



SIMONE SALVINI RACCONTA SIMONE SALVINI

Fiorentino, classe 1969, studio Lettere e Filosofia all'Università degli studi di Firenze e conseguì un dottorato in Psicologia a indirizzo storico con specializzazione Ayurvedica presso l'Università Florid College e NY College in Pisa.

Le mie esperienze di cucina iniziano fin da piccolo in laboratori artigianali quali pastai, pastifici, pasticcerie.

Nel 2000 mi trasferisco in Irlanda, a Dublino e Galway, lavorando per molte realtà vegetariane e poi in India: Punjab e New Delhi, per approfondire la cucina ayurvedica.

Dal 2005 al 2011 lavoro nella cucina del ristorante Joia di Pietro Leemann a Milano, di cui divento chef executive, luogo in cui elaboro piatti vegetariani siglati da una stella Michelin.

Dal 2008 insegno in alcuni istituti alberghieri di Milano e collaboro più volte alla formazione dei cuochi interni alla Camera dei Deputati a Roma.

Nel 2011 collaboro con l'Associazione Vegetariani Italiana e l'Istituto Europeo di Oncologia di Umberto Veronesi. Svolgo corsi di cucina naturale vegetariana per le scuole di cucina di Alma e Arte del Convivio e sono executive chef di Organic Academy, accademia di alta cucina naturale e vegetariana, dove svolgo corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti.

Nel 2012 esce il mio primo libro edito da Mondadori "La cucina vegana", grande successo editoriale seguito nel 2013 dal libro "I dolci della salute" e dal 22 marzo 2016 sono presente in tutte le librerie con il mio ultimo libro autobiografico "La mia vita in verde".

Nel 2014 mi stabilisco a Roma, dove rimarrò un anno, per avviare il nuovo ristorante OPS!, alternando docenze presso lo Yoga Festival, Gambero Rosso, l'Università del Gusto di Vicenza e la Scuola del Melograno di Torino.

Nel 2015 sono presente a Expo 2015 per occuparmi di ristorazione presso il Padiglione del Biologico e del Naturale per conto di Alcenero.

A giugno inauguro il ristorante Lord Bio di Macerata, dedicato all'alta cucina naturale.

Attualmente vivo tra Milano e Bologna e i prossimi mesi mi vedranno impegnato in un ambizioso progetto in collaborazione con Funny Veg Srl (editore di [FunnyVegan](#)): la [Ghita Academy](#), un'accademia di Cucina Vegetale dedicata ai professionisti del settore e alla formazione di nuove leve a cui trasmettere l'amore per la cucina e per le persone.