

# Pina Siotto



Ha iniziato a studiare e praticare la Cucina Naturale e la Macrobiotica dal 1986, mentre studiava e si laureava al Dams di Bologna.

Dal 2004 ha fatto di questa scelta, prettamente personale, anche una professione, iniziando la collaborazione come cuoca e docente di cucina Naturale con il Ristorante BioVegetariano Centro Natura di Bologna.

Il suo interesse per l'aspetto nutrizionale e curativo del cibo l'ha portata ad avvicinarsi alla cucina anche nel suo significato culturale, che determina ed assume una particolare importanza nelle storie umane, e ad approfondire questi temi attraverso gli studi di Antropologia Culturale ed Etnologia.

Quello che l'affascina maggiormente è il contributo che la cucina può dare, nella sua espressione di nutrimento, di cura e di godimento collettivo.

Tutto questo confluisce in progetti didattici e di ricerca sulle cucine dal mondo, che la portano a conoscere e a condividere significati, tecniche, ingredienti e vari utilizzi degli stessi in diverse aree geografiche.

Autrice del libro *Vegetaliana - note di cucina italiana vegetale*, Damster, Modena, nel 2014.

Dal 2016 è Direttrice didattica del corso *Veg-Vegetarian Chef*, formazione professionale, ora alla sua quarta edizione, nata dalla collaborazione tra Centro Natura e "A scuola di gusto" - Iscom di Bologna.