



Comunicato stampa LAV 18 novembre 2016

**VEGAN CHEF CONTEST: SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO LAV PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI ED ENOGASTRONOMICI. UNA RICETTA VEGAN PER VINCERE UNA SESSIONE PRATICA, IN CLASSE, DI CUCINA 100% VEGETALE**

La LAV lancia in tutta Italia la seconda edizione del concorso [Vegan Chef Contest](#), dedicato agli Istituti Alberghieri ed Enogastronomici.

Ogni classe partecipante dovrà inviare, entro il 15 marzo 2017, una ricetta 100% vegetale corredata da foto della preparazione e del piatto completo. Quella giudicata migliore vincerà una sessione pratica di cucina con lo chef vegano **Martino Beria** di *Vegano Gourmand*, che si svolgerà nella scuola vincitrice.

Le classi che intendono partecipare a 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 si può trovare sul sito [www.piccoleimpronte.lav.it](http://www.piccoleimpronte.lav.it).

La prima edizione, vinta dall'Istituto Alberghiero "Antonello" di Messina con la ricetta "[Wild](#)", aveva registrato l'adesione di 24 tra istituti e scuole alberghiere ed enogastronomiche italiane, che hanno partecipato anche con più ricette e classi per ciascuna: una percentuale rilevante di tutti gli istituti alberghieri italiani. Dalla Sicilia alla Lombardia il primo 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.

***Martino Beria:***

Lo chef Martino Beria è stato fondatore nel 2013 del portale di ricette e articoli "La cucina vegetariana.it", ora [Vegano Gourmand](#), 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.

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

18.11.2016

Ufficio stampa LAV 06.4461325 – 329.0398535

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