

Gli chef Pietro Leemann e Simone Salvini a KUM! Festival

Da venerdì 15 a domenica 17 ottobre si tiene, alla Mole Vanvitelliana di Ancona, l'edizione 2021 di KUM! Festival (www.kumfestival.it), la manifestazione dedicata alla cura e alle sue diverse pratiche, con la direzione scientifica dello psicoanalista Massimo Recalcati e il coordinamento scientifico del filosofo Federico Leoni.



Come ripartire. Cantieri è il titolo di quest'edizione speciale, che ha l'obiettivo di interpretare con fiducia e reinventare creativamente il tema della ripartenza dopo il trauma causato dalla pandemia, nel tentativo di fornire risposte concrete alle questioni che quest'ultima ha sollevato. 47 relatori tra filosofi e teologi, psichiatri e psicoanalisti, economisti e politici, sociologi e antropologi, scrittori e artisti in 30 incontri tra lectio, dialoghi e conversazioni, si confrontano in veri e propri Cantieri, affrontando il tema dell'edizione da più punti di vista. Non mancano in programma gli eventi speciali tra arte, filosofia, cucina e presentazioni di volumi della collana del festival edita da Melangolo.

RASSEGNA STAMPA

Comunicati-stampa.net
8 ottobre 2021



Pagina 2 di 3

Sabato 16 ottobre alle 15.30 gli chef Simone Salvini e Pietro Leemann intervengono nel panel Ripensare il cibo, evento speciale a cura del marchio biologico Alce Nero, partner del festival. Intervistati dal professionista di relazioni pubbliche e marketing territoriale Angelo Serri, i due maestri della cucina vegetale dialogheranno tra loro sul tema del cibo, riconoscendo che quello che fa bene alle persone fa bene anche al Pianeta.

Simone Salvini è tra i grandi maestri italiani della cucina vegetariana e vegana. Gli studi di ayurvedica e di psicologia lo aiutano a sviluppare sensibilità e spiritualità profonde, aspetto che si ricetta nel suo stile culinario.

Tra le sue collaborazioni: il Joia di Pietro Leemann a Milano, per cui è stato Capo Chef, l'Associazione Vegetariana Italiana, la Fondazione Umberto Veronesi e la Scuola di Cucina Alma. Simone Salvini è docente all'Università del Gusto di Vicenza, nel percorso Ghita di alta cucina alla FunnyVeg Academy di Milano ed è consulente per l'associazione di categoria APPE di Padova. È chef di Identità Golose ed è stato autore/protagonista delle puntate del Gambero Rosso dedicate alla cucina vegetale. Ha pubblicato il suo primo libro con Mondadori nel 2012, Cucina Vegana, a cui sono seguiti I dolci della salute e La mia vita in verde, oltre che Diario di un cuoco insieme a Pietro Leemann e La scienza della felicità con Mara Di Noia.

Pietro Leemann nasce a Locarno, in Svizzera, nell'estate del 1961. Sin da piccolo coltiva, in tutti i sensi, l'amore per la terra e la natura, giocando e lavorando con i genitori nell'orto di famiglia. Nel 1989, con un gruppo di amici, a Milano, apre Joia che, nel 1996, è il primo ristorante vegetariano Gourmet a ricevere la prestigiosa stella Michelin. Nel 2020 lo chef e Joia ricevono la prima stella verde della guida Michelin per una cucina sostenibile, premio istituito, nello stesso 2020, per mettere in luce tutte quelle strutture che favoriscono una gastronomia più virtuosa e all'avanguardia per responsabilità e senso etico verso ambiente e Natura.

Nel 2000 viene insignito del premio Pellegrino Artusi per la qualità e

RASSEGNA STAMPA

Comunicati-stampa.net
8 ottobre 2021



Pagina 3 di 3

l'originalità della sua cucina e nel 2010 di quello della Città di Fabriano. Ha scritto più di dieci libri di cucina, di divulgazione di cultura alimentare, di filosofia naturale e di ricette. Assieme a Gabriele Eschenazi ha fondato "The Vegetarian Chance", il primo festival internazionale di cultura e cucina vegetariana. Leemann è impegnato in progetti con aziende ed enti con l'obiettivo di divulgare i precetti di una cucina sana e consapevole.

KUM! è organizzato dal Comune di Ancona e dal Fondo Mole Vanvitelliana, con il patrocinio del Ministero della Cultura e con il sostegno della Regione Marche e della Fondazione Cariverona, con le attività sul territorio a cura di Jonas Onlus. Media Partner: Rai Radio 1.

Per informazioni: www.kumfestival.it