

EVENTI

TORNA ALLA PRIMA PAGINA

Coronini, da "La cucina del senza" nasce la "Pizza del senza"

Share 0 1 +1



07 novembre 2014 di Maria1

Corso Cuoco Professionale

Trasforma il tuo talento in cucina in una professione di successo



La Cucina del Senza® mette alla prova la pizza. Uno dei piatti simbolo del Made in Italy diventa protagonista a **Gusto in Scena**, evento enogastronomico caratterizzato dai valori storico culturali delle idee e dall'elevata qualità delle scelte, ideato e curato da

Lucia e Marcello Coronini. L'appuntamento con la **VII edizione è a Venezia**, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista l'1 e 2 marzo 2015. Dopo aver invitato chef stellati e pasticceri a presentare studi di piatti senza l'aggiunta di grassi o sale e zucchero nei dessert, in nome di uno stile di vita più sano, ma senza dimenticare gusto e sapore, Coronini, attraverso i migliori pizzaioli italiani propone la Pizza del Senza. I maestri della pizza, provenienti da tutta Italia, sveleranno come realizzare una pizza attenta alla salute del consumatore e comunque sempre gustosa e saporita.

La pizza reinterpretata con le regole de La Cucina del Senza® Le polemiche degli ultimi giorni hanno riportato l'attenzione su uno dei piatti più amati della cucina italiana. Fa bene o fa male? E' ancora un alimento sano, parte integrante della cucina mediterranea o dobbiamo cercare di evitarla? La pizza, preparata con ingredienti di qualità e con metodi di cottura attenti e scrupolosi, è e rimane un piatto sano della tradizione italiana. Marcello Coronini, in un recente viaggio in Italia alla scoperta della

5 cibi da non mangiare

Se smetti di mangiare questi 5 cibi perdi grasso addominale ogni giorno.

Mai mangiare

- I PIÙ LETTI**
- Allerta meteo a Reggio Calabria
 - Maltempo in Calabria, tutte le news
 - Cosenza, allerta meteo per le prossime 12h
 - Area grecanica, chiuse tutte le scuole
 - Comune di Careri: Natile Vecchio Isolato
 - Lamezia Terme, IV edizione teatrale "Vacantiandu"
 - Lamezia Terme, decretata chiusura scuole

ULTIMI

- Coronini, da "La cucina del senza" nasce la "Pizza del senza"
- TaranProject a Cittanova (Rc), le foto
- Confartigiano Crotone, riduzione tasse per consumatori e carrozzieri
- Lamezia Terme, decretata chiusura scuole
- Cosenza, nuovo acquisto in attacco
- Allerta meteo: Università Mediterranea, sospese lezioni
- Corigliano C. maltempo, chiusura degli istituti scolastici
- Cariati: allarme meteo, chiuse le scuole
- Area grecanica, chiuse tutte le scuole
- Poesia: È di parola l'onore
- Spezia-Crotone, i convocati del Crotone
- D'Ascola (NCD): "La Calabria vuole trasparenza dalla politica"

VIDEO SU YOUTUBE

Adobe Flash Player or QuickTime is required for video playback.
Get the latest Flash Player
Get the latest version of QuickTime



pizza, si è fermato due giorni a Napoli e qui, incontrando alcuni maestri pizzaioli, si è sentito raccontare che: “nella tradizione napoletana il grasso aggiunto non è mai stato utilizzato. Molti credono sia fondamentale, invece fondamentale non è. E chi lo utilizza dovrebbe indicarlo nel menu, per rispetto del cliente”. A chiusura della VI edizione di **Gusto in Scena** abbiamo anticipato la notizia della presenza della pizza per il 2015. La pizza entra quindi a pieno titolo ne La Cucina del Senza® e nella due giorni di **Gusto in Scena**, i migliori pizzaioli d'Italia, **guidati da Marcello Coronini, spiegheranno come realizzare pizze senza sale o grassi aggiunti**. Passo dopo passo, mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro. La Cucina del Senza® sta entrando sempre di più nei menu dei ristoranti stellati e nell'alta cucina. Grandi chef che hanno partecipato alle precedenti edizioni di **Gusto in Scena** hanno aderito alla proposta di Coronini, proponendo nelle loro carte piatti realizzati con questa filosofia. Ora con la Pizza del Senza si fa un ulteriore passo in avanti. “La pizza – spiega Marcello Coronini – è uno dei piatti simbolo della nostra tradizione, tutti lo conoscono. Inserire ne la Cucina del Senza® la pizza significa avvicinare a questa rivoluzione culinaria molte più persone”.

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore e il curatore di **Gusto in Scena**, la prima manifestazione che mette a stretto contatto quattro mondi: cuochi, pasticceri e pizzaioli, riuniti in un congresso di alta cucina, Chef in Concerto; i produttori di vino, con I Magnifici Vini; le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola e la ristorazione grazie al circuito del Fuori di Gusto. Ha pubblicato 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 Rete 4 e La 7 Gold ed è stato spesso ospite a RAI 1. 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 di ricerca culinaria, accolto con entusiasmo da chef stellati,

pasticceri e pizzaioli, pronti a promuovere una cucina “senza... grassi, sale o zucchero aggiunti”.

Imparare L'inglese Online

30 Classi di Conversazione Inglese, Ultimi Giorni a 1€- Iscriviti



Tags **La cucina del senza** Pizza del senza

Condividi Mi piace 0 TWEET 1 3+ +1 0

ARTICOLI CORRELATI



Falerna, Silvio Caroniti vince il Campionato italiano pizzaioli Trofeo del Tirreno



Mostra Roma? Con il biglietto hai il 20% di sconto in hotel! (4WNet)



Successo per il Campionato nazionale della Pizza a Falerna



Il pizzaiolo reggino Egidio Montoli conquista la Francia



Egidio Montoli e L'Antico Casale sul tetto d'europa



I russi a lezione di cucina calabrese

0 COMMENTI

COMMENTA LA NOTIZIA



Ancora nessun commento!

Non ci sono ancora commenti, vuoi commentare per primo?

[Commenta l//articolo](#)

COMMENTA LA NOTIZIA

Il tuo indirizzo e-mail non verrà pubblicato
I campi richiesti sono evidenziati *

Chi siamo

Ntacalabria.it è un giornale online di notizie dalla Calabria. Il quotidiano online di informazione per tutti i Calabresi.
SCOPRI CHI SIAMO

Ntecalabria

- Redazione
- Il progetto
- Pubblicità su NtaCalabria
- Collabora
- Link utili

Rubriche

- Medicina
- Agricoltura
- Psicologia
- Università
- Scuola

Risorse utili

- Gif Gratis
- Disegni per bambini
- Colora tutto
- Preghiere
- Tarantelle

Siti utili

- Tutto sui motori
- Megghy Notizie
- vinformo.it
- b & b melito di porto salvo, le terrazze sul mare

Contatti

Info@ntacalabria.it
Scrivi alla Redazione