



**LA TRADIZIONE**  
Il Giappone si tinge di rosa con i ciliegi in fiore, Tokyo è la meta...



**HOBBY**  
Buone idee per terrazze e giardini in uno speciale sul Giornale di...



**LAVORO**  
Addio alla segretaria nel Regno Unito, ma quelle che restano fanno...



**DAL PRIMO APRILE**  
"Avventura nella foresta dei misteri", la mini serie tv arriva in...



SOCIETÀ

Home &gt; Video &gt; Società &gt; Pasqua, dallo chef stellato Leeman le ricette vegane "salva-agnello" - Video

Società

COMMENTA



**ROMA. "Gli animali non sono ingredienti ma esseri senzienti che come noi condividono il diritto alla vita". Lo afferma la parlamentare di Forza Italia Michela Vittoria Brambilla, presidente della Lega Italiana per la Difesa degli Animali e dell'Ambiente, che ha presentato a Milano le video-lezioni di "alta cucina naturale" offerte dallo chef stellato Pietro Leemann: **le ricette per due piatti vegani "facili e saporiti", totalmente "cruelty free", sono disponibili al link [www.leidaa.info](http://www.leidaa.info) o sul canale YouTube Leidaa.****

"Quando Leonardo da Vinci scriveva "verrà un giorno in cui l'uccisione di un animale sarà considerata come l'uccisione di un uomo" - ricorda l'ex ministro del Turismo - non poteva certo immaginare che cinque secoli dopo l'industria alimentare avrebbe letteralmente 'macinato' miliardi di vite per produrre cibo, negando a queste povere creature il rispetto di ogni diritto. A Pasqua, festa della Resurrezione e della vita, il tutto assume una dimensione ancora più crudele: quella, appunto, della strage di piccoli fatti nascere solo per essere allontanati dalle madri e poi - magari dopo interminabili viaggi sulle strade - per essere uccisi e finire nel piatto".

**"Per fortuna - continua Brambilla - almeno in Italia, l'usanza è sempre meno seguita - nell'ultimo quinquennio (2010-2014) si è passati da 4.834.473 a 2.129.064 tra agnelli e capretti macellati ogni anno** ed è sempre più diffuso un modo di sentire diverso nei confronti degli animali e in particolare di quelli sacrificati in tenera età solo per esigenze di mercato (maialini, conigli, pulcini maschi). Con le video-lezioni di Leemann, prosegue Brambilla: "Vogliamo mostrare che si può arrivare al sapore senza infliggere dolore e senza sacrificare altri esseri senzienti. Non a caso il primo piatto si chiama "Riso della pace", con una mantecatura tutta vegetale per soddisfare anche i palati più esigenti. Il secondo è invece un perfetto sostituto Veg della tradizionale "torta pasqualina" realizzata con le uova".

TAG: [Pasqua](#), [ricette vegane](#)PERSONE: [Michela Brambilla](#), [Pietro Leemann](#)

Correlati