



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME LA REDAZIONE NEWS ARCHIVIO PER ANNO I NOSTRI AMICI CONTATTI LOGIN CERCA

NEWS

- » Agenda
- » Cultura & Spettacoli
- » Enogastronomia
- » EXPO 2015
- » FOCUS
- » Moda & Tendenze
- » Salute & Bellezza
- » Solidarietà
- » Sport
- » Turismo - Benessere

LA CUCINA DEL SENZA® ENTRA NELL'UNIVERSITÀ

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria: Enogastronomia

Publicato 07 Gennaio 2015



Venezia. **Marcello Coronini**, curatore di **Gusto in Scena**, chiamato dall'Università degli Studi di Milano per un Master su cibo e salute.

Venezia, 1 - 2 marzo 2015, al via la VII edizione di **Gusto in Scena** curata da **Marcello Coronini**.

Scrittore, critico enogastronomico, editore, docente universitario. **Marcello Coronini** ha fatto della passione per il buon vivere uno stile di vita e una professione. Convinto assertore che mangiare bene sia la strada giusta per vivere meglio, ha creato **La Cucina del Senza®**, un'intuizione destinata a rivoluzionare l'alimentazione degli italiani. Presentata per la prima volta a **Gusto in Scena** - di cui è ideatore e curatore - **La Cucina del Senza®** 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 i migliori chef italiani presenti alle passate edizioni di **Gusto in Scena** e che sta ora suscitando l'interesse anche del mondo accademico e scientifico. Il giornalista è stato infatti invitato a tenere un ciclo di lezioni su **La Cucina del Senza®** al **Master InterAteneo "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).

La Cucina del Senza® entra nelle Università

E' sicuramente una delle più felici e rivoluzionarie intuizioni di Marcello Coronini. Dopo aver conquistato importanti chef, **La Cucina del Senza®** ha suscitato un grande interesse in ambito accademico, al punto da far sì che l'Università degli Studi di Milano, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia e l'Università Cattolica del Sacro Cuore (sedi di Piacenza e Cremona) abbiano deciso di darle un ruolo importante nel **Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute"**.

"Colpiti dalla valenza sociale e salutistica de **La Cucina del Senza®** - spiega **Marcello Coronini** - mi hanno chiesto di ritornare a fare il Professore e di tenere delle lezioni su **La Cucina del Senza®**, facendomi affiancare da chef, grandi aziende e produttori". A **La Cucina del Senza®** i responsabili del



Master hanno riconosciuto un'importanza fondamentale nel trasmettere una cultura alimentare impostata sul rapporto cibo e salute.

Il Master, diretto dal professor Luigi Bonizzi, inizierà il 15 marzo 2015, durerà circa un anno e impegnerà una settimana ogni due mesi con soggiorno e ospitalità nell'area milanese, in una struttura paragonabile a un campus. Saranno organizzate, ogni settimana, una o due serate in cui chef e pasticceri prepareranno una cena sul tema de **La Cucina del Senza**[®]. La data di inizio del Master anticiperà di poco l'inaugurazione dell'**Expo 2015**. I tempi di svolgimento sono volutamente coincidenti: tema dell'esposizione universale è Nutrire il pianeta e il Master si inserisce perfettamente nel contesto. **Il Master sarà inoltre presentato sul palco di Gusto in Scena 2015** (1-2 marzo), a Venezia, dallo stesso Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Milano.

Chi è Marcello Coronini

Mantovano di nascita, Marcello Coronini vive e lavora a Milano da oltre vent'anni. Si rapporta con la cultura del vino e della tavola sin dai primi anni dell'Università, a Siena, dove matura una passione che lo spinge a conoscere più di duemila produttori in tutta Europa, a editare con la propria società numerosi libri, oltre che a ideare eventi culturali incentrati sul mondo dell'alta cucina, del vino e dei prodotti della terra italiani ed europei.

Negli anni realizza **17 pubblicazioni** di carattere enogastronomico, alcuni **ricettari**, sviluppa la personale **inchiesta "Olio Extravergine – È tutto vero?"**, un libro-indagine che mette in luce alcune scomode verità sull'olio extravergine, e la **guida "I Ristoranti del Mysteria"**, un vademecum di ristoranti di tutta Italia che lui stesso ha selezionato personalmente.

Inventa e brevetta un nuovo modo di classificare i vini e pubblica la guida **"I Magnifici vini di mare, montagna, pianura e collina"**, che suddivide i vini in base ai territori.

Ha collaborato come giornalista enogastronomico con le reti televisive La 7 Gold e Rete 4 per la quale ha scritto i testi della trasmissione "Sapore di vino", condotta insieme a Susanna Messaggio; è spesso invitato come esperto su Rai 1.

Nel 2006 assume l'incarico di **Professore presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano**, dove tiene un **ciclo di lezioni sull'alimentazione in relazione ad alcune patologie cliniche**.

Dal 2008 a oggi è **l'ideatore e curatore di Gusto in Scena**, manifestazione enogastronomica in cui le scelte culturali fanno la differenza, che comprende un **congresso di alta cucina**, dove chef e pasticceri relatori partecipano a una ricerca gastronomica che mette al centro il cliente e la sua salute (patrocinato dal Ministero della Salute nel 2012 e 2014), oltre a un **'esposizione di cantine e produttori gastronomici nota per l'elevata qualità della selezione e i valori storico culturali**.

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*[®].

Info: www.gustoinscena.it; Tel. +39 02 71091871; Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

