

Cerca



VERONA  
*live*

Home Primo Piano Arte **Focus** Video Fatti a Colori Agenda Mappe

News

Focus ▶ Laboratori e Corsi ▶ "La Cucina del Senza" da Venezia all'Università di Milano

## "La Cucina del Senza" da Venezia all'Università di Milano



Venezia, 1 - 2 marzo 2015, al via la VII edizione di [Gusto in Scena](#) curata da Marcello Coronini e dal 15 marzo 2015 il Master

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 Inter Ateneo "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



GALLERIA DELLO SCUDO  
GALLERIA DELLO SCUDO  
ARTE MODERNA  
E CONTEMPORANEA

PARTNERS

CASA DOLCE CASA

FOOD & BEVERAGE

SHOPPING

COMMERCIO & SERVIZI

### Menu Principale

- ▶ Home
- ▶ Primo Piano
- ▶ Arte
- ▶ **Focus**
  - ▶ Editoriale
  - ▶ Sociale e Ambiente
  - ▶ Tecnologie
  - ▶ La Rivista
  - ▶ **Laboratori e Corsi**
    - ▶ Concorsi e Bandi
    - ▶ Turismo Informazioni
    - ▶ Numeri utili / Link
    - ▶ BLOG

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](http://www.gustoinscena.it); Tel. +39 02 71091871

 **Mi piace** iscrittivi per vedere cosa piace ai tuoi amici.

[Tweet](#) [Share](#)

Aggiungi commento

Nome  
 E-Mail (richiesta)  
 Sito web

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

3 Comments

► Servizi in città

► Festival

► Video

► Fatti a Colori

► Agenda

► Mappe