



Non ancora membro?  
Proponi il tuo blog

Magazine Cucina

Giochi Autori

HOME > CUCINA > VENEZIA

## A Venezia, pizza protagonista della VII<sup>a</sup> edizione di **Gusto in Scena**

Da Saporinews

In occasione di **Gusto in scena**, in programma a **Venezia** nel periodo 1-2 marzo 2015, i migliori pizzaioli d'Italia studieranno e realizzeranno pizze e focacce secondo le regole de La Cucina del Senza, perché, come afferma il promoter, **Marcello Coronini**, "E' possibile realizzare pizze e focacce senza sale o grassi aggiunti".

La Cucina del Senza<sup>®</sup> mette alla prova la pizza. Così 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, per la 7<sup>a</sup> edizione dell'evento sarà alla **Scuola Grande di San Giovanni Evangelista**. 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. Ed 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 entra quindi a pieno titolo ne La Cucina del Senza<sup>®</sup> 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. La Cucina del Senza<sup>®</sup> 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** aderendo alla proposta di Coronini e proponendo nelle loro carte piatti realizzati con questa filosofia.

La Cucina del Senza<sup>®</sup> propone lo studio di piatti senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti. Un'idea fortemente innovativa per la ristorazione italiana, che ha subito

0 0  
Mi piace Tweet

Vedi articolo originale  
Segnala un abuso

A proposito dell'autore



**Saporinews**  
19 condivisioni  
Vedi il suo profilo  
Vedi il suo blog  
f t g+

I suoi ultimi articoli

- Un Calendario dell'Avvento originale quello realizzato con 24 mignon di liquori assortiti firmati Roner!
- Cortilia mette la buona cucina in rete
- Olio Zero Ponti incontra la leggerezza anche a Natale
- Disaronno in special edition indossa Versace

Vedi tutti

Tramezzino It

tramezzino.it

Tutta la Qualità e il

Ricerca un articolo

In tutti i Magazine

Vendi la moto su **Bakeca.it**  
  
Pubblica un annuncio

I PIU' LETTI DI CUCINA

Del giorno Della settimana Del mese

**I Cannelloni di crêpe al prosciutto sono un primo gustoso per un Menù di Natale con i fiocchil!** di Patiba

**WELCOME TO BROOKLYN BABY! (HIPSTERS WONDERLAND)** di Dext79

**Lasagne con carciofi e salsiccia** di Giulioplay

**Riso speziato alla curcuma** di Anna Pernice

Tutti gli articoli

TEMATICHE POPOLARI

- Torta rustica Primitivo Martini **Birra**
- Barolo Whisky Nutella Energy Drink Chianti
- Grappa Pasta** Torte salate crostace
- Dolci al cioccolato Montepulciano **Cola**
- Cioccolata calda Merlot **Pirlo**

conquistato chef stellati e pasticceri, tanto da indurli a introdurre piatti realizzati con la filosofia de La Cucina del Senza® nei loro menu.

L'Italia è un paese ricco di prodotti di altissima qualità che sono essenziali per realizzare questa impresa; un'erba aromatica o una spezia possono dare più sapore a un piatto, fondamentale che alla base ci siano prodotti di qualità, quindi naturalmente gustosi, così come una melanzana d'orto infornata con la pizza, regala sapore e con una leggera spolverata di parmigiano per esaltarla.

Marcello Coronini, critico enogastronomico e docente universitario, è l'ideatore ed 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. Quindi, i produttori di vino, con I Magnifici Vini, le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola ed infine, la ristorazione attraverso il circuito del Fuori di Gusto.

Coronini ha pubblicato 17 libri sul vino e la gastronomia, 3 ricettari, un libro-inchiesta sull'olio extra vergine di oliva, di cui è autore ed 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.

<http://www.gustoinscena.it/>

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Gusto dei  
Tramezzini  
Artigianali a  
Domicilio!



Dossier Paperblog

- ▶ **Rete 4**  
Canali Televisivi
- ▶ **Milano**  
Mete
- ▶ **Venezia**  
Mete

Magazine

- ▶ **Cucina**



Come fare le salviette struccanti in casa



10 trucchi per imparare le lingue  
(Babel)



**Torta di mele** Zucchine ripiene  
Vodka **Prosecco** Pesto **Red Bull**  
Mojito Trota **Latte** Brandy **Dolcetto**

I Più Consigliati di CUCINA

Settimana	Mese	Anno
	<b>Schiacciata con stracchino, mozzarella e prosciutto cotto</b> di Giulioplay	
	<b>Spaghetti alla cipolla di Tropea</b> di Giulioplay	
	<b>Bambini Vegani: Conferenza a Palermo</b> di La Palermo Vegetariana	
	<b>Bon bon di nocciole e nutella</b> di Mollichedizucchero	

Tutti gli articoli

LA COMMUNITY CUCINA

L'AUTORE DEL GIORNO



Agipsynthekitchen

TOP UTENTI

**yellowflate**  
1652564 pt

**lory663**  
824421 pt

**Patiba**  
784553 pt

**oryblog**  
556125 pt

Tutto sull'autore Diventa membro

SUL FORUM CUCINA

**I panini del McDonald non vanno ...** commentato da Maria Teresa

**Spaghetti cacio e pepe con germogli ...** commentato da Enmiadhror

I GIOCHI SU PAPERBLOG

Arcade Casino' Rompicapo

**Pacman**  
Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru..... ▶ Gioca