

Commenti > Attualità

Anticipazioni per **Gusto in Scena**

Al Park Hyatt Hotel di Milano

> PRESENTANO : MARCELLO CORONINI, ANDREA APREA, LUIGI BIASETTO, LUIGI BONIZZI, RENATO BOSCO E MICHELE CARRUBA

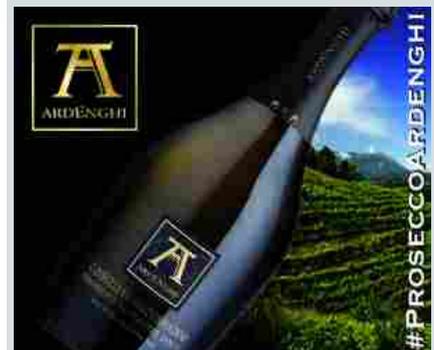
> LA CUCINA DEL SENZA® DIVENTA ACCADEMICA



Presentano : Marcello Coronini, Andrea Aprea, Luigi Biasetto, Luigi Bonizzi, Renato Bosco e Michele Carruba



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", Università di Milano, Renato Bosco, "Pizzaricercatore" di Saporè 53 Asporto e Saporè 55 Degustazione e 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 e membro del Comitato Scientifico dell'EXPO 2015, saranno i protagonisti della conferenza stampa organizzata per mercoledì 21 gennaio al Park Hyatt Hotel di Milano, per presentare la VII edizione di [Gusto in Scena](#) e La Cucina del Senza®.

La Cucina del Senza® diventa accademica

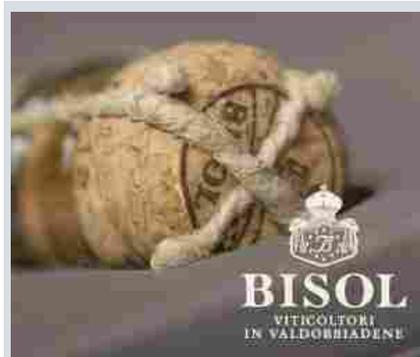


Evento enogastronomico ideato e curato dallo stesso Coronini dove a farla da padrona sarà ancora una volta La Cucina del Senza® che propone lo studio di piatti senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti. Brillante intuizione di Coronini che da questa edizione di [Gusto in Scena](#) 2015 si prepara ad uscire dall'ambito strettamente enogastronomico per coinvolgere il mondo accademico, in cui sta suscitando sempre maggior interesse, tanto che 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"; per la qual cosa è stato costituito un autorevole Comitato Scientifico con l'obiettivo di dare scientificità e fare conoscere nel mondo La Cucina del Senza®. Proprio grazie anche alla vetrina della VII edizione di [Gusto in Scena](#), in programma a Venezia alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, domenica 1 e lunedì 2 marzo 2015.

info : [Gusto in Scena](#)

8 Gennaio 2015
VinoeCibo

Stampa



La Fuita - Valdobbiadene DOCG

Vini sorprendenti, capaci di convincere ed emozionare al primo assaggio



Cantina Endrizzi: tradizione ed esperienza

Produttori di vini pregiati d'eccellenza: dal 1885 uomini che credono nel lavoro e nel terroir.



Raboso Zerbaia, l'autoctono di Walter Nardin

Ricerca e tradizione per il raboso autoctono dal sapore robusto e austero.



I RISTORATORI DI VICENZA IL PORTALE DELLA CUCINA VICENTINA

Iscriviti alla mailing list

Gli articoli degli ultimi 7 giorni

"Le Macchiole" di Bolgheri
Recensione vini - Toscana

Anticipazioni per [Gusto in Scena](#)
Commenti - Attualità

A 'Le Lampare Al Fortino' fascino gourmet e sorrisi pugliesi
Eventi - Serate a tema

Le Degustazioni delle Osterie Moderne
Eventi - Serate a tema

Gioia per i palati firmata Angelo Napoli
Eventi - Degustazioni

A Sant'Anna Bio Bottle il premio Sostenibilità 2014
Commenti - Attualità

Le multiqualità della borragine
Commenti - Amenità