

Comunicato stampa LAV – 2 luglio 2026

**TORNA LA QUARTA EDIZIONE DI VEGÂTEAU, L'UNICO CONTEST DI PASTICCERIA 100% VEGETALE, ORGANIZZATO DA LAV CON IL SUPPORTO DI FUNNY VEG**

**APERTE FINO AL 31 AGOSTO LE ISCRIZIONI GRATUITE PER PARTECIPARE ALLA GARA E PROMUOVERE UNA CULTURA ALIMENTARE PIÙ GIUSTA E SOSTENIBILE**

**LAV: UN'OCCASIONE IMPORTANTE PER ACCELERARE IL CAMBIAMENTO DELL'ATTUALE SISTEMA ALIMENTARE**

Si chiudono lunedì 31 agosto 2026 le iscrizioni per partecipare alla quarta edizione di [Vegâteau](#), il concorso nazionale dedicato a pasticciare e pasticceri professionisti per eleggere i dieci migliori pasticceri e le loro proposte 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 da APEI (Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana), CONPAIT Pasticceri d'Italia, FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria), CAPAB (Consorzio Artigiani Pasticceri Bergamaschi) e CPA (Consorzio Pasticceri Artigiani di Brescia e Provincia).

**La premiazione 2026 si terrà a Bergamo presso il Centro Culturale Daste, domenica 18 ottobre**, e per l'occasione saranno assegnati ai vincitori i premi messi a disposizione da The Bridge Bio, FunnyVeg Academy e Hoplà Idee Veg. Una giuria specializzata, formata da pastry star e giornalisti specializzati, selezionerà i dieci migliori elaborati, tra cui l'ambassador del progetto grazie ad Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana (APEI), Marco Pedron.

Come nella precedente edizione, una giuria popolare – formata da cinque persone estratte a sorte tra le 100 persone che formano il pubblico assaggiante – contribuirà alla valutazione dei dolci in gara, dando voce anche ai cittadini che desiderano sostenere una pasticceria più etica e sostenibile. I riconoscimenti saranno assegnati anche dai media partner.

Il contest è un progetto fortemente voluto da LAV che si prefigge di diffondere pratiche di preparazioni dolciarie a minor impatto ambientale e nel rispetto di tutti gli esseri viventi. 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**.

A tutti i partecipanti è stato offerto infatti, al momento dell'iscrizione, un webinar esclusivo prodotto da docenti della [FunnyVeg Academy](#) - che vantano una lunga esperienza ristorativa e skill specifiche nel settore vegan, wellness e 100% vegetale - strumento tecnico utile da unire all'esperienza e al proprio stile per creare dolcezze inedite e in grado di stupire più persone possibili.

*“Le tradizioni migliori sono quelle che sanno evolvere: oggi più che mai la scelta vegetale è una risposta concreta alle sofferenze degli animali, alle emergenze climatiche e alle nuove sensibilità delle persone”* dichiara **Donato Ceci di LAV Bergamo**.

Grazie al sostegno dei main sponsor The Bridge Bio e Hoplà Idee Veg, il podio di Vegâteau 2026 offrirà premi utili allo sviluppo professionale:

**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)

**Lucrezia Quadri** Press Office Assistant  
m +39 3425700226 mail [l.quadri@lav.it](mailto:l.quadri@lav.it)



- 1° Classificato – Fornitura completa di bevande vegetali e alternative all'uovo *The Bridge Bio*.
- 2° Classificato – Due giornate di Master intensivo in pasticceria vegetale presso *FunnyVeg Academy*.
- 3° Classificato – Fornitura di alternative vegetali alla panna da montare *Hoplà Idee Veg*.

Premi e forniture sono previsti per tutti i dieci selezionati, a sostegno di un percorso di aggiornamento che unisce qualità tecnica e responsabilità etica.

Media partner dell'iniziativa sono **Dolcesalato, Italia a Tavola, Pasticceria Internazionale, Alimenti Funzionali, Il pasticcere e Il gelatiere.**

**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)

**Lucrezia Quadri** *Press Office Assistant*  
m +39 3425700226 mail [l.quadri@lav.it](mailto:l.quadri@lav.it)



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI