

Comunicato stampa LAV - 29 febbraio 2024

TORNA VEGATEAU, L'UNICO CONTEST DI PASTICCERIA 100% VEGETALE, ORGANIZZATO DA LAV CON IL SUPPORTO DI FUNNY VEG

LAV: LA NUOVA EDIZIONE COINVOLGERA' TUTTA LA REGIONE LOMBARDIA. UN MOMENTO IMPORTANTE PER DIFFONDERE L'ALIMENTAZIONE VEGETALE E PROMUOVERE IL CAMBIAMENTO DELL'ATTUALE SISTEMA ALIMENTARE

Sono finalmente aperte le iscrizioni a Vegâteau 2024, il concorso dedicato a pasticceri e pasticcere professionisti della regione Lombardia, per eleggere il miglior dolce dell'anno totalmente *plant-based*. Una competizione che fonde in sé tradizione e innovazione, aprendo una finestra sul futuro della cucina italiana, creata e promossa da [LAV](#), con il supporto di [Funny Veg](#), e patrocinata dai Consorzi lombardi dei Pasticceri di Bergamo e Brescia e dalla città di Bergamo.

L'edizione 2024 si terrà a Bergamo il prossimo 5 maggio e sarà possibile candidarsi sul sito di vegateau.it fino al 31 marzo. Unico requisito: utilizzare solo ingredienti vegetali.

“La domanda di dolci 100% vegetali è forte: la registriamo dalle richieste che ci fanno i locali, che chiamano per avere segnalazioni di esperti del settore – afferma Sonia Giuliodori, Direttrice di FunnyVeg Academy – speriamo che Vegâteau possa essere uno stimolo per spronare un vero e proprio cambiamento del sistema alimentare.”

L'obiettivo del contest, infatti, è quello di accendere i riflettori sui pasticceri più abili con gli ingredienti *plant-based* per supportare la diffusione dell'alimentazione vegetale come un nuovo tipo di cultura gastronomica, che tiene al centro tutela dell'ambiente e il rispetto degli animali.

Il contest si pone in linea con l'impegno di LAV affinché le istituzioni agiscano per implementare la transizione alimentare, ossia la necessaria trasformazione dell'attuale sistema alimentare, per passare da un sistema centrato sullo sfruttamento animale ad uno in cui i cibi *plant-based* siano la colonna portante, con benefici oltre che per gli animali anche per il pianeta e la salute pubblica.

“Le tradizioni migliori sono quelle che si rinnovano e stanno al passo con i tempi, oggi più che mai i motivi per incentivare la cucina vegetale sono tantissimi: in primis fattori etici, relativi alle condizioni di grave sfruttamento degli animali negli allevamenti, ma anche motivazioni climatiche e di salute, che fortunatamente sono sempre più sentite dalle persone”, dichiara Donato Ceci, di LAV Bergamo.

Dopo essersi iscritti, pasticceri e pasticcere saranno supportati nella creazione del proprio dolce grazie un webinar gratuito sulle basi della cucina vegetale, erogato a fine febbraio da [FunnyVeg Academy](#), al quale saranno presenti chef formatori della scuola di cucina meneghina. Sarà poi una giuria specializzata, in cui spiccherà anche un professionista della [Joia Accademy](#) fondata dallo chef Pietro Leemann, che valuterà i dolci fino a eleggere i migliori, nella giornata di premiazione al Daste di Bergamo il 5 maggio.

Valentina Faraone Responsabile Ufficio Stampa
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 mail v.faraone@lav.it

Claudia Valenti Press Officer
m +39 320 6770285 t +39 06 94412309 mail c.valenti@lav.it



DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI

Novità dell'edizione di quest'anno è che anche il pubblico assaggiatore potrà esprimersi sui dolci concorrenti, grazie alla creazione di **una giuria popolare**.

Sponsor dell'evento sono **KitchenAid, Hopplà di Trevalli Cooperlat, Metti un Fiore de L'insalata dell'orto, Fritturista de L'Oleificio Zucchi**; i media partner sono testate di settore, quali che **Gambero Rosso, Italia a Tavola, Pasticceria Internazionale, Alimenti funzionali e Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana**.

Valentina Faraone *Responsabile Ufficio Stampa*
m +39 329 0398535 t +39 06 44 61 220 [mail v.faraone@lav.it](mailto:v.faraone@lav.it)

Claudia Valenti *Press Officer*
m +39 320 6770285 t +39 06 94412309 [mail c.valenti@lav.it](mailto:c.valenti@lav.it)



DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI