto da far sì che l'Università degli Studi di Milano, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia e l'Università Cattolica del Sacro Cuore (sedi di Piacenza e Cremona) abbiano deciso di darle un ruolo importante nel Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute". "Colpiti dalla valenza sociale e salutistica de La Cucina del Senza® - spiega Marcello Coronini - mi hanno chiesto di ritornare a fare il Professore e di tenere delle lezioni su La Cucina del Senza®, facendomi affiancare da chef, grandi aziende e produttori". A La Cucina del Senza® i responsabili del Master hanno riconosciuto un'importanza fondamentale nel trasmettere una cultura alimentare impostata sul rapporto cibo e salute. □ Il Master, diretto dal professor Luigi Bonizzi, inizierà il 15 marzo 2015, durerà circa un anno e impegnerà una settimana ogni due mesi con soggiorno e ospitalità nell'area milanese, in una struttura paragonabile a un campus. Saranno organizzate, ogni settimana, una o due serate in cui chef e pasticceri prepareranno una cena sul tema de La Cucina del Senza®. La data di inizio del Master anticiperà di poco l'inaugurazione dell'Expo 2015. I tempi di svolgimento sono volutamente coincidenti: tema dell'esposizione universale è Nutrire il pianeta e il Master si inserisce perfettamente nel contesto. Il Master sarà inoltre presentato sul palco di Gusto in Scena 2015 (1-2 marzo), a Venezia, dallo stesso Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Milano.

Chi è Marcello CoroniniMantovano di nascita, Marcello Coronini vive e lavora a Milano da oltre vent'anni. Si rapporta con la cultura del vino e della tavola sin dai primi anni dell'Università, a Siena, dove matura una passione che lo spinge a conoscere più di duemila produttori in tutta Europa, a editare con la propria società numerosi libri, oltre che a ideare eventi culturali incentrati sul mondo dell'alta cucina, del vino e dei prodotti della terra italiani ed europei.Negli anni realizza 17 pubblicazioni di carattere enogastronomico, alcuni ricettari, sviluppa la personale inchiesta "Olio Extravergine - È tutto vero?", un libro-indagine che mette in luce alcune scomode verità sull'olio extravergine, e la guida "I Ristoranti del Mysteria", un vademecum di ristoranti di tutta Italia che lui stesso ha selezionato personalmente.Inventa e brevetta un nuovo modo di classificare i vini e pubblica la guida "I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina", che suddivide i vini in base ai territori.Ha collaborato come giornalista enogastronomico con le reti televisive La 7 Gold e Rete 4 per la quale ha scritto i testi della trasmissione "Sapore di vino", condotta insieme a Susanna Messaggio; è spesso invitato come esperto su Rai 1.Nel 2006 assume l'incarico di Professore presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, dove tiene un ciclo di lezioni sull'alimentazione in relazione ad alcune patologie cliniche. Dal 2008 a oggi è l'ideatore e curatore

di Gusto in Scena, manifestazione enogastronomica in cui le scelte culturali fanno la differenza, che comprende un congresso di alta cucina, dove chef e pasticceri relatori partecipano a una ricerca gastronomica che mette al centro il cliente e la sua salute (patrocinato dal Ministero della Salute nel 2012 e 2014), oltre a un'esposizione di cantine e produttori gastronomici nota per l'elevata qualità della selezione e i valori storico culturali.

Gusto in Scena, 4 eventi in contemporanea: la cucina intelligentemente gustosa protagonista a Venezia La Cucina del Senza®, con alcune interessanti varianti rispetto al 2014, come "la Pizza del Senza", sarà protagonista a Gusto in Scena, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, a pochi passi dalla stazione ferroviaria Santa Lucia. Un appuntamento imperdibile per appassionati gourmet, ma anche per professionisti della ristorazione interessati a questo nuovo modo di intendere la cucina. Gusto in Scena è composto da 4 eventi in contemporanea: il congresso di alta cucina Gusto in Scena, dove importanti chef, grandi pasticceri e maestri pizzaioli si confronteranno e realizzeranno piatti, pizze e dessert basati su le regole de La Cucina del Senza®; I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola proporranno un'accurata selezione di cantine ed eccellenze gastronomiche italiane e europee, personalmente scelte da Lucia e Marcello Coronini. Alla sera si svolgerà, come gli anni precedenti, il Fuori di Gusto, che coinvolgerà 18 ristoranti e bacari della città, e alcuni grandi alberghi veneziani, con menu degustazione Gusto in Scena dedicati a La Cucina del Senza®.  
Info: www.gustoinscena.it; Tel. +39 02 71091871; info@gustoinscena.it

## Angeledo

Coronini, la cucina del senza all'università'

[Tutti gli articoli >](#)
[Chi sono](#)
[Commenti \(0\)](#)
[Contatta](#)


### Angeledo

Giornalista professionista collaboro con diverse riviste di enogastronomia. Curioso per nascita sono diventato goloso per professione (e piacere). Arrivato a 115,5 kg. e con la glicemia sempre più prepotente, ho deciso di arrivare al mio secondo peso forma: 97 kg (il primo, irraggiungibile, era 85). Sono sulla buona strada: 106,4 senza tremendi sacrifici ma camminando un'ora al giorno e pedalando per un'altra. Ho scritto senza infamia e senza lode qualche libro di vino, di viaggi e di storia. Non ve ne dico i titoli tanto so che non vi interessano. Scrivo, per prendere in giro me stesso e gli amici, necrologi e parodie poetiche.

### Inserisci il tuo commento

Titolo

Commento rilasciato da

Email

Commento

Valutazione

Poor
  Fair
  Average
  Good
  Excellent

Autorizzo al trattamento dei dati personali secondo il Disposto di Legge 196/2003 per essere contattato e ricevere le informazioni da me richieste con la compilazione di questo modulo. [Tutela della privacy](#)

Invia