

Lavastoviglie e
Sistemi di Lavaggio Professionali

winterhalter



 ROS 30 ANNI 1984-2014
 forniture alberghiere di qualità

Italia a Tavola

 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Mercoledì 26 Novembre 2014 | aggiornato alle 15:41 | 35781 articoli in archivio

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

ALIMENTI > TENDENZE E MERCATO

26 Novembre 2014 12:46

Gusto in Scena insieme a Expo 2015 per promuovere "La Cucina del Senza"

La manifestaione **Gusto in Scena** insieme a Expo e al ministero della Salute si impegnano a diffondere nelle case dei consumatori "La Cucina del Senza", uno stile alimentare sano destinato a rivoluzionare l'alimentazione

Marcello Coronini (nella foto), ideatore e curatore di **Gusto in Scena**, si è posto un obiettivo: creare una nuova grande cucina italiana con "La Cucina del Senza". Non semplicemente un nuovo modo di cucinare, ma un nuovo modo di vivere, dove i piaceri della tavola incontrano finalmente anche quelli della salute. Un'intuizione lanciata nelle ultime edizioni del congresso di alta cucina **Gusto in Scena**, che si terrà per la 7ª edizione a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015.



In seguito all'edizione 2014 molti chef stellati hanno inserito nei loro menu piatti "senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti" e ora La Cucina del Senza® è alla sua prova più impegnativa: entrare nelle case dei consumatori e promuovere un nuovo stile di alimentazione. Un'idea sostenuta anche da **Expo 2015** e dal ministero della Salute, che per due anni consecutivi hanno patrocinato **Gusto in Scena** proprio per la promozione de "La Cucina del Senza".

Cucinare "senza" è più sano oltre che gustoso

"La Cucina del Senza" è ormai di casa nei ristoranti italiani. Molti chef stellati hanno incluso - e stanno inserendo - nei loro menu i piatti de "La Cucina del Senza". Solo per citarne alcuni: i fratelli Costardi, del ristorante Christian e Manuel, 1 stella Michelin (Vc); Maurizio Serva del



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

ALIMENTI

Categoria

TENDENZE e MERC

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

La cucina del "senza" conquista tutti
 Entusiasti Carlo Cracco e Heinz Beck

Esplosione di colori e profumi aromatici
 nei piatti senza grassi di **Gusto in Scena**

ARTICOLI RECENTI

La Stampa Estera assegna da Eataly
 i Premi del gusto alle eccellenze italiane

"Aggiungi un posto a tavola"
 Un progetto per famiglie al via a Milano

Stop all'invasione dell'olio di palma
 Il Fatto Alimentare lancia una petizione

Crisi, -1,3% di vendite alimentari
 Da inizio anno resistono solo i discount

I tortelli al grano saraceno trionfano
 alla prima edizione di "Naturalmente"

I formaggi Dop e i vini della Lombardia
 protagonisti in 14 ristoranti milanesi



ristorante La Trota, 2 stelle Michelin (Ri); oltre alla new entry 2015, Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo, 3 stelle Michelin (Alba - Cn) che inserirà alcuni piatti già con il prossimo menu invernale. Marcello Coronini, lungimirante ideatore de "La Cucina del Senza" ne è convinto: «Il prossimo passo - dichiara Coronini - è entrare nelle cucine degli italiani per mettere in atto un sempre più necessario cambio di cultura». L'obiettivo è quello di dimostrare che una cucina attenta alla salute può anche essere gustosa e che buono può e deve coincidere sempre di più con sano.

«"La Cucina del Senza" - continua Marcello Coronini - può diventare un'alternativa ai piatti preparati in maniera tradizionale, poiché risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento al proprio benessere e a prevenire eventuali problemi futuri, dando la possibilità a chi soffre di ipertensione, diabete o altro necessita di poter avere una scelta di piatti senza l'aggiunta di sale, zucchero e grassi aggiunti. Questa nuova tendenza non poteva che partire dall'Italia che, grazie alla grande qualità e ai sapori autentici delle proprie materie prime, può permettersi di utilizzare le naturali caratteristiche gustative degli ingredienti per appagare il piacere del palato, senza aggiungere altro».

Il book sano e gustoso de "La Cucina del Senza"

strada da seguire per unire gusto e salute è quella della creatività e della ricerca. La natura fortunatamente ci viene in aiuto e ci consente di trovare alternative che rendono gustosi i piatti senza il bisogno di ulteriori e spesso nocive aggiunte di sale, grassi o zucchero. Sembra lontano dal nostro modo di cucinare di tutti i giorni, quindi può apparire complicato e risultare difficile.

Proprio per questo, l'ideatore di [Gusto in Scena](#) ha pensato a una soluzione per semplificare a tutti l'approccio con questa nuova grande cucina italiana, studiando un'iniziativa semplice ma in grado di arrivare in modo rapido e diretto nelle case dei consumatori. La realizzazione di un book de "La Cucina del Senza", con le ricette realizzate dagli chef a [Gusto in Scena](#), seguendone pedissequamente le regole. Ricette di piatti cucinati senza grassi, senza sale o senza zucchero aggiunti, spiegati passo dopo passo, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione.

«Un progetto ambizioso - sottolinea Coronini - che potrebbe cambiare la cultura alimentare del nostro Paese. Il nostro obiettivo è realizzare un volume pratico e facilmente fruibile, che possa raggiungere tutte le famiglie in modo agevole, ad esempio attraverso la distribuzione nelle farmacie o consegnato dai medici di famiglia». L'iniziativa di Coronini segue le linee dettate dal ministero della Salute con la sua campagna Guadagnare Salute, in promozione di un'alimentazione più sana in difesa della salute e del benessere.

Per saperne di più

A [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".

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore e il curatore di [Gusto in Scena](#), la prima manifestazione in Europa che mette a stretto contatto tre mondi: i

cuochi, riuniti in un congresso di alta cucina; i produttori di vino, con I Magnifici Vini; le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola. Attraverso la Marcello Coronini Srl pubblica 17 libri sul vino e la gastronomia, 3 ricettari, un libro-inchiesta sull'olio extra vergine di oliva, di cui è autore. In qualità di giornalista ha collaborato con diverse testate di settore e come autore e conduttore con le reti televisive La 7, Rai 1 e Rete 4.

Ha inventato un nuovo metodo di abbinamento descritto nel volume "CiboVino - il gusto degli abbinamenti" e con "I Magnifici Vini di mare, montagna, pianura e collina" ha promosso una nuova classificazione di vini, sulla base dei terroir, brevettata a livello europeo. È docente universitario alla Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, con la quale collabora nelle aree inerenti il mondo dell'alimentazione. La sua ultima intuizione, La Cucina del Senza®, ha dato vita a un progetto espressione di arte culinaria, accolto con entusiasmo da chef stellati, pasticceri e pizzaioli, pronti a promuovere una cucina "senza...grassi, sale o zucchero aggiunti".

[LA CUCINA DEL SENZA](#)[GUSTO IN SCENA](#)[EXPO](#)[MARCELLO CORONINI](#)[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	<input type="text" value="Italia"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

 Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.