



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 06 Febbraio 2015 | aggiornato alle 11.52 | 36623 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

Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina

EVENTI &gt; MANIFESTAZIONI

06 Febbraio 2015 10:51

## La "Pizza del senza" tra le novità della 7<sup>a</sup> edizione di **Gusto in scena**

La "Cucina del senza" sarà la protagonista assoluta a **Gusto in scena**, a Venezia nei giorni 1 e 2 marzo. Maestri pizzaioli provenienti da tutta Italia sveleranno come preparare una pizza senza sale o grassi aggiunti

di **Piera Genta**

Pensare al benessere senza dimenticare il gusto è il filo conduttore di **Gusto in scena**, a Venezia presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a pochi passi dalla stazione ferroviaria di Santa Lucia, nei giorni 1 e 2 marzo 2015. Un evento che si caratterizza nel panorama delle manifestazioni dedicate al cibo come punto di riferimento dei migliori chef, pasticceri e per questa edizione anche pizzaioli.



Una delle novità del 2015 è il focus sulla "Pizza del senza": alcuni maestri pizzaioli provenienti da tutta Italia sveleranno come preparare una pizza senza sale o grassi aggiunti semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate.

Quattro sono gli eventi che in contemporanea si svolgono nelle due giornate. Il tema del Congresso di alta cucina che viene sviluppato da 12 chef recita "I piatti Firma e I piatti della grande tradizione italiana rivisti attraverso la Cucina del senza", ovvero senza grassi o senza sale o dessert senza zucchero aggiunti. Ogni chef relatore dovrà presentare due piatti, il piatto Firma che lo identifica e l'altro tradizionale della sua regione, entrambi con le varianti indicate.

La Cucina del senza, presentata per la prima volta a **Gusto in scena** da Marcello Coronini (nella foto in alto, accanto al cuoco Ilario Vinciguerra), di cui è ideatore e curatore, 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 autorevoli chef italiani presenti nelle passate edizioni e che sta suscitando l'interesse del mondo accademico, infatti Marcello Coronini 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). Il Master, diretto dal professor Luigi Bonizzi, inizierà il 15 marzo 2015, durerà circa un anno e impegnerà gli studenti una settimana ogni due mesi e sarà presentato in occasione di **Gusto in scena** 2015 dallo stesso Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Milano.

La Cucina del senza ha anche richiamato l'attenzione di importanti componenti del mondo scientifico che si sono riuniti in un Comitato con l'obiettivo di divulgare e promuovere questa filosofia per venire incontro ad una esigenza sociale volta ad uno stile di vita equilibrato. Autorevoli i componenti:

- Luigi Bonizzi, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute" dell'Università di Milano;
- Michele Carruba, fondatore della Società Italiana di Alimentazione e sport, presidente della Commissione Alimentazione Stili di vita e Salute del Ministero della Salute e membro del Comitato Scientifico dell'Expo 2015;
- Roberto Mattina, direttore del nuovo Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche ed Odontoiatriche dell'Università di Milano;
- Gianluigi Marsaglia, primario di Pediatria all'università di Pavia, specializzato in disturbi



### RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

EVENTI

Categoria

MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

### ARTICOLI CORRELATI

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

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

Quattro eventi in uno a Venezia per l'edizione 2015 di **Gusto in scena**

### ARTICOLI RECENTI

San Valentino romantico a Bolzano alla scoperta de "I luoghi dell'amore"

Al via il contest "Blogs & Crafts" che promuove i giovani artigiani

Il meglio dell'agroalimentare italiano in scena alla fiera Golositalia & Aliment

Cresce l'attesa per Tipicità 2015 A Fermo il meglio del Made in Marche

L'edizione 2015 di Identità Golose porta in tavola la "sana intelligenza"

Per i 10 anni dell'Italia Beer Festival oltre 200 birre in degustazione a Milano

dell'alimentazione e delle allergie soprattutto del periodo pediatrico;

- Antonio Ettore Maria Pontiroli, primario all'Ospedale San Paolo di Milano e docente alla Scuola di Specializzazione in Medicina dello Sport, in Scienze dell'Alimentazione, in Medicina Interna, in Endocrinologia dell'Università di Milano;
- Nicola Sorrentino, specializzato in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica;
- Gian Vincenzo Zuccotti, professore ordinario di Pediatria alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano.



Completano la manifestazione "I magnifici vini" e "Seduzioni di gola", una accurata selezione di cantine e di eccellenze gastronomiche italiane ed europee, e alla sera il "Fuori di gusto", che coinvolge 18 ristoranti e bacari della città ed alcuni grandi alberghi con menu degustazione dedicati a La Cucina del senza.

[GUSTO IN SCENA](#)
[MARCELLO CORONINI](#)
[CUCINA DEL SENZA](#)
[CUCINA SALUTARE](#)
[SALE](#)
[ZUCCHERO](#)
[GRASSO](#)
[VENEZIA](#)
[Tweet](#)

#### COMMENTI

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

<b>Nome *</b>	<input type="text"/>	<b>Cognome *</b>	<input type="text"/>
<b>Indirizzo</b>	<input type="text"/>	<b>Città</b>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<b>Nazione</b>	Italia <input type="text"/>
<b>Provincia *</b>	<input type="text"/>	<b>CAP</b>	<input type="text"/>
<b>Telefono</b>	<input type="text"/>	<b>Professione</b>	<input type="text"/>
<b>Azienda</b>	<input type="text"/>	<b>Cellulare</b>	<input type="text"/>
<b>Fax</b>	<input type="text"/>	<b>Sito web</b>	<input type="text"/>
<b>E-mail*</b>	<input type="text"/>	<b>Categoria *</b>	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica