

## Giuseppina Siotto

Chef e docente di cucina vegetale, antropologa, autrice.

Laurea in Discipline delle Arti della Musica e dello Spettacolo, Università degli Studi di Bologna.

Laurea in Antropologia culturale ed Etnologia, Università degli Studi di Bologna.

Dal 2022 è imprenditrice presso Pasto Nomade, laboratorio artigianale di cucina vegetale con sede a Bologna.

Dal 2004 al 2019 è cuoca e responsabile della cucina del ristorante bio-vegetariano Centro Natura di Bologna. Dal 2005 trasmette il proprio metodo di cucina naturale attraverso la formazione e l'insegnamento. Dal 2016 al 2020 è direttrice didattica e docente del Corso Professionale Veg Vegetarian Chef (tra i docenti gli chef stellati Pietro Leemann e Simone Salvini).

Collabora con il Dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Bologna, per il progetto Great Life sulle colture resilienti e loro utilizzo in cucina. Autrice del libro *Vegetaliana, note di cucina italiana vegetale*, Modena, 2014. Suoi contributi e ricette sono stati pubblicati in diversi libri collettivi e riviste in Italia e all'estero.

Ha iniziato a praticare la cucina naturale nel 1986, e studiato gli aspetti nutrizionali e curativi del cibo attraverso la macrobiotica di Yakikazu Sakurazawa, come insegnata dal giapponese Michio Kushi. Grazie all'incontro con il nutrizionista italo-americano Lino Stanchich, ha poi approfondito la variante della scuola macrobiotica statunitense, che ha una forte componente creativa e gourmet, orientata al benessere e alla prevenzione, e utilizza i fermentati come complemento fondamentale per la salute a tavola.

È stata introdotta alla preparazione del koji secondo il metodo tradizionale dal maestro Minami Tomoyuki Nakaji e dalla maestra Marika Groen.

Nel 2019 ha conseguito la Certificazione Washoku Kentei con l'Associazione Certificato di Washoku Kentei in Italia.

La sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

Bologna, 16/2/2023

