

UN COMITATO SCIENTIFICO PER LA CUCINA DEL SENZA (SENZA GRASSI O SENZA SALE E DESSERT SENZA ZUCCHERO)

Milano - 02 Febbraio 2015, ore 13:21

Un Comitato scientifico per La Cucina del Senza (senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti): nasce un organo di esperti, ricercatori, docenti universitari e medici per studiarla, promuoverla e diffonderla tra i consumatori. L'incontro tra i piaceri della tavola e l'attenzione alla salute ormai un trend consolidato, sperimentato e studiato dalla teoria al piatto anche dai migliori chef italiani, e codificato ne La Cucina del Senza (senza grassi o senza sale e dessert senza zucchero aggiunti). Che ora ha anche un suo Comitato Scientifico, di esperti, ricercatori, docenti universitari, e medici, presieduto da Marcello Coronini (che l'ha ideata a partire dalla kermesse **Gusto in Scena**, a Venezia, l'1 e il 2 marzo; www.gustoinscena.it), con la mission di approfondire e promuovere La Cucina del Senza, coinvolgendo università straniere, centri di ricerca e fondazioni, elaborare strumenti di divulgazione verso i consumatori (a partire da un Ricettario), introdurla in seminari e Master delle università (si studia già al Master Inter Ateneo Analisi e gestione del rischio alimentare - Cibo e Salute all'Università di Milano), realizzare studio in doppio, confrontando i risultati ottenuti su pazienti sottoposti a cure mediche ordinarie e altri che seguono la dieta de La Cucina del Senza.