

servono belle foto per le tue bottiglie?

linda frosini

SCOPRI DI PIÙ

martedì, 24 febbraio 2015

Chi siamo

La rivista


Contatti











[News](#)
[GuestPost](#)
[Interviste](#)
[Eventi](#)
[Enoturismo](#)
[Vini naturali](#)
[Vini pregiati](#)
[Non solo vino](#)
[WebTv](#)
[Le cantine](#)
[Consorzi](#)



Home > Opinioni > Interviste > Cucina del Senza: cucinare senza grassi, senza sale e senza zucchero si può... ecco come!

per cercare digita e premi invio

CUCINA DEL SENZA: CUCINARE SENZA GRASSI, SENZA SALE E SENZA ZUCCHERO SI PUÒ... ECCO COME!

Un modo diverso di cucinare, attento al gusto ed alla qualità dei cibi: ce lo racconta Marcello Coronini, ideatore di [Gusto in Scena](#) e della Cucina del Senza.



Sig. Coronini, cos'è la Cucina del Senza e come è nata l'idea?

L'intuizione è nata nel 2011, ma è solo nel 2014 che abbiamo presentato il progetto su cui da tempo stavamo lavorando. D'altra parte essendomi sempre occupato di **salute**, è stato inevitabile valutarne il rapporto con il cibo. L'aggiunta di grassi, sali e zuccheri nell'alimentazione è estremamente dannosa per la salute e non sono ovviamente solo io a dirlo. La nostra è una cucina che aiuta a **prevenire** l'insorgere delle molte patologie causate o aggravate da un utilizzo costante di grassi, zuccheri e soprattutto di sale. La nostra è una sorta di **Cucina preventiva**, che

vuole essere un valido ausilio nella lotta a malattie quali il diabete e l'ipertensione. Non è certo un caso che la nostra manifestazione abbia ottenuto il patrocinio del Ministero della Salute. Poco prima di Natale, tra l'altro, abbiamo costituito il **Comitato Scientifico**, di cui sono stato eletto Presidente. Si tratta di un comitato che vede coinvolte importanti personalità del mondo scientifico e accademico. Vi faccio solo alcuni nomi: Luigi Bonizzi, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute" dell'Università 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, e Roberto Mattina, direttore del nuovo Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche ed Odontoiatriche dell'Università di Milano.

Senz'altro salutare, questo tipo di cucina mira quasi a presentarsi come una sorta di rieducazione alimentare. Ma onestamente, tutto questo non va a discapito del gusto?

Absolutamente no! E gli chef che ogni anno partecipano alla manifestazione ce lo dimostrano ampiamente. Tra l'altro non è certo un caso che la Cucina del Senza sia nata in un paese, l'Italia, dove la materia prima che abbiamo a disposizione ha un gusto ed una varietà che in altri Paesi si può solo immaginare. Se si utilizza una **buona materia prima**, le aggiunte diventano davvero trascurabili. Ha detto bene. Si tratta di una vera e propria rieducazione alimentare. Infatti tra i compiti che il Comitato si prefigge c'è proprio quello, fondamentale, di **divulgazione e approfondimento** del tema nella vita quotidiana.

Anche quest'anno a [Gusto in Scena](#) sarà la Cucina del Senza la protagonista indiscussa. Ci può dare qualche anteprima?

Cerchi una Cantina?
Trovala tra
10.000 risultati!

NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER E RICEVI LA RIVISTA GRATUITA

* Email:

* Nome:

Please enable javascript to work with this subscription form.

ISCRIVITI

TAG

[ais](#)
[amarone](#)
[barolo](#)
[champagne](#)
[chianti classico](#)
[eatly](#)
[enoturismo](#)
[eventi](#)
[vino expo](#)
2015
[export vino](#)
[merano wine festival](#)
[prosecco](#)
[valpolicella](#)
[vendemmia 2014](#)
[vini](#)
[bianchi vini della puglia](#)
[vini pregiati](#)
[vini rossi](#)
[vini toscani](#)
[Vinality](#)

TOUR



Alla scoperta della Strada del Barolo...

3 febbraio 2015

Quest'anno abbiamo **due novità fondamentali**: la prima è che abbiamo proposto ad ogni chef di presentare il piatto che lo identifica, una sorta di firma ai fornelli, ovviamente con le varianti previste dal nostro capitolato; la seconda è che, accanto al loro piatto forte, i grandi chef, dovranno proporre un piatto della loro regione d'origine.

Ma non solo. Grande novità 2014 è la **Pizza del Senza**: ci saranno i grandi nomi della pizza, provenienti da tutta Italia, per realizzare un prodotto saporito, gustoso ed attento alla salute. La scelta della pizza è stata dettata dal fatto che reinterpretare uno dei prodotti Made in Italy più conosciuti ci permette di avvicinare la nostra filosofia ad un bacino d'utenza sterminato.

Ed i vini, invece, come sono stati scelti?

La scelta dei vini, così come i prodotti di gastronomia, è stata fatta direttamente da me e da mia moglie. Il criterio con cui ho scelto le etichette è stato esclusivamente quello della **qualità**.

Anche quest'anno abbiamo riproposto la **classificazione di vini su base territoriale**: Mare, Montagna, Collina e Pianura. Questa classificazione è stata brevettata presso l'Unione Europea ed è diventata nota soprattutto grazie a **Gusto in Scena**. L'attribuzione dell'appartenenza ai diversi terroir viene decisa, come ogni anno, con l'aiusilio del Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano.



DEGUSTAZIONI GUIDATE



Salice Salentino Selvarossa Rosso Riserva 2010 e tagliatelle alla Cinta Senese
2 maggio 2014

INTERVISTE IN FIERA



Il vino bianco italiano più famoso all'estero è il Gavi Docg
2 maggio 2014

CONDIVIDI! tweet

Tag dell'articolo: CUCINA DEL SENZA EVENTI VINO GUSTO IN SCENA

ABOUT ELISA BERTI



Storica dell'arte di formazione, ha scoperto l'arte enologica mentre si divideva tra le mille attività che le riempiono la vita. Giornalista pubblicista e quasi sommelier, è stata titolare di un'agenzia di comunicazione. Adesso è anche mamma di una bambina simpaticissima. Quando si dice multitasking...

ARTICOLI INTERESSANTI



Gusto in Scena: la selezione di vini divisa in 4 ambienti di produzione
20 febbraio 2015



Gusto in Scena 2015: a Venezia va in scena la Cucina del Senza
30 gennaio 2015



Sangiovese Purosangue
24 gennaio 2014

INSERISCI UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. Required fields are marked *

Nome *

Email *

Website

Invia il commento!



SFOGLIA GRATIS

