la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Giugno 2014

Cucina vegana, Bergamo schiera 15 ambasciatori

Dalla collaborazione tra Ascom e Lav il progetto pilota in Italia per introdurre nella ristorazione piatti senza ingredienti di origine animale. Le attività riconoscibili dal marchio “Veg+”

nella foto, da sinistra, Paola Segurini, Petronilla Frosio e Sabrina Semperboni; in piedi, Donato Ceci, Sauro Ricci e Oscar Fusini

I ristoranti Ascom colgono la sfida di un menù gourmand vegano, mettendo alla prova i segreti e le ricette apprese, studiate e sudate ai banchi dell’Accademia del Gusto di Osio Sotto, con lo chef Sauro Ricci del ristorante stellato di cucina naturale Joia di Milano, guidato da Pietro Leeman.
Veg+, nato nei primi mesi del 2014 per rispondere alla crescente richiesta di cucina vegana, è un progetto pilota promosso nell’ambito della campagna Cambia Menù della Lav – Lega Anti Vivisezione, che ha visto Bergamo come punto di partenza grazie alla prima collaborazione a livello nazionale tra un'associazione commercianti ed un'associazione animalista. Ascom e Lav hanno lavorato insieme alla creazione di un corso di alta formazione dedicato ad uno stile alimentare innovativo, sorretto da forti contenuti etici ed in continua crescita. I dati del Rapporto Eurispes Italia 2014 rivelano infatti un sensibile aumento di chi si orienta verso scelte alimentari di minor impatto verso gli animali e il

pianeta, con un incremento dal 6 al 7,1% in un anno della popolazione che opta per una tavola vegetariana e vegana. Sono 15 i ristoranti bergamaschi che dal primo giugno proporranno piatti realizzati esclusivamente con ingredienti di origine vegetale e approvati da Lav Bergamo e della scuola vegana di Sauro Ricci. Una vetrofania con la scritta verde "Veg +. Qui mangi anche vegano 2014" li renderà riconoscibili. Per questi primi ambasciatori bergamaschi della cucina vegana si tratta di un'opportunità per cogliere le nuove esigenze emergenti e di uno stimolo a fare spazio con fantasia e creatività a seitan, tofu e cereali alternativi per dare vita a piatti originali a tutto gusto e salute. Il logo Veg+ rende subito evidente a chi sfoglia il menù i piatti stagionali vegani che, dall'antipasto al dolce, offrono un percorso del gusto ben bilanciato anche a livello nutrizionale. «Il progetto rappresenta un'importante occasione per i ristoratori di allargare i propri orizzonti, di differenziarsi e acquisire nuovi clienti – commenta Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom -. La vera sfida è quella di realizzare ricette vegane che esaltino tradizioni e territorio, anche in vista di Expo». Paola Segurini, responsabile nazionale del settore Veg della Lav, sottolinea l'importanza del debutto: «È il primo progetto italiano, pronto a fare scuola in altre città. Il Gruppo Ristoratori Ascom ha accettato la sfida con impegno e professionalità, frequentando un corso che dà senza dubbio un valore aggiunto al progetto e garantisce i clienti sulla conoscenza e preparazione dei ristoratori». Lo chef Sauro Ricci, che ha tenuto le lezioni, mostrando ai colleghi come produrre proteine vegetali in casa, dal seitan al tofu, e come realizzare dolci vegani, ha supervisionato ogni menù: «I ristoratori propongono piatti interessanti e di qualità e hanno condiviso i principi e la filosofia che stanno dietro ad ogni ricetta vegana. È un'occasione di crescita professionale ed economica, oltre che un importante passo avanti nella sostenibilità, tema centrale dell'Esposizione Universale».
I menù sono consultabili sul sito dell'Ascom, www.confcommercio.bg.it

I ristoranti aderenti

In città: Gennaro e Pia, Roof Garden San Marco, Relais Hostaria San Lorenzo, Sweet Irene. In provincia: Trattoria Visconti (Ambivere), Milano (Castione della Presolana), Trattoria Nano (Foresto Sparso), De Firem Rostec (Misano Gera d'Adda), La Caprese (Mozzo), Villa Pighet (Ponteranica), Posta (Sant'Omobono Terme), Villa delle Ortensie (Sant'Omobono Terme), Della Torre (Trescore Balneario), La Conca Verde (Trescore Balneario), Cadei (Villongo).