Ricette veg, il progetto di Irene Volpe e Animal Equality

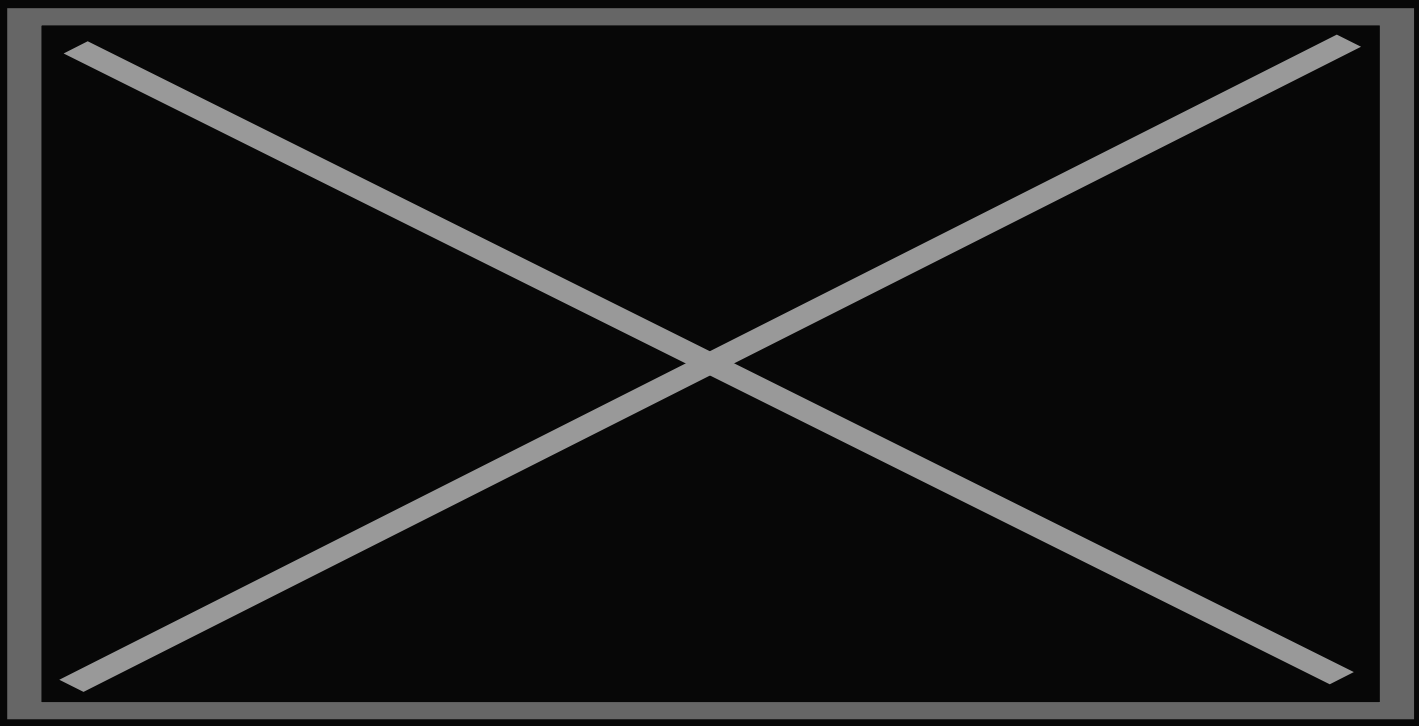
ricette-veg-ricetta5-mod-1-1536x1024-75adaa0f

La finalista di Masterchef 2020 , ha avviato un progetto nell’ambito di LoveVeg, il vertical di ricette veg per un’alimentazione sana e più rispettosa del Pianeta.

Irene Volpe, romana e classe '98, nonché finalista di Masterchef 2020, ha deciso di dimostrarlo: mangiare di gusto e nel rispetto dell’ambiente è possibile.



Così in collaborazione con Animal Equality, ha avviato un progetto nell’ambito di LoveVeg, il vertical di ricette veg per un’alimentazione sana e più rispettosa del Pianeta.

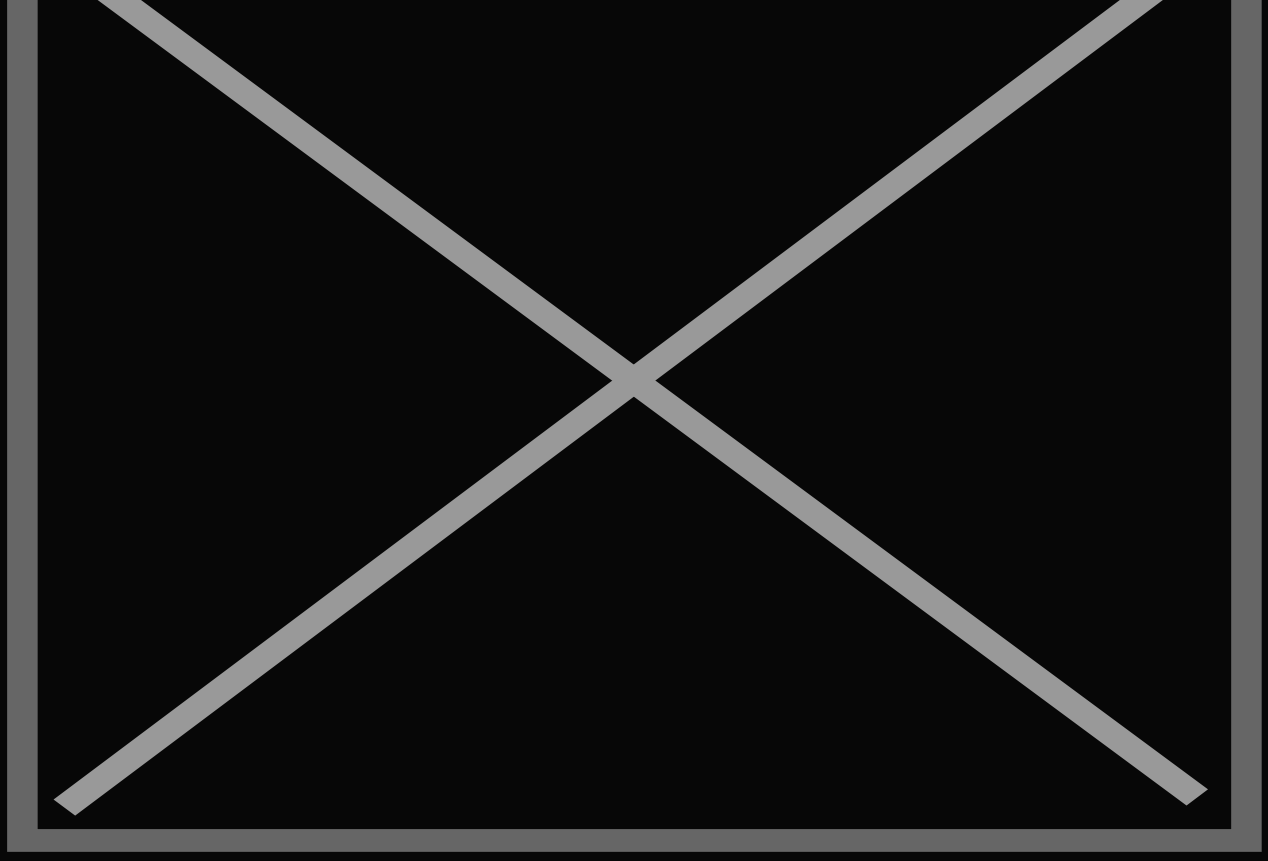


Il risultato?

Il ricettario *Ferragosto 100% vegetale*, che illustra la preparazione di **10 piatti esclusivi**, dall'antipasto al dolce, 10 portate fresche e colorate che saranno presentate prossimamente anche attraverso delle video ricette sui suoi canali social.

L'obiettivo?

Sensibilizzare il pubblico a un'alimentazione critica e consapevole invitando a provare piatti sfiziosi e alternativi alla solita grigliata di Ferragosto e più a misura di ambiente.



La dimostrazione che un’alimentazione vegetale può davvero essere alla portata di tutti, oltre che sana e sostenibile, arriva anche grazie alla partecipazione di **Fabrizio Colica**, attore del duo comico romano Le Coliche, e **Giacomo Visconti,** influencer, insegnante e compagno di Fabrizio, che vedremo presto alle prese con le ricette realizzate dalla chef. La coppia è infatti amante della cucina vegetale e ha scelto di cimentarsi nella realizzazione di alcune preparazioni del ricettario Animal Equality con l’ironia che la contraddistingue.

Le ricette sono scaricabili gratuitamente in pdf dal blog di Animal Equality, Love Veg, dove si possono trovare anche consigli utili e tante altre ricette per un’alimentazione a sostegno del Pianeta e della salute.

Foto:

In apertura:*'Tart crudista alle pesche, cocco e menta'*

Nell'articolo:*'Macedonia bbq in salsa piccante alla senape'*