



Cerca

Focus sul cibo, per nutrire il corpo e la mente!

# TAVOLA IN SCENA


[Presentazione](#) [Photo-Gallery](#) [Staff](#) [Brochures](#) [Revisione testi](#) [Libri](#) [Media & Eventi](#) [Articoli](#) [Contatti](#)

« È profumata di stelle la 18a edizione del Villaggio di Natale Flower

NOV  
10

## Senza pizza? No, meglio la pizza del senza

Bere &amp; Mangiare

by goffianna



La classica pizza servita in un ristorante di Napoli. Foto di Laura Yura Gatti

La pizza sarà protagonista a Gusto in Scena, evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini. L'appuntamento della prossima 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 piatti senza l'aggiunta di grassi o sale e zucchero nei dessert, in nome di uno stile di vita più sano, non 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, senza sale o grassi aggiunti. La pizza reinterpretata con le regole de La Cucina del

Senza@La pizza, preparata con ingredienti di qualità e con metodi di cottura attenti e scrupolosi, è e rimane un piatto sano della tradizione italiana. Infatti nella tradizione napoletana il grasso aggiunto non è mai stato utilizzato. 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 mostreranno com'è possibile preparare pizze gustose e saporite semplicemente valorizzando le materie prime che vengono utilizzate, senza la necessità di aggiungere altro.

Cucinare Senza per guadagnare salute.

La Cucina del Senza® ha l'obiettivo di dimostrare che si possono realizzare piatti gustosi anche senza l'aggiunta di sale o grassi e zucchero nei dessert. Un concetto rivoluzionario, che viene incontro a un'esigenza sempre più sentita di uno stile di vita sano. Moderare il consumo quotidiano di sale, ad esempio, ha un'influenza positiva sulla salute del cuore e della circolazione. In occasione della recente giornata mondiale dedicata al cuore e alla lotta alle patologie correlate, l'OMS, Organizzazione Mondiale della Sanità, ha sottolineato la necessità di ridurre il consumo quotidiano di sale, responsabile oggi di circa 2 milioni di decessi all'anno.

La strada da seguire per unire gusto e salute è quella della creatività e della ricerca. La natura ci viene in aiuto, ci consente di trovare alternative che rendono gustosi i piatti senza il bisogno di ulteriori e spesso nocive aggiunte. L'Italia è un paese ricco di prodotti di altissima qualità che sono essenziali in 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: una melanzana d'orto informata con la pizza regala sapore e basta un po' di parmigiano per esaltarla.

Info: Gusto in Scena, [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it), tel. +39 02 71091871, [info@gustoinscena.it](mailto:info@gustoinscena.it).



Tweet

Pin It

Nessun tag per questo post

### Categorie

Arte

Poesia

Bere &amp; Mangiare

Corsi&amp;Concorsi

Editoriale

Libri

Rassegne

Ricette

Ricette d'autore

Ricette dal mondo

Ricette italiane

Ristorazione

Sociale

Spettacoli

Stare bene

Turismo