

Cliente vegano? I ristoratori Ascom pensano a un corso

Accanto a chi ha rinunciato o ridotto le uscite al ristorante c'è chi frequenterebbe volentieri qualche nuovo locale se avesse la certezza di trovare una cucina adatta alle proprie convinzioni alimentari. È il caso dei consumatori vegani e vegetariani, ...

Accanto a chi ha rinunciato o ridotto le uscite al ristorante c'è chi frequenterebbe volentieri qualche nuovo locale se avesse la certezza di trovare una cucina adatta alle proprie convinzioni alimentari. È il caso dei consumatori vegani e vegetariani, un universo in costante crescita (nell'ultimo anno la percentuale in Italia è passata dal 6 al 7,1%), che non ha ancora avuto dalla ristorazione risposte sufficienti (a Bergamo, ad esempio, i locali segnalati dal sito www.cambiamenu.it sono quattro).

Il Gruppo ristoratori dell'Ascom ha deciso di confrontarsi su questo tema e martedì 11 febbraio promuove un incontro informativo, che vuole anche verificare la possibilità di avviare un corso specifico. Tutto nasce dal contatto con la Lav, la Lega antivivisezione di Bergamo, che ha evidenziato alla categoria proprio questa carenza. «In un momento in cui la ristorazione punta ad intercettare nuove esigenze ed è alla ricerca di specializzazioni – rileva la presidente Petronilla Frosio –, anche offrire una cucina vegana può essere un'opportunità. Certo, ogni operatore deve valutare quanto sia attinente con la propria proposta e clientela, ma in certe situazioni, ad esempio dove è più frequente la presenza di ospiti stranieri, può risultare una strada interessante». L'incontro – alle 15.30 nella sala Villa, al piano terra della sede dell'Ascom in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo – vedrà la partecipazione di un esperto della Lav, che illustrerà i principi della cucina vegana, fondata su precise scelte etiche e di responsabilità. «L'appuntamento – prosegue Petronilla Frosio – sonderà anche l'interesse dei ristoratori a seguire un corso dedicato, non basta infatti preparare piatti a base di vegetali, occorre conoscere regole e tecniche che non si improvvisano. In base ai riscontri potremo organizzare all'Accademia del Gusto di Osio Sotto una serie di lezioni che consentiranno di ottenere un "patentino" di cucina vegana. Un riconoscimento utile anche per far conoscere la propria attività su siti, blog e nei circuiti specializzati».

La partecipazione all'incontro è gratuita. È gradita la segnalazione della presenza con un messaggio all'indirizzo e-mail info@ascombg.it.