

9 Aprile 2025

Dolce rivoluzione Veg

Ampliare l'offerta con dolci vegani è un valore aggiunto e un'opportunità per ristoranti e hotel per accontentare chi soffre di intolleranze alimentari



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/dolce-rivoluzione-veg/>



L'alta pasticceria sta vivendo una rivoluzione e oggi sempre più



alternative vegetali per creare dolci che

non solo rispettano esigenze etiche e salutistiche, ma garantiscono anche

un gusto e una texture all'altezza delle aspettative più esigenti. Se fino a qualche anno fa la pasticceria vegana era considerata di nicchia, oggi è una realtà in espansione, capace di conquistare un pubblico sempre più vasto. Tra i protagonisti di questa trasformazione c'è Emanuele Di Biase, rinomato Master Pastry Chef e ambasciatore dell'alta pasticceria vegana, che da anni dimostra come sia possibile realizzare creazioni straordinarie senza uova, latte o burro. «In molti pensano che senza uova e latticini sia impossibile ottenere un dolce soffice e gustoso – spiega Di Biase -. Ma la realtà è che esistono alternative vegetali straordinarie, capaci di offrire le stesse performance tecniche senza rinunciare alla qualità e al gusto».

Dalla scelta etica a necessità alimentare: perché il vegano convince tutti

Se inizialmente il consumo di dolci vegani era legato principalmente a una scelta etica e ambientale, oggi a guidare il settore c'è anche un'esigenza crescente: la necessità di trovare soluzioni adatte a chi soffre di intolleranze alimentari. Secondo i dati dell'Istituto Superiore di Sanità, in Italia circa il 2-3% degli adulti e fino all'8% dei bambini soffrono di allergia alle proteine del latte o delle uova, mentre l'intolleranza al lattosio colpisce quasi il 40% della popolazione adulta con livelli variabili di gravità. Un mercato che non può più essere ignorato, soprattutto nella ristorazione.

«Oggi la richiesta di dolci senza lattosio o senza uova non viene solo da chi segue una dieta vegana, ma anche da chi ha problemi di intolleranze – sottolinea Di Biase -. Le persone vogliono mangiare bene senza sentirsi escluse, e non si tratta solo di seguire un trend, ma di offrire un servizio migliore a un pubblico sempre più attento. Un dolce vegano di qualità non è solo un'opzione in più, ma un valore aggiunto che può fare la differenza nella fidelizzazione della clientela.» Hotel, ristoranti e pasticcerie che ampliano l'offerta vegana vedono un aumento della clientela e un miglioramento della reputazione del brand. «Oggi il cliente si aspetta un'alternativa plant-based sul menù della colazione, nel buffet dei dolci o nelle proposte di dessert – aggiunge lo chef -. E non parlo solo di chi segue una dieta vegana, ma di chi cerca un'alimentazione più leggera e digeribile o ha intolleranze».

Ingredienti innovativi: come si sostituiscono uova e latticini

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/dolce-rivoluzione-veg/>

Di Biase ha dedicato la sua carriera allo studio delle potenzialità degli ingredienti di origine vegetale, elaborando ricette che replicano fedelmente gusto e consistenza dei dolci tradizionali. ***Tra gli elementi chiave della sua pasticceria c'è l'acquafaba, il liquido di cottura dei ceci, che montato a neve diventa un sostituto perfetto dell'albume per realizzare meringhe, spumose mousse e impasti soffici.***

Per sostituire il latte e la panna, Di Biase utilizza bevande vegetali come quelle di soia, mandorla e avena, selezionate in base alla tipologia di dolce. «Il latte di soia è il più versatile, perché ha una buona capacità emulsionante e un gusto neutro - spiega -. Quello di mandorla, invece, è perfetto per la pasticceria secca, mentre l'avena conferisce una cremosità eccezionale ai dessert al cucchiaio».

L'assenza di burro è compensata dall'uso di oli vegetali, burri di frutta secca o emulsioni innovative studiate per garantire la giusta struttura e scioglievolezza. «Abbiamo sperimentato con burri fermentati di mandorla e anacardi che offrono risultati incredibili, senza appesantire il palato» racconta Di Biase.

Farine integrali e zuccheri naturali: più salute senza rinunciare al gusto

Un altro pilastro della sua filosofia è l'uso di farine integrali e alternative, che oltre a migliorare il profilo nutrizionale dei dolci, conferiscono un sapore più ricco e autentico. «La farina di grano tenero integrale è perfetta per impasti da forno come torte e biscotti - conferma Di Biase - mentre per i lievitati possiamo usare farine più proteiche come quella di farro o di grano khorasan».

Nella sua pasticceria, lo zucchero raffinato lascia spesso spazio a dolcificanti naturali. «Lo zucchero di cocco ha un indice glicemico più basso e un sapore leggermente caramellato che arricchisce molte preparazioni - aggiunge lo chef -. Il dattero, invece, è un'ottima alternativa per dolcificare in modo naturale senza alterare troppo le consistenze».

L'Academy di Di Biase: formazione e futuro della pasticceria plant-based

Oltre a essere un pioniere dell'alta pasticceria vegana, Di Biase è anche un appassionato formatore. Ha fondato la Emanuele Di Biase Academy, con sede in Umbria, un centro di alta formazione dedicato alla pasticceria e alla cucina vegetale. «Abbiamo allievi che arrivano da tutta Italia per imparare i segreti della pasticceria plant-based - racconta Di Biase -. Offriamo corsi intensivi e videocorsi online, perché vogliamo rendere questa conoscenza accessibile a tutti, dai professionisti ai semplici appassionati».

Secondo le stime, il mercato dei prodotti vegani in Italia è in costante crescita, con un incremento annuo di oltre il 10%. «Oggi i clienti sono molto più consapevoli, leggono le etichette e cercano prodotti di qualità - dice Di Biase -. Il nostro obiettivo è dimostrare che il vegano non è sinonimo di privazione, ma di evoluzione e stiamo lavorando a nuove emulsioni per replicare la struttura della panna montata senza ingredienti di origine animale, e abbiamo appena messo a punto un metodo per realizzare sfoglie croccanti e leggere senza burro».

E su chi ancora è scettico sulla pasticceria vegana Di Biase non ha dubbi: «Dico sempre: assaggiate perché le parole servono fino a un certo punto. Il gusto, invece, parla da sé. Il mio consiglio? Inserire in menù un dolce vegano stabile, come una crostata, una cheesecake senza latticini o una mousse a base di acquafaba, permette di attrarre una clientela nuova senza stravolgere la proposta».