



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## Comunicato stampa LAV 7 aprile 2017

**VEGAN CHEF CONTEST 2016-2017: I VINCITORI DELLA SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO LAV PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI. L'ISTITUTO "CESARE MUSATTI" DI DOLO (VE) PRIMO CLASSIFICATO CON "ROSSO INCANTO", VINCE LA LEZIONE PREMIO DELLO CHEF MARTINO BERIA. SONDA EDIZIONI REGALA LIBRI DI CUCINA VEGAN AI PRIMI TRE CLASSIFICATI.**

**LAV: CRESCE L'ATTENZIONE ALLA GASTRONOMIA VEGETALE DA PARTE DI INSEGNANTI E STUDENTI DI CUCINA**



**"Rosso incanto"**, della 5<sup>a</sup>I pasticceria dell'Istituto "Cesare Musatti" di Dolo (Venezia), ha vinto la seconda edizione del Vegan Chef Contest 2016-2017, il concorso di ricette 100% vegetali indetto dalla LAV con lo scopo di formare gli studenti di cucina ed enogastronomia degli Istituti Alberghieri italiani a una cultura del cibo vegetale nel rispetto degli animali, dell'ambiente e della salute.

Una mousse al cioccolato fondente con cuore di lamponi, crumble di frutta secca e coulis di frutti rossi, "Rosso incanto" rispetta una classicità che, in chiave vegan, rientra perfettamente nei canoni e può dunque attrarre un pubblico vasto. La scelta degli ingredienti, l'autoproduzione di tutte le basi e la forma nota di questo dolce, insieme a un perfetto abbinamento degli ingredienti e alla capacità esecutiva, lo rendono una eccellente innovazione di un punto fermo della cucina italiana.

La classe riceverà in premio una lezione teorico-pratica di cucina vegan con lo chef Martino Beria ([www.veganogourmand.it](http://www.veganogourmand.it)), membro della giuria che ha selezionato le proposte sulla base di criteri di originalità, appartenenza al territorio, abbinamenti, qualità nutrizionale, impiattamento. Presente

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

all'incontro anche l'Area A scuola con la LAV, che ha ideato il concorso con l'Area Scelta vegan.

Secondo classificato il **“Cannolo siciliano scomposto con ricotta di mandorle su coulis d'arancia Tarocco e pistacchio di Bronte”** della 5ªC Enogastronomia IPSEOA “Giovanni Falcone” di Giarre (Catania). Questo cannolo riesce ad innovare totalmente la tradizione, utilizzando la “destrutturazione” su una ricetta classica: una trovata apprezzatissima unita all'eccellente capacità tecnica nel ricreare consistenze e ingredienti conosciuti con qualcosa di così locale come la mandorla.

Al terzo posto infine **“Veg Passion”**, un risotto di carnaroli semintegrale alla barbabietola, mantecato con burro acido di mandorle e pinoli, cubi di barbabietola *sous vide*, caviale di erba cipollina e la sua aria, presentato dalla classe 2ªF alberghiero dell'Istituto “Antonello” di Messina, che lo scorso anno si era aggiudicato la vittoria. L'Istituto “Antonello” di Messina ha saputo stupire anche quest'anno con la capacità espressiva e tecnica, unite in un piatto che è un tripudio di colore. Tre tonalità scelte, rosso porpora, verde pisello e bianco, assolutamente ben assortite a richiamare la primavera appena arrivata. L'utilizzo di alcune accortezze tecniche offre al piatto quel tocco in più che ne determina la grande qualità. La Sicilia, quindi, si conferma protagonista, anche per il numero di ricette pervenute.

“L'incremento di qualità delle ricette, dalla prima a questa seconda edizione del Vegan Chef Contest, mostra un'attenzione e un impegno crescenti verso questo settore, sia da parte degli insegnanti che degli studenti. – dichiara la LAV – La scelta vegan si sta facendo sempre più importante in Italia, basti pensare che l'ultimo rapporto Eurispes mostra una crescita dei vegani anche rispetto ai vegetariani. I vegani sono infatti triplicati nel 2016 e l'Istat ha incluso i prodotti vegan nel proprio paniere statistico”

Formare gli studenti degli Istituti Alberghieri alla cucina vegana significa quindi prepararli ad affrontare un mercato e un mondo del lavoro dove questa chiave di lettura gastronomica ha un peso sempre maggiore e sta diventando imprescindibile nella ristorazione, anche considerando che in base a studi delle stesse associazioni agricole i consumi di carne degli italiani sono scesi del 25% negli ultimi anni.

Con 34 ricette, tutte di eccellente qualità, sono stati 25 gli Istituti Alberghieri ed Enogastronomici italiani che si sono sfidati in questa gara di gusto tutto vegetale. Il Vegan Chef Contest è realizzato da LAV in collaborazione con l'editore Sonda ([www.sonda.it](http://www.sonda.it)), che premierà le prime tre classi vincitrici con una selezione di testi sulla cucina vegan. In più, a tutte le ricette considerate

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale





## DALLA PARTE DEGLI ANIMALI

valide sarà assegnato un “Premio Qualità” con un attestato e un libro omaggio, offerto sempre da Sonda.

Le [ricette vincitrici](http://www.piccoleimpronte.lav.it) e le foto sono disponibili sul sito [www.piccoleimpronte.lav.it](http://www.piccoleimpronte.lav.it), che LAV dedica all’educazione e agli insegnanti con il fine di diffondere strumenti e informazioni per una scuola che insegni il rispetto degli animali.

Su [www.cambiamenu.it](http://www.cambiamenu.it) è invece possibile trovare tutto ciò che riguarda la scelta vegan, oltre a consigli e ad un’ampia selezione di ricette.

**Link per scaricare foto e ricette vincitrici:**  
<https://we.tl/OURh7djwhB> (scade il 14 aprile 2017)

7.04.2017

Ufficio stampa 06.4461325 – 329.0398535

[www.lav.it](http://www.lav.it)

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale