

I ristoranti “Veg+” si presentano con un aperitivo in Città alta

L'Ascom e la Lav (Lega antivivisezione) di Bergamo sono state pioniere a livello nazionale del progetto Veg+, che ha sollecitato i ristoranti a proporre piatti e menù vegani, senza cioè l'utilizzo di alcun ingrediente di origine animale. Sono 15 le insegne di città e provincia che hanno accettato la sfida – seguendo un corso e mettendo a punto le proprie originali proposte – e che ora espongono il marchio “Qui si mangia anche Vegano 2014”. Per lanciare il circuito e far conoscere questo tipo di cucina, giovedì 24 luglio alle 19 è stato organizzato l'aperitivo “Veg+” nell'ambiente a cinque stelle del Relais San Lorenzo in piazza Mascheroni in Città alta, che aderisce al marchio. Si spazierà tra dry snack e finger food caldi e freddi con in più la possibilità di apprezzare il bel contesto ed reperti archeologici valorizzati dalla struttura. La partecipazione è aperta a tutti previa prenotazione alla Lav. Il costo è di 20 euro a persona e comprende due calici di prosecco.