Veg Per Scelta, la cucina italiana reinterpretata in chiave vegetariana

original-collage-6c81ab57

La grande tradizione della cucina italiana reinterpretata in chiave vegetariana da Pietro Leemann - primo chef “VEG per scelta” a conquistare la stella Michelin con il suo ristorante Joia – da lui stesso raccontata.

Ricette, quindi, ma anche un’introduzione al vegetarianismo sotto il profilo della salute, dell’etica, del rispetto dell’ambiente e degli animali, della dimensione spirituale attraverso i testi di Gabriele Eschenazi. Con una panoramica dei personaggi che nel corso della storia hanno abbracciato la scelta vegetariana - da Pitagora a Leonardo da Vinci, da Einstein a Gandhi…- e interviste a studiosi come Carlo Modonesi, docente di Ecologia umana, ambiente e salute; Michela De Petris, già medico chirurgo all’Istituto Nazionale dei Tumori; Monica Oldani, psicobiologa dell’Istituto di Medicina legale e Legislazione veterinaria all’Università di Milano.

Nel libro gli autori trasferiscono anche l’esperienza maturata con The Vegetarian Chance, concorso ideato un anno prima di Expo che vede cuochi di tutto il mondo misurarsi con la cucina vegetariana.

www.giunti.it