



Comunicato stampa 18 aprile 2016

VEGAN CHEF CONTEST: LAV PREMIA I VINCITORI DELLA PRIMA EDIZIONE DEL CONCORSO PER ISTITUTI ALBERGHIERI ED ENOGASTRONOMICI.

L'ISTITUTO "ANTONELLO", DI MESSINA, PRIMO CLASSIFICATO CON LA RICETTA INTITOLATA "WILD", VINCE LA LEZIONE PREMIO DELLO CHEF MARTINO BERIA

La prima edizione del Vegan Chef Contest della LAV ha il suo vincitore. Il concorso di ricette 100% vegetali lanciato dall'associazione nell'autunno scorso, indirizzato agli istituti alberghieri ed enogastronomici italiani, infatti, ha visto la vittoria della **classe 2ª L Alberghiero dell'Istituto di Istruzione Superiore "Antonello" di Messina** con la ricetta "[Wild](#)", raviolone ripieno di ricotta di soia ed erbe alimurgiche dei Monti Peloritani, schizzi di vellutata di piselli e salsa allo zafferano, gelée di aceto balsamico e fiori di borragine selvatica.

La classe riceverà in premio una sessione teorico-pratica di cucina vegan con lo **chef Martino Beria**, membro della giuria che ha selezionato le proposte sulla base di criteri di originalità, appartenenza al territorio, abbinamenti, qualità nutrizionale, impiattamento.

Al secondo posto la classe 5ª D Enogastronomia dell'IPSSAR "De Cecco" di Pescara, con la ricetta "[Respiriamo l'aria della primavera](#)", e al terzo la classe 5ª E Enogastronomia dell'Istituto Apicella dell'IPSSAR Alberghiero di Molfetta, con la ricetta "[Risotto al Viola di Polignano su crema di piselli gialli, cipolla rossa in agrodolce e chips di carota viola essiccate](#)". Tutte e tre le classi riceveranno, inoltre, una selezione di testi sulla cucina e sulla scelta vegan, editi da Sonda sponsor del concorso.

24 gli istituti e le scuole alberghiere ed enogastronomiche italiane che hanno partecipato al Vegan Chef Contest, anche con più ricette e classi per ciascuna: una percentuale rilevante di tutti gli istituti alberghieri italiani. Dalla Sicilia alla Lombardia il Vegan Chef Contest ha coinvolto insegnanti e alunni di cucina con un alto livello di qualità, fornendo l'occasione di sviluppare percorsi didattici che hanno valorizzato la cucina vegetale, ma anche le tradizioni e i prodotti locali, il mix tra antico e moderno e la capacità di presentazione dei piatti.

*"Siamo molto soddisfatti dell'ampia risposta al concorso, primo nel suo genere in Italia, che aveva l'obiettivo di fornire una concreta possibilità formativa per i futuri cuochi nell'ambito della cucina vegan. – dichiara **Giacomo Bottinelli, responsabile Area A Scuola con LAV** – I docenti hanno colto perfettamente questo spirito, nell'ottica di una gastronomia di alta qualità che tuteli gli animali, riduca l'impatto ambientale e sia raffinata e gustosa".*

*"Vegani e vegetariani in Italia sono l'8% della popolazione, secondo i dati Eurispes 2016, una percentuale in continua crescita, che rappresenta un bacino d'utenza importante al quale la ristorazione e l'industria alimentare prestano sempre maggiore attenzione", aggiunge **Paola Segurini, responsabile LAV Area Scelta Vegan.***

LAV Onlus
Viale Regina Margherita 177
00198 Roma

Tel +39 064461325

Fax +39 064461326

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

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



*“Il Vegan Chef Contest puntava a far comprendere in modo approfondito agli studenti e agli insegnanti questo tipo di scelta della clientela e il risultato è stato pienamente raggiunto. – **prosegue Paola Segurini** – Ringraziamo tutte le scuole che hanno partecipato, invitando quelle che non sono state selezionate tra le vincitrici a ritentare il prossimo anno scolastico 2016/2017 partecipando alla nuova edizione del concorso”.*

Le ricette vincitrici: <http://cambiamenu.it/menu/vegan-chef-contest-le-ricette-vincitrici>.

Martino Beria:

Lo chef Martino Beria è stato fondatore nel 2013 del portale di ricette e articoli 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.

18.04.2016

Ufficio stampa 06.4461325 – 329.0398535

www.lav.it

LAV Onlus
Viale Regina Margherita 177
00198 Roma

Tel +39 064461325

Fax +39 064461326

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

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