

# Ritorna Veg+. Sono 19 i locali 2016 dove si può mangiare vegano



Per mangiare vegano sicuro, di qualità e vario, a Bergamo Ascom e Lav hanno creato una rete virtuosa di ristoranti. L'iniziativa si chiama "Veg +", è stata creata nel 2014 per

rispondere alle sempre più numerose richieste di piatti veg che giungono anche nei ristoranti bergamaschi. Quest'anno ritorna con alcune novità: a partire dai locali aderenti: 19 (nella prima edizione erano 15), di cui 11 sono nuovi ingressi. Sono riconoscibili da una vetrofania con la scritta verde "Veg +. Qui mangi anche vegano 2016»"e propongono in carta piatti privi di prodotti di origine animale e certificati, ciascuno accompagnato dal logo Veg+.

Oltre a sottolineare i valori della dieta vegana, il progetto punta sulla qualità: tutti i piatti veg sono infatti realizzati solo con ingredienti di origine vegetale e sono approvati e certificati da Lav Bergamo e dalla scuola vegana di Sauro Ricci, chef del Joia di Milano, tempio stellato della cucina naturale e vegana, riconosciuto in tutta Italia.

L'obiettivo dell'iniziativa è creare un indirizzario di ristoranti che offrono menù veg sicuri e di qualità e rendere la cucina vegana più accessibile a tutti: a chi ha già optato per questa dieta ma fatica a trovare delle proposte appropriate nei ristoranti, ma anche ai curiosi e a chi si vuole avvicinare a questo stile alimentare.

Il progetto è nato nell'ambito della campagna Cambia Menù di Lav che ha scelto Bergamo come punto di partenza grazie alla

collaborazione – la prima a livello nazionale – tra un’associazione commercianti e un’associazione animalista. Ascom e Lav hanno collaborato creando un corso di alta formazione in quattro giornate dedicato a questo stile alimentare innovativo sorretto da forti contenuti etici, svoltosi all’Accademia del Gusto, quindi hanno creato una sorta di regolamento per garantire la qualità e la varietà delle proposte vegane nei ristoranti aderenti.

Quest’anno, a garanzia della qualità, è stato introdotto un elemento in più: una newsletter che raccoglie le recensioni dei clienti e che permette a Lav di dare riscontro ai ristoranti e, se necessario, anche suggerimenti e consigli per migliorare piatti e servizio.

I dati sul fenomeno “veg” parlano di una crescita costante: tra vegetariani e vegani si registra un vero e proprio boom, che ne vede le fila aumentate di circa 11.000 nuove unità alla settimana. Secondo l’Eurispes, nel 2015 l’8% degli italiani ha dichiarato di seguire un regime alimentare privo di carne o derivati animali, facendo registrare un +2% rispetto al 2013. Un importante contributo a questi numeri l’ha certo dato il pronunciamento dell’Oms sui rischi del consumo di carne e derivati per la salute, ma alla base di questo fenomeno c’è un cambiamento trasversale e strutturale delle abitudini alimentari.

Per informazioni sull’iniziativa: [lav.bergamo@lav.it](mailto:lav.bergamo@lav.it).

## **I ristoranti Veg+**

### **A Bergamo**

- Sweet Irene
- Ristorante Giopì e Margi\*
- Farina & co\*
- Hostaria San Lorenzo
- Roof Garden (Hotel San Marco)

## **In provincia**

- Ristorante La Taverna\* – Sotto il Monte Giovanni XXIII
- Ristorante Da Franco\* – Seriate
- Settecento\* – Presezzo
- La Vacherie\* – Brusaporto
- Ristorante Vecchi Ricordi\* – Cene
- Il Borgo Zen Albergo della salute\* (per gruppi solo su prenotazione) – Taleggio
- Ristorante Donnarumma\* – Songavazzo
- La Marina Ristotel\* – Pontida
- Ortofrutta Valiotti, gastronomia\* – Zanica
- Villa Pighet – Ponteranica
- Ristorante Dè Firem Rostec – Misano Gera d'Adda
- Ristorante Cadei – Villongo
- Hotel Villa delle Ortensie – Sant'Omobono Terme
- Albergo della Torre – Trescore Balneario

**\* nuovi aderenti**