



GROW YOUR OWN BUSINESS  
 FIERA MILANO MAY 3 - 6 MAGGIO 2015



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
 Venerdì 23 Gennaio 2015 | aggiornato alle 17.42 | 36471 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave



EVENTI > MANIFESTAZIONI

23 Gennaio 2015 16:04

## Gusto in Scena torna a Venezia con una novità: la "Pizza del senza"

Appuntamento l'1 e il 2 marzo a Venezia con "Gusto in Scena", la rassegna che celebra il gusto dell'alimentazione sana; **Marcello Coronini**, ideatore dell'evento, è il promotore della salutare "Cucina del Senza"

di **Valentina Brambilla**



Giunto quest'anno alla **settima edizione**, **Gusto in Scena**, l'evento ideato e curato da **Marcello Coronini** con la collaborazione di **Lucia Coronini**, riconferma la centralità dell'enogastronomia nella due giorni in programma a Venezia, alla Scuola grande di San Giovanni Evangelista, domenica 1 e lunedì 2 marzo. Sempre presente la "Cucina del Senza" ma con in più la novità della "Pizza del Senza", quest'anno c'è anche un Comitato Scientifico a dare scientificità a la "Cucina del Senza".



Nella foto, da sinistra: Michele Carruba, **Marcello Coronini** e **Luigi Bonizzi** (direttore del dipartimento di Scienze veterinarie e sanità pubblica dell'Università degli studi di Milano)

Il fine ultimo? Entrare nelle cucine degli italiani e dimostrare che una cucina sana può anche

### RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

EVENTI

Categoria

MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

### ARTICOLI CORRELATI

Quattro eventi in uno a Venezia per l'edizione 2015 di [Gusto in Scena](#)



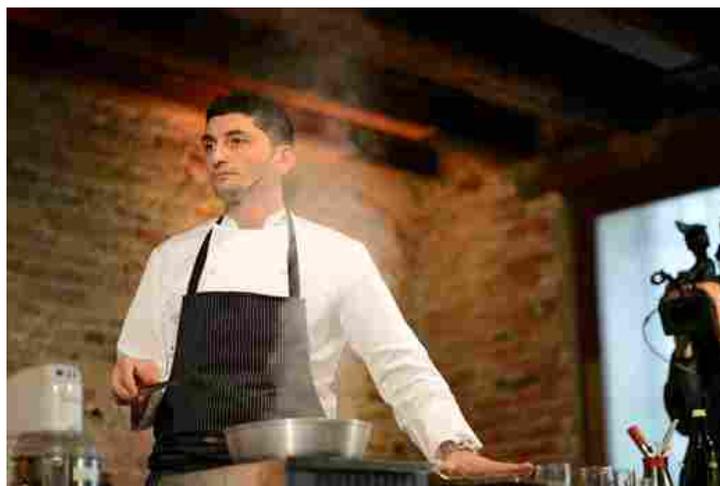
FORNITURE ALBERGHIERE



Partecipa alla grande raccolta punti Debic.

essere gustosa e che buono può e deve coincidere sempre di più con sano. Marcello Coronini, ideatore de La Cucina del Senza nelle precedenti edizioni, ha dato agli chef le linee guida e regole precise da seguire per realizzare piatti: senza... grassi o senza... sale e dessert senza... zucchero aggiunti. Come ha anche sottolineato, nel corso della conferenza stampa di presentazione dell'evento, **Michele Carruba**, membro del Comitato Scientifico de La Cucina del Senza ed esperto nutrizionista, il concetto del "senza" non è un senza assoluto ma significa equilibrio, sia nell'aspetto qualitativo sia in quello quantitativo, significa un'alimentazione senza eccessi.

«La Cucina del Senza è destinata a diventare un'alternativa ai menu tradizionali - ha spiegato Coronini - perché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento oltre che al gusto anche al benessere. L'alta ristorazione lo ha capito e in molti hanno deciso di fare propria questa filosofia». E quest'anno una sfida in più: La Pizza del Senza, un piatto simbolo della cucina italiana, quello che maggiormente la rappresenta all'estero entra a pieno titolo ne La Cucina del Senza.



Chi sono gli chef, i pizzaioli e i pasticceri che si incontreranno a Venezia per La Cucina del Senza? Gli chef **Andrea Aprea** (nella foto sopra), Enrico Bartolini, Cristian e Manuel Costardi, Enrico Crippa, Herbert Hinter, Giuseppe Iannotti, Davide Oldani, Maurizio Serva, Massimo Spigaroli, Paolo Beverini e Ilario Vinciguerra. I pizzaioli saranno Renato Bosco, Stefano Callegari, Franco Pepe, Ciro Salvo e Gino Sorbillo, e, invece, i pasticceri Luigi Bassetto e Iginio Massari.

L'abbiamo detto, **Gusto in Scena** vuol dire quattro eventi in contemporanea: il congresso di alta cucina **Gusto in Scena**, dove gli chef i grandi pasticceri e i 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, 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.

Per informazioni:  
[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

**GUSTO IN SCENA** **MARCELLO CORONINI** **CUCINA DEL SENZA**  
**ALIMENTAZIONE SANA** **VENEZIA**

Tweet

#### COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia <input type="text"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>



#### ARTICOLI RECENTI

La 32ª edizione di "Alambicco d'Oro" apre anche alle aziende vitivinicole

Torna a Roma "I Migliori Vini Italiani" Luca Maroni premia le eccellenze italiane

A Milano torna "Fa' la cosa giusta!" Prodotti e iniziative solidali e sostenibili

A "Toscana terra del buon vivere" l'arte della tavola e della convivialità

Al via "Olio Officina Food Festival" Condimenti per il palato e... per l'eros!

Cresce l'attesa per "Summa 15" Oltre 60 i vignaioli partecipanti