



WELLNESS OGGI

- Home
- Benessere
- Fitness & Sport
- Salute
- Alimentazione
- Psicologia
- Beauty
- Lifestyle
- Destinazioni

Alimentazione — 2 febbraio 2015 13:08

La gastronomia incontra la medicina

A Venezia la Cucina del Senza® protagonista di [Gusto in Scena](#)



Poco prima di Natale si è concretizzato lo sforzo di **Marcello Coronini** per costituire il **Comitato Scientifico su La Cucina del Senza®**, finalizzato a dare scientificità a questo innovativo modo di interpretare la cucina e a unire il mondo della gastronomia con quello della medicina, che ha già conquistato alcuni dei più importanti chef stellati del nostro Paese.

Costituito da illustri membri del mondo accademico e di quello scientifico, il Comitato Scientifico de La Cucina del Senza® è nato per sostenere e divulgare il valore di questa nuova filosofia legata ad uno stile di vita più sano, ma che non dimentica il gusto. L'ideatore e curatore di [Gusto in Scena](#) è stato poi,

venerdì 16 gennaio 2015, nel corso di un'assemblea del Comitato, nominato **presidente** in seguito ad una votazione unanime.

Senza è meglio

Un'innovazione nel mondo della nutrizione. La Cucina del Senza® viene vista come una vera e propria innovazione nel mondo della cultura culinaria in Italia. Presentata nelle passate edizioni di [Gusto in Scena](#), evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e Marcello Coronini, La Cucina del Senza® ne è diventata la protagonista. Da Heinz Beck a Ilario Vinciguerra, da Ernst Knam a Luigi Biasetto, solo per citare alcuni dei maggiori chef e pasticceri che hanno accettato di preparare i loro piatti seguendo le regole di Marcello Coronini, che ha indicato loro le regole da seguire per realizzare piatti "senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunti".

Hanno studiato e realizzato i loro piatti seguendo le precise codifiche di Coronini, convinti che La Cucina del Senza® possa cambiare positivamente il modo di avvicinarsi alla cucina, pensando al benessere e senza dimenticare il gusto. Un progetto importante e ben strutturato che **ha attirato l'attenzione di importanti membri del mondo**

Cerca su Wellness Oggi

Digita il testo..

Seguici anche su:





scientifico, convinti che l'idea di Marcello Coronini di far studiare ai grandi cuochi piatti ricchi di gusto, ma senza aggiunte di sale o grassi e zucchero nei dessert, rappresenti un'importante innovazione nel mondo della nutrizione. Per questo hanno accettato di riunirsi in un comitato scientifico, con l'obiettivo di divulgare e promuovere la filosofia de La Cucina del Senza® per venire incontro a un'esigenza sociale sempre più diretta a uno stile di vita equilibrato.

Il Comitato Scientifico de La Cucina del Senza®

Il Comitato scientifico de La Cucina del Senza® è composto, oltre che Marcello Coronini, da importanti personalità del mondo scientifico e accademico.

Luigi Bonizzi, direttore Master Inter-ateneo "Analisi e gestione del rischio alimentare – Cibo e salute" dell'Università di Milano e direttore Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (DIPAV) dell'Università degli Studi di Milano.

Michele Carruba, fondatore e presidente onorario della Società Italiana di Alimentazione e Sport (SIAS), presidente della Commissione "Alimentazione Stili di vita e Salute" del Ministero della Salute, direttore del Dipartimento di Farmacologia, Chemioterapia e Tossicologia Medica dell'Università degli Studi di Milano, membro del Comitato Scientifico dell'EXPO 2015.

Roberto Mattina, direttore del nuovo Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche ed Odontoiatriche dell'Università di Milano e autore di oltre 150 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali.

Gianluigi Marseglia, primario di Pediatria all'università di Pavia, specializzato in disturbi dell'alimentazione e delle allergie soprattutto del periodo pediatrico.

Antonio Ettore Maria Pontiroli, primario all'Ospedale San Paolo di Milano e docente alla Scuola di Specializzazione in Medicina dello Sport, in Scienze dell'Alimentazione, in Medicina Interna, in Endocrinologia dell'Università di Milano.

Nicola Sorrentino, specializzato in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica, dal 1982 si occupa di problemi legati all'alimentazione e attualmente è docente presso l'Università degli Studi di Pavia. Autore di numerosi libri (**Cambio Dieta, La Dieta Sorrentino, Cosa mangiamo, Le diete lampo**, Sovrappeso ed obesità, La Dieta Baso, Psicodieta, Dizionario degli alimenti, Cellulite, ecc.), collabora con numerosissime testate giornalistiche e televisive.

Gian Vincenzo Zuccotti, professore ordinario di Pediatria alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Milano e direttore della Clinica Pediatrica dell'Ospedale "Luigi Sacco" di Milano.

Compiti e obiettivi del Comitato Scientifico de La Cucina del Senza®

- Approfondire e promuovere il tema nell'ambito della propria attività ordinaria
- Coinvolgere, dove possibile, poli universitari stranieri, centri di ricerca, fondazioni
- Elaborare strumenti di divulgazione presso i consumatori, agendo presso le istituzioni o società scientifiche per trovare chi contribuirà alla realizzazione di un Ricettario per tutti, con ricette de La Cucina del Senza®
- Elaborare strumenti di divulgazione in ambienti scientifici o associativi
- Introdurre La Cucina del Senza® in seminari e Master delle università coinvolte
- Realizzare, ove possibile, uno "studio in doppio": confrontare i risultati ottenuti su pazienti sottoposti a cure mediche ordinarie e altri che seguono la dieta de La Cucina del Senza®

GUSTO IN SCENA

La Cucina del Senza®, con alcune interessanti varianti rispetto al 2014, come "la Pizza del Senza", sarà protagonista a **Gusto in Scena** (l'1 il 2 marzo 2015), 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®**.

Marcello Coronini, critico enogastronomico, è l'ideatore e il curatore di **Gusto in Scena**, la prima manifestazione in Europa che mette a stretto contatto tre mondi: i cuochi, riuniti in un congresso di alta cucina; i produttori di vino, con I Magnifici Vini; le eccellenze gastronomiche con Seduzioni di Gola.

Attraverso la Marcello Coronini s.r.l. pubblica 17 libri sul vino e la gastronomia, 3 ricettari, un libro-inchiesta sull'olio extra vergine di oliva, di cui è autore. In qualità di giornalista ha collaborato con diverse testate di settore e come autore e conduttore con le reti televisive La 7, Rai 1 e Rete 4. 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, brevettata a livello europeo. È docente universitario alla Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Milano, con la quale collabora nelle aree inerenti il mondo dell'alimentazione. La sua ultima intuizione, La Cucina del Senza®, ha dato vita a un progetto espressione di arte culinaria, accolto con entusiasmo da chef stellati, pasticceri e pizzaioli, pronti a promuovere una cucina "senza... grassi, sale o zucchero aggiunti".



Info: www.gustoincena.it; Tel. +39 0271091871 ; info@gustoincena.it

Email



Tags:

Lascia un commento

Nome: — required *

Email: — required *

Sito web:

Messaggio:

Invia il commento

Current ye@r *

WELLNESSOGGI
CONTATTI - REDAZIONE

Wellness Oggi è un magazine online dedicato alle novità e alle tendenze del mondo del benessere, con informazioni, consigli, indirizzi e approfondimenti su salute, bellezza, fitness, destinazioni spa e molto altro.

© Copyright 2015 — **Wellnessoggi** -- All rights reserved -- A DigitalStuff production