



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®  
L'efficienza incontra il gusto

**ROS** 30 ANNI 1984-2014  
forniture alberghiere di qualità



# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 16:42:38 di Venerdì 14 Marzo 2014 - 32173 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY

CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo

## Corso, diventa Cuoco

[www.corsocucina.net/cuoco](http://www.corsocucina.net/cuoco)



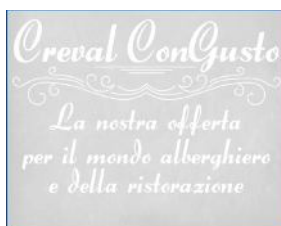
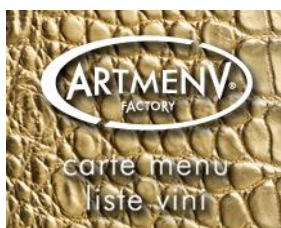
1.120 ore di pratica!  
Corso professionale di cuoco

EVENTI > MANIFESTAZIONI

27 Gennaio 2014 12:54:02

## Coronini presenta la "Cucina del senza" Ingredienti naturali a Gusto in Scena

Marcello Coronini, l'ideatore di Gusto in Scena, propone un nuovo tema per l'edizione 2014 dell'evento: lo studio di piatti senza grassi, senza sale e senza zuccheri, ma preparati solo con ingredienti naturali



Da giornalista e critico enogastronomico, autore anche di un ciclo di lezioni sull'alimentazione alla facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, a ideatore di una nuova espressione di arte culinaria, la Cucina del Senza, dove sale, zucchero e grassi aggiunti vengono sostituiti con ingredienti naturali per unire i piaceri della tavola a quelli della salute.

È la storia di Marcello Coronini (nella foto), mantovano di nascita e milanese d'adozione, fondatore e curatore di **Gusto in Scena**®, evento in programma dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia. Per la sesta edizione di questa manifestazione, nata nel 2008 da una sua intuizione, Coronini ha deciso di lanciare un'idea che definisce rivoluzionaria per la ristorazione italiana.

Sul palco del congresso di Gusto in Scena® saliranno chef e pasticceri di fama internazionale a cui Coronini chiederà di realizzare studi di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero".

L'obiettivo è quello di sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, alcuni ingredienti di cui generalmente si abusa in cucina. Una risposta concreta alle richieste dei gourmet più esigenti.

A sottolineare l'importanza del tema, che sarà affrontato durante la sesta edizione, è lo stesso Coronini: «Gusto in Scena® si propone di dare vita a nuova cucina, la "Cucina del Senza", dove non si toglie sapore, anzi, si esalta, con un'attenzione particolare al gusto ma soprattutto alla salute. Questa idea rappresenta un'opportunità importante per la ristorazione italiana a livello internazionale».

«Non a caso - continua Coronini - molti chef e pasticceri stanno già dimostrando il loro entusiasmo di fronte alla possibilità di affiancare dopo Gusto in Scena® un menu speciale della "Cucina del Senza" a quello proposto nei loro locali. È un'alternativa che risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento e di chi, magari per problemi di salute, ipertensione, diabete o altro, si vede costretto a rinunciare ad andare al ristorante con gli amici».

«Con la mia intuizione - aggiunge l'ideatore di Gusto in Scena - ho dimostrato che si possono trovare alternative naturali che rendono altrettanto gustose le nostre preparazioni e ci permettono di eliminare il consumo dello zucchero aggiunto, così come dei grassi e del sale. E questa innovazione non si esaurirà con Venezia: intendo infatti portare la "Cucina del Senza" nella ristorazione alta e medio alta italiana».

Gusto in Scena® ha ottenuto per la seconda volta il patrocinio del ministero della Salute che già aveva sposato l'evento nel 2012, quando il tema era "Cucinare con... cucinare senza... sale". La proposta della Cucina del Senza nasce dall'esperienza e dalla continua formazione di Marcello Coronini. Il suo è un curriculum che comprende anche 14 libri sul vino e la gastronomia (tra cui "Cibo-Vino - il gusto degli abbinamenti"), il brevetto di un nuovo modo di classificare i vini e la pubblicazione della Guida "I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina".

Su questa catalogazione si basa la suddivisione delle etichette presentate a "I Magnifici Vini", la sezione di Gusto in Scena® dedicata all'enologia, a cui parteciperanno numerose cantine italiane ed estere. I vini saranno infatti contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione. «L'idea - spiega Coronini - è stata brevettata presso l'Unione europea ed è diventata famosa grazie a Gusto in Scena® perché indica il percorso di degustazione.

### LINK

- [Gusto in Scena](#)

### ARTICOLI CORRELATI

- [La cucina del senza a "Gusto in scena" con piatti gustosi ma anche sani](#)
- [Gusto in Scena torna a Venezia con una cucina salutare senza grassi](#)

### ARTICOLI RECENTI

- [Grande attesa per il 19° Premio Biol 425 oli extravergini bio da 17 Paesi](#)
- [Alice Nero è Food partner della 2ª edizione di Cibo a Regola d'Arte](#)
- [Tipicità Marche ai blocchi di partenza Enogastronomia e turismo in vetrina](#)
- [Apertura in grande stile per Olio Capitale Tutto esaurito all'edizione 2014](#)
- [NutriMi torna a Milano con tante novità tra multiculturalità e nuove diete](#)
- [La cucina del senza a "Gusto in scena" con piatti gustosi ma anche sani](#)

### CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

L'attribuzione dell'appartenenza a uno dei quattro terroir viene decisa da Attilio Scienza, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura, ma l'idea di questa suddivisione è mia ed unica perché affronta l'enologia da un punto di vista diverso. Non si parla più solo di denominazioni o di regioni di appartenenza, si analizza l'ambiente in cui questi vini vengono prodotti permettendo così un'analisi trasversale.

L'esperto o l'appassionato che partecipa a Gusto in Scena® ha la possibilità di confrontare un vino prodotto tra le zone di montagna del nord e quelle del sud, un vino nato nelle zone di mare della provincia di Venezia con quello di cantine che operano vicino alle coste della Puglia. Una comparazione che mette in mostra il meglio dell'Italia enologica addentrandosi nei diversi ambienti e panorami che la rendono unica in tutto il mondo».

### La formula tre eventi in uno

Gusto in Scena®, che vanta il patrocinio di Expo Milano 2015, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia e Ministero della Salute, propone tre grandi eventi in parallelo: durante Chef in Concerto, il congresso di alta cucina, importanti nomi della ristorazione si confronteranno sul palco e condivideranno con la platea lo studio di piatti "senza... grassi, senza... sale e di dessert senza... zucchero". A I Magnifici Vini parteciperanno numerose cantine e si potranno degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell'ambiente di produzione.

Questa classificazione, ideata da Marcello Coronini, ha ottenuto il riconoscimento europeo. Seduzioni di Gola è invece una selezione di numerose specialità gastronomiche italiane e europee, curata da Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio: sfizi gastronomici che faranno conoscere sapori rari e prodotti preziosi. Quest'anno Seduzioni di Gola si arricchisce ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana.

Ma l'appuntamento offre anche molto altro: per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno, con Gusto in Scena® torna il Fuori di Gusto, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di Gusto in Scena®.

Mi piace  Tweet  

Condividi     

### 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

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.