

A Venezia, pizza protagonista della VII^a edizione di Gusto in Scena

Fiere, Food No Comments Direttore: Anna Rubinetto - redazione@saporinews.com



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[®] 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^a 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[®] 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[®] 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[®] 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 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,

LIKE US ON FACEBOOK!

Cerca nel sito



ARTICOLI SUGGERITI



Un week end a Verona tra vini di eccellenza e gastronomia a Km 0

11/2014



A Fratta Polesine (Ro) per il "Banchetto Carbonaro"

11/2014



Sciur, il vino valtellinese buono e sostenibile delle cantine Nino Negri

11/2014



Pane rustico con bacche di Goji, fichi e noci

11/2014



Dal 28 al 30 Novembre Abbiategrosso ospiterà Abbiategusto

10/2014

POPOLARI



Un delizioso caffè espresso in pochi minuti con "UNO Capsule System"

11/2013



Le Nuvelle: i muffin Bauli con olio extra vergine d'oliva assaggiarlo

03/2013



Premio Italia a Tavola e restyling del mensile

11/2013

