

Il cuoco Salvini apre la Funny Veg Academy a Milano

Simone Salvini (fiorentino, 47 anni), cuoco di cui sono celeberrime le imitazioni del comico Crozza, afferma che aprirà una **Accademia a Milano**. Il suo obiettivo, tra gli altri, sarà quello di *insegnare i suoi trucchi nascosti sulla cucina vegetariana*, ormai da qualche anno estremamente in voga.



Lo Chef Simone Salvini

C'era da aspettarselo da uno come lui: il cuoco, infatti, al momento di scattare la foto non ha esclamato il canonico "cheese!" ma si è distinto per aver urlato "**tofu**", fedele alla tradizione veg della sua cucina. Ma questo non è certo indice di poca serietà, ma solo dell'*ironia di un personaggio tra i più presi in giro d'Italia*.

La colpa di ciò, o il merito (a voi il giudizio) è di **Maurizio Crozza**, noto comico italiano dalle spiccate abilità di imitazione. Eppure Salvini, o **Germidi Soia**, ci prova ad essere serio.

E non è certo tipo da offendersi, Simone Salvini, anzi: è *addirittura andato a vedere Crozza in uno spettacolo a Modena*. E Crozza lo sapeva perfettamente. “Prima mi ha preso in giro”, racconta lo chef, “poi mi ha fatto alzare”. L’unico momento in cui Salvini si è sentito infastidito, è stato quando il comico ha esageratamente ridicolizzato una mensa di Bologna, dove lo chef aveva cucinato e la sua cucina, priva di carne, non era stata gradita. Perchè “spingere tanto sull’acceleratore”?, si chiede Salvini. Ma quando ha provato a chiamarlo al telefono, nei giorni seguenti, *Crozza non si è mai fatto trovare*.

Simone Salvini, classe 69, ha accumulato esperienze in Irlanda, in India e, da ultimo, a Macerata al ristorante *Lord Bio*. Appena sbarcato nel capoluogo lombardo, porta con sé la sua passione vegana: “è il mio sogno da sempre”, racconta “ora [...] **mi sentivo pronto per insegnare**”. E così farà.

Simone però, restio all’uso delle etichette che, a sua detta, restringono troppo il campo, preferisce chiamare la sua una **“alimentazione vegetale”**.



L'Accademia nella quale lo chef andrà a insegnare si chiama **"Funny Veg Academy"** ed è nata per una iniziativa dello stesso Salvini insieme alla rivista *FunnyVegan*, ed è aperta a tutti. Studenti, appassionati o semplici curiosi di ogni "fazione alimentare" potranno entrarvi e conoscere i segreti di uno chef tra i più conosciuti ed apprezzati nel nostro Paese.

Il centro avrà ubicazione in **via Pitteri a Milano** e Salvini si occuperà della **cucina naturale**. Gli argomenti principali verteranno su pasta madre, cereali, legumi e verdure, e delle principali tradizioni gastronomiche italiane e **crudiste**, che escludono, ovviamente, il consumo di carne animale.

Sarà un modo per raccontare "un altro modo possibile di nutrirsi" spiega lo chef, **senza l'ambizione di voler convertire nessuno**. I vegetariani non si nutrono certo d'aria, nè vivono osservando gli uccelli; semplicemente, si vuole incuriosire chi abitualmente mangia carne ma è comunque interessato alla novità del "vegetarianesimo" e ai suoi lati positivi.

La scuola offre anche **altri corsi**, come quello di salute alimentare con Maria di Noja; dello street food vegetariano; di pasticceria naturale; di cucina gourmet sperimentale e di alimentazione quotidiana anche per i più piccini, con la blogger Giulia Giunta.

Il mini-corso costa **75 euro** per tre ore, oltre ai **2000 euro** per un pacchetto che include **sedici lezioni** di alta cucina con lo chef Salvini in persona. Inaspettatamente, tra gli iscritti c'è chi si aspettava una cifra addirittura maggiore. Inoltre, continua fieramente il cuoco, *due dei suoi studenti hanno trovato un impiego non appena terminato il corso.*