

La chef Marta Foglio sale in cattedra a Biella

06/11/2018

E' una visionaria e a soli 35 anni sogna di cambiare il mondo attraverso la sostenibilità, il rispetto per la vita e per il proprio corpo. È la chef **Marta Foglio**, che oggi ha incontrato gli **studenti del corso di Enaip Biella "Operatore della ristorazione-sala bar"**. A loro ha trasmesso la sua passione per la cucina, nata vedendo la nonna cucinare usando le verdure dell'orto per sperimentarsi da autodidatta.

A soli 13 anni Marta diventa vegetariana ma sono i due stages come interprete per **Slow Food** e l'arrivo a **Terra Madre**, che le cambiano la vita. Abbraccia la filosofia di Carlo Petrini e collabora attivamente con la condotta di Biella. Sogna di aprire un fast food vegetariano, si iscrive all'Accademia Joia e diventa allieva di Pietro Leemann, chef stellato vegetariano d'Europa. Seguono altri corsi all'**Istituto dei Tumori di Milano** e l'incontro con quello che sarebbe diventato il suo altro grande maestro: Franco Berrino.

Nel frattempo Marta Foglio ha dato vita a **Foodopia**, progetto che racchiude la visione nella quale uomo e natura sono in equilibrio e il cibo è il filo che li unisce. Le sue ricette sono fatte di profumi, contrasti, stagionalità e territorio e i progetti sono tanti: tra cui una piccola scuola di cucina naturale e un laboratorio per produzioni.

La sua mission?

Dimostrare che alimentarsi in modo consapevole e sano non solo è possibile ma è anche estremamente piacevole.