

Home / e20express / Portfolio eventi / Evento b2c / Il festival The Vegetarian Chance sbarca a...



Evento b2c

## Il festival The Vegetarian Chance sbarca a Torino: appuntamento dall'11 al 13 ottobre

Il festival internazionale di cultura e cucina vegetariana, che si terrà presso la location Edit, nasce da un'idea di Pietro Leemann e Gabriele Eschenazi Torino. A organizzare la kermesse è l'omonima associazione no profit The Vegetarian Chance, che si finanzia con il contributo di partner e istituzioni pubbliche per gli aspetti logistici e la promozione. Di questo aspetto così come del marketing e della comunicazione si occupa Alberto Guglielmone, la campagna di advertising sarà invece curata da Guido Avigdor e la sua factory creativa Eggers 2.0 di Torino.

**Vegetarianismo e veganismo** guadagnano sempre più spazio in media e social media, sugli scaffali della grande distribuzione e nei menu dei ristoranti. Piacciono a chi ama l'ambiente e gli animali, a chi vuole stare in salute, meno a chi ama la buona tavola. Troppe rinunce. La cucina a base vegetale è spesso poco

attraente ed è proprio per questo che nel 2014 Pietro Leemann, patron dello stellato Joia a Milano e Gabriele Eschenazi, giornalista gastronomico, hanno ideato un concorso internazionale di cucina vegetariana e un festival dove sfatare luoghi comuni e pregiudizi, rivolto al grande pubblico.

**La sesta edizione del Festival The Vegetarian Chance** e del suo concorso si svolgerà quest'anno a **Torino dall'11 al 13 ottobre** negli spazi di **EDIT ([clicca qui per accedere alla Directory](#))**, un'affascinante struttura industriale finemente ristrutturata e dedicata al cibo e alla sua condivisione.

**Il tema, Il domani del cibo è oggi**, è stato scelto in controtendenza ad altre manifestazioni dove si parla di cibo del futuro come se la qualità della nostra alimentazione non sia un'urgenza da affrontare adesso come parte delle misure contro l'emergenza climatica, l'inquinamento e la perdita costante di biodiversità.

A **organizzare** il Festival è l'omonima **associazione no profit The Vegetarian Chance**, che si finanzia con il contributo di partner e istituzioni pubbliche per gli aspetti logistici e la promozione. Di questo aspetto così come del marketing e della comunicazione si occupa **Alberto Guglielmone**, la campagna di advertising sarà invece curata da **Guido Avigdor** e la sua factory creativa **Eggers 2.0** di Torino, mentre le relazioni coi media saranno seguite da **Pompea Gualano** con la sua società **IWY, Ethical Communications and PR**.

Nelle sue cinque edizioni il Festival ha avuto con sé ospiti prestigiosi come Franco Berrino, Gualtiero Marchesi, Davide Oldani, Antonia Klugmann, il medico americano Neal Barnard, Giulia Innocenzi, Red Canzian, Davide Paoïni, Claudia Zanella, Stefano Bocchi.

In apertura del Festival alla presenza del sindaco di Torino Chiara Appendino sarà illustrato un sondaggio su "Millenials e vegetarianismo" curato da Eumetra MR di Renato Mannheimer. Al concorso parteciperanno otto chef internazionali di alto livello e non necessariamente vegetariani, che presenteranno due ricette a un giuria presieduta da Pietro Leemann e composta da due chef, un medico, un ambientalista, un giornalista.

Per il pubblico, che potrà seguire il concorso, sarà allestito un programma culturale e gastronomico. Sul palco si alterneranno scrittori come Leonardo Caffo, chef stellati con show cooking, produttori agricoli associati a Slow Food, artisti di musica e teatro, un esperto di cucine del mondo come Vittorio Castellani, aziende come Lavazza, che proporrà un laboratorio sul caffè e Ricola che inviterà il pubblico ad assaggiare i suoi cocktail a base di erbe. In uno spazio esterno Slow Food allestirà un mercato di produttori, all'interno si potranno imparare le virtù della prima colazione a base vegetale illustrata da Jenny Sugar, degustare pranzi e cene vegetariane.

Il Festival sarà preceduto nel mese di giugno e luglio dal lancio della Carta di The Vegetarian Chance, un documento messo a punto da Pietro Leemann per i suoi colleghi dei ristoranti italiani a tre stelle. Aderendo a questa Carta gli chef s'impegheranno a offrire ai loro clienti almeno quattro proposte vegetariane delle quali almeno due vegane. In più garantiranno la rinuncia alla chimica e ai semilavorati nelle loro cucine in favore di prodotti di locali e di stagione. A consegnare questo documento provvederà lo stesso Leemann con un

Vegetarian Tour in bicicletta, che vedrà protagonisti due atleti: Oliviero Alotto, presidente di Slow Food Piemonte e Alessandro Ippolito, fondatore di Torino Bike Experience. Il tour sarà in dieci tappe: quattro saranno percorse nella prima metà di giugno 2019, le restanti in giugno 2020.

MG