



LiBeRi LiBri ViVenTi

PIERANDI DARIO

Sono nato il 23/07/1961 a Senigallia e da oltre 30 anni sono impegnato nel settore della ristorazione.

Ho lavorato in tanti ristoranti in giro per l'Italia, e oggi potrei dire di essere uno chef vegetariano vegano con un pallino in testa: **portare più pace ed equilibrio alle persone e al nostro Pianeta attraverso un'alimentazione più sana e più rispettosa degli animali e della Natura.**

Ho maturato la mia prima formazione di cuoco in Romagna, dove, nel 1980, cominciai a lavorare in una cucina d'albergo e a studiare presso una Scuola Regionale di Cucina.

E poi vengono i Corsi di Aggiornamento che ho frequentato presso la Scuola di Simone Salvini, grande chef di cucina naturale ayurveda, formatori alla Scuola di Alta Cucina Naturale "Joia" di Pietro Leeman.

IL MIO VIAGGIO VERSO UNA ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Con Simone Salvini ed alcuni medici olistici che ho avuto la fortuna di incontrare, come il dott. Giuseppe Cocca, ho approfondito la conoscenza di quello che ritengo essere il miglior modello alimentare nel quale trova posto non solo il cibo sano e vegetale, ma anche un'attenzione continua alla psiche e al movimento corporeo.

E' il cosiddetto "triangolo della salute" psiche, cibo, moto.

Da 14 anni dirigo la cucina dell'Hotel Bel Sit Holiday & Wellness di Senigallia, e in collaborazione con due amici e cultori di alimentazione vegetale sono attualmente impegnato a diffondere nella Marche la conoscenza della cucina 100% vegetale realizzando speciali eventi a tema.

Il sito [www,dinnerandpepper.com](http://www.dinnerandpepper.com) e la pagina **Facebook Dinner and pepper** illustrano le nostre iniziative.



CONFLUENZE
Cultura, Ambiente e Società

Associazione Confluenze

MontiMar

