



COMUNICATO STAMPA 12 NOVEMBRE 2015

## VEGAN CHEF CONTEST: IL CONCORSO DELLA LAV PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI ED ENOGASTRONOMICI. UNA RICETTA VEGAN PER VINCERE UNA SESSIONE PRATICA DI CUCINA 100% VEGETALE IN CLASSE

La LAV lancia oggi in tutta Italia il concorso **Vegan Chef Contest**, dedicato agli Istituti Alberghieri ed Enogastronomici.

Ogni classe partecipante dovrà inviare **entro il 15 marzo 2016 una ricetta 100% vegetale** corredata da foto della preparazione e del piatto completo e quella giudicata migliore **vincerà una sessione pratica di cucina con uno Chef vegano, nella propria scuola.**

*“I clienti vegetariani e vegani aumentano sempre di più - dichiara Giacomo Bottinelli, responsabile del Settore Educazione della LAV - e i cuochi devono saper affrontare questo genere di cucina sempre più spesso. La LAV sostiene la scelta vegan per motivi etici, ambientali e di distribuzione delle risorse e per questo abbiamo pensato di offrire agli istituti che preparano i cuochi di domani un’occasione per sperimentare la cucina totalmente vegetale. Sarà un modo per arricchire l’esperienza formativa dei loro allievi, in un mondo del lavoro decisamente competitivo”.*

*“Oggi si calcola che l’impatto in gas serra dell’allevamento di animali a scopo alimentare raggiunga oltre il 50% del totale - dichiara Paola Segurini, responsabile Settore Veg della LAV - e il consumo di suolo e di acqua per la produzione di cibi di origine animale è altissimo rispetto ai cibi vegetali, senza considerare che ogni anno decine di miliardi di esseri senzienti vengono uccisi per nutrire noi umani. Il concorso è lo spunto per avviare anche una riflessione sulle molteplici conseguenze delle nostre scelte alimentari, e sensibilizzare gli chef di domani”.*



L’Organizzazione Mondiale della Sanità ha inoltre recentemente classificato come cancerogene alcune carni lavorate, come le carni in scatola, gli hot dog, il prosciutto. Sono anche considerate “probabilmente cancerogene” dall’OMS tutte le carni rosse, cioè “tutti i tipi di carne di muscolo di mammifero, come ad esempio manzo, vitello, maiale, agnello, montone, cavallo e capra”.

La scelta vegan è dunque lo stile alimentare più adatto per prevenire gravi patologie, adottando abitudini alimentari più sane.

Le classi che intendono partecipare al **Vegan Chef Contest** potranno farlo tramite un insegnante referente che invierà la mail di partecipazione con la ricetta e le foto del piatto e della sua preparazione all’indirizzo [educazione@lav.it](mailto:educazione@lav.it) seguendo le modalità indicate nel bando.

Il **bando completo del concorso Vegan Chef Contest** si può trovare al link [www.lav.it/cosa-facciamo/lav-a-scuola](http://www.lav.it/cosa-facciamo/lav-a-scuola) nella sezione **Concorsi**.

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