



## MARTINO BERIA

Classe 1987, nasce a Padova e dai 16 anni lavora come aiuto cuoco e cuoco per ristoranti e catering, per poi decidere di allineare la propria passione per la cucina e il buon cibo con la sua etica animalista e ambientalista.

Così, diventa vegetariano e in un secondo momento vegano e nel 2013 fonda il portale di ricette e articoli [www.lacucinavegetariana.it](http://www.lacucinavegetariana.it) con lo scopo di diffondere un tipo di cucina vegan facile e accessibile a tutti.

Laureando in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione presso l'Università di Padova, lavora come chef vegano e consulente per aziende. Si occupa di formazione in ambito di cucina

naturale e cruelty-free. Collabora con riviste, tiene show cooking e corsi in tutt'Italia, con lo scopo di divulgare una nuova gastronomia vegan fondata su solide basi culturali e scientifiche. E' autore del libro *Vegano Gourmand* edito da Gribaudo - Feltrinelli.

(©foto Renato Vettorato)

**LAV Onlus**  
Viale Regina Margherita 177  
00198 Roma

Tel +39 064461325

Fax +39 064461326

Email [info@lav.it](mailto:info@lav.it)  
Sito [www.lav.it](http://www.lav.it)

La LAV è riconosciuta  
Organizzazione Non Lucrativa  
di Utilità Sociale ed Ente Morale