

vini e sapori .net

a tavola con amici, in rete.

Scegli Tu! > Corsi di cucina > Menu Natale > Ricette di Natale > Ricette

HOME CHI SIAMO CONTATTI MAPPA SITO NEWS Giovedì, 8 gennaio 2015 - Ore 21:10

Vini e Sapori: News dal mondo dell'Enogastronomia

Segnala a VinieSapori.net

8+1 2

Impara l'inglese

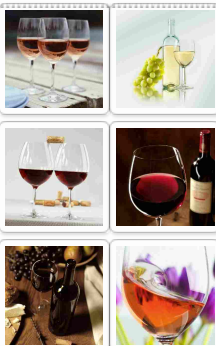
Impara il tedesco

Impara lo spagnolo

Impara il portoghese

Impara il polacco

+Babbel



8 Gennaio 2015 - 17:18
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 111 volte

La Cucina del Senza®, Gusto in Scena si avvicina...

LA CUCINA DEL SENZA® Con il Patrocinio del Ministero della Salute: "scoprirete piatti gustosi e saporiti senza accorgervi della mancanza di sale o grassi o zucchero aggiunti", da un'idea di Marcello Coronini.

Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter 8+1

Una nuova cucina, ma anche un nuovo stile di vita.

Nata da una felice intuizione di Marcello Coronini, La Cucina del Senza® propone lo studio di piatti senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti. Presentata per la prima volta a Gusto in Scena, evento enogastronomico ideato e curato dallo stesso Coronini, La Cucina del Senza® ne è diventata la protagonista. Da Heinz Beck a Ilario Vinciguerra, da Ernst Knam a Luigi Bissetto, solo per citare alcuni dei maggiori chef e pasticceri che hanno partecipato all'ultimo appuntamento e si sono lasciati coinvolgere in questa "avventura" destinata a modificare la cucina e lo stile di vita degli italiani.

La Cucina del Senza® si prepara ora al grande salto. Esce dall'ambito strettamente enogastronomico per coinvolgere il mondo accademico, in cui sta suscitando sempre maggior interesse: l'Università degli Studi di Milano ha deciso di darle un ruolo importante nel Master Inter Ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute". E' stato costituito un autorevole Comitato Scientifico con lo scopo di dare scientificità a La Cucina del Senza® e farla conoscere nel mondo.

Il prossimo passo è entrare nelle cucine degli italiani, dimostrare che una cucina sana può anche essere gustosa e che buono può e deve coincidere sempre di più con sano.

Un obiettivo che si pone la VII edizione di Gusto in Scena, che si terrà alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, a Venezia, domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015. A rappresentare il mondo dei cuochi ci sarà il padrone di casa Andrea Aprea, executive Chef del ristorante Vun, che proporrà assaggi de La Cucina del Senza® con Marcello Coronini nel corso di una:

Conferenza stampa mercoledì 21 gennaio 2015 alle ore 11.00 Park Hyatt Milan Milano, via Tommaso Grossi 1 - tel. 02 8821 1234

LE NOSTRE RUBRICHE

- NOVITA' DAL MONDO
- MANIFESTAZIONI ED EVENTI
- SEMINARI E CONVEGNI
- PUBBLICAZIONI E RIVISTE
- ITINERARI E DEGUSTAZIONI
- LEGGI E REGOLAMENTI



5 cibi da non mangiare :
Se smetti di mangiare questi 5 cibi perdi grasso addominale ogni giorno.

Mai mangiare





(M.M. Duomo)

INTERVERRANNO:

Marcello CORONINI, giornalista e gastronomo, ideatore e curatore di **Gusto in Scena**, inventore de La Cucina del Senza®

Andrea APREA, executive Chef ristorante VUN dell'hotel Park Hyatt Milano

Luigi BIASETTO, pluripremiato Maitre Patissier Chocolatier Confiseur Glacier

Prof. Luigi BONIZZI, membro del Comitato Scientifico de La Cucina del Senza®, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e salute", Unimi

Renato BOSCO, "Pizzaricercatore" di Saporè 53 Asporto e Saporè 55 degustazione

Prof. Michele CARRUBA, membro del Comitato Scientifico de La Cucina del Senza®, esperto nutrizionista, direttore del Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia Medica, Università degli Studi di Milano, membro del Comitato strategico del Comune di Milano, membro del Comitato Scientifico dell'EXPO 2015

L'invito è valido per una persona

(Per poter partecipare si chiede gentilmente di confermare via email entro il 13 01 15).

di **Dino Bortone**

 Cerca

Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



vini e sapori.net

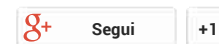
Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy" sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

Vini e Sapori

google.com/+ViniSaporiNet85

Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appa...



+ 235

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

19-12-2014 Interventi di valorizzazione, tutela e fruizione dei SIC del Comune di LECCE

29-12-2014 2014, l'anno della birra artigianale

20-12-2014 Presepe Vivente 2014 nella magica atmosfera del Centro Storico di Brisighella (RA)

9-12-2014 NATALE e CAPODANNO 2014 con lo Chef Stefano Ciotti. URBINO DEI LAGHI - Tenuta Ss. Giacomo e Filippo

20-12-2014 Corso-Gioco per una sana alimentazione "LORO GIOCANO, IO IMPARO"

20-12-2014 Onis Disco Pub: Doppia Cotta Volume 1.