



Comunicato stampa 25 gennaio 2016

VEGAN CHEF CONTEST: LO CHEF MARTINO BERIA TRA I GIUDICI DEL CONCORSO LAV PER ISTITUTI ALBERGHIERI ED ENOGASTRONOMICI. SUA LA LEZIONE PREMIO PER LA CLASSE PRIMA CLASSIFICATA.

ANCORA POCHE SETTIMANE PER PARTECIPARE AL VEGAN CHEF CONTEST, IN SCADENZA IL 15 MARZO 2016

Lo chef Martino Beria giudicherà le ricette del [Vegan Chef Contest](#), il concorso LAV per le classi degli istituti alberghieri ed enogastronomici, con scadenza il prossimo 15 marzo.



Le classi partecipanti, con un insegnante di riferimento, dovranno realizzare una ricetta 100% vegetale e inviarla alla LAV corredata di fotografie. Insieme ai giudici LAV, Martino Beria valuterà le ricette proposte e sceglierà quelle più significative. La prima classificata vincerà una lezione pratica di approfondimento sulla cucina vegan, tenuta dallo Chef Beria nella scuola della classe vincitrice.

Autore di *“Vegano Gourmand”*, una guida/ricettario che coniuga l’etica e il buon gusto con lo scopo di divulgare una nuova gastronomia vegan fondata su solide basi culturali e scientifiche, Martino Beria è il fondatore del portale di ricette e articoli www.lacucinavegetariana.it, che vuole diffondere un tipo di cucina vegan facile e accessibile a tutti.

“Il Vegan Chef Contest mira a fornire un’occasione di sviluppo professionale agli studenti che saranno i futuri cuochi, offrendo alle scuole l’opportunità di garantire un valore aggiunto ai propri allievi in un mercato della ristorazione sempre più specializzato e competitivo, che si avvale non solo di buone ricette, ma anche di una forte presentazione mediatica delle stesse”, dichiara Giacomo Bottinelli, responsabile nazionale Settore Scuola e Educazione LAV.

Partecipare al Vegan Chef Contest significa contribuire a creare allievi maggiormente professionalizzati e aprire anche una riflessione sull’impatto delle nostre scelte alimentari sugli animali e sul pianeta.

“La scelta di un menu vegetale, infatti, è un contributo concreto alla salvaguardia dell’ambiente e alla riduzione delle emissioni di gas serra e dell’inquinamento in genere, oltre a salvare la vita di innumerevoli animali – afferma Paola Segurini, responsabile nazionale Settore Veg LAV – e può garantire una maggiore attrattiva per gli esercizi di ristorazione. Per questo invitiamo tutti gli insegnanti di cucina degli istituti alberghieri ed enogastronomici a prendere parte al nostro concorso”.

Le classi che si classificheranno seconda e terza, riceveranno in premio una selezione di testi editi da Sonda sulla cucina e sulla scelta vegan. Per partecipare al Vegan Chef Contest si può consultare il bando di concorso al link:

<http://www.lav.it/cosa-facciamo/lav-a-scuola/vegan-chef-contest>

LAV Onlus
Viale Regina Margherita 177
00198 Roma

Tel +39 064461325

Fax +39 064461326

Email info@lav.it
Sito www.lav.it

25.01.2016

Ufficio stampa LAV 06.4461325 – 329.0398535

www.lav.it

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