



Con la *Cucina del Senza* scoprirete  
piatti gustosi e saporiti  
senza accorgervi della mancanza di  
sale, grassi e zucchero aggiunti



**Dopo il successo del 1° libro *La Cucina Del Senza*® nasce la Collana dedicata *al Senza***

Maggio 2016: **Feltrinelli-Gribaudo** pubblica "*La Cucina del Senza*" di Marcello Coronini e lo sceglie come il gastronomo di riferimento per portare nelle case di tutti con ricette semplici e fattibili questa straordinaria filosofia, da lui studiata ed elaborata, che coniuga gusto e salute.

Grazie a circa 20.000 copie venute l'editore a maggio 2018 pubblica il 2° libro "**MANGIARE CON GUSTO E VIVERE 100 ANNI**", Nelle presentazioni in TV, in eventi di rilievo, librerie, convegni. Lucia e Marcello Coronini ogni volta presentano *Gusto in Scena*, invitano i presenti e vantano di selezionare solo produttori e sponsor di alta qualità secondo il concetto: **QUALITA' = GUSTO = SALUTE**. Molti cuochi, produttori e giornalisti definiscono Marcello un testimonial della Qualità, che potrebbe essere "**un interessante testimonial**" per Voi.

### I SUCCESSI DI *Mangiare con Gusto e vivere 100 anni*

- **RAI 2 Eat Parade - 8 giugno 2018** Bruno Gambacorta presenta il libro [Link al minuto 10,45](#)
- **7Gold TV - 13 giugno** una puntata di 30 minuti dedicata a *La Cucina del Senza* e al libro, la chef Ilenia Bazzacco ha eseguito con Marcello Coronini 2 ricette del libro [Link della puntata](#)
- **Caffè della Versiliana - 31 luglio** - Marina di Pietrasanta, il salotto culturale più famoso d'Italia. Presentazione del libro al dibattito: "**La Salute Vien Mangiando**". [Link dell'incontro](#)
- **Festival del Peperoncino - 5/9 settembre** Diamante CS, Marcello Coronini Presenta il libro al talk show *I vini del Sud fra tradizione e innovazione* con **Riccardo Cotarella** e **Bruno Vespa** e al convegno [No sale, Sì peperoncino](#): un dialogo tra alcuni medici e Marcello.
- **Valcucine Oikos Margaria** - Torino **23 settembre**. Durante il **Salone del Gusto** il numero 1 degli arredamenti per cucine ha dedicato una serata ai 2 autori e al libro. Nasce una partnership tra due numeri uno, li accomuna l'attenzione alla qualità e al benessere dell'uomo.
- **Gran Galà del Mais Spinato - 29/30 settembre** a Gandino (BG), presentazione del libro durante l'evento della **Comunità del Mais Spinato** derivato dal recupero di un antico seme...
- **Agnelli - novembre**. Leader mondiale nelle batterie da cucina realizza una linea speciale di grande prestigio: pentole firmate **Cucina del Senza by Marcello Coronini**
- **Circolo dei Lettori di Torino, 7 novembre** grande successo per la presentazione di Marcello Coronini durata un'ora e 20 minuti per l'interesse e le tante domande del pubblico.
- **Ristampa del libro: il 13 novembre l'Editor** ci ha comunicato la notizia, che rappresenta un grande successo perché avvenuta dopo pochi mesi.
- **Interviste con gli autori ai fornelli**: da un mese Lucia e Marcello invitano a casa loro alcuni giornalisti con cui si confrontano mentre cucinano le ricette del libro.
- **Venerdì di Repubblica** una pagina intera il **7 dicembre** Sabato **17-11 a cena da Lucia e Marcello** Giuseppe Ortolano ha scoperto come ingannare il cervello perché non cerchi il sale.
- **Libreria Feltrinelli Red MI 22 novembre Daniela Stigliano**, capo redattore di Oggi, ha presentato gli autori e avviato un dialogo con il pubblico di grande interesse, poi **la notizia**:
- **Rizzoli** ha chiesto a Marcello di proporre su **SANO e LEGGERO** una selezione di 4 vini, divisi per **vini di mare, montagna, pianura e collina**®, brevetto riconosciuto a livello europeo.

Questa attività rende **Gusto in Scena un EVENTO DIFFUSO** e dà ai produttori e sponsor di *Gusto in Scena* un'enorme pubblicità facendoli entrare nelle case di tutti a livello nazionale

Nascono **I PRODUTTORI DEL SENZA**. Nel libro sono dedicate 4 pagine ai produttori di gusto in scena con le indicazioni per ritrovarli. **Produttore del Senza** non è 'senza' qualcosa, ma è 'con' qualcosa in più: elimina o riduce dal processo produttivo tutto quanto non è positivo per la salute.