

13 Luglio 2015

“Estate Vegana”, il semifreddo tutto vegetale dei pasticceri bergamaschi

Tredici le attività che hanno aderito al progetto di Capab e Lav per introdurre nell’offerta creazioni “cruelty free”. Simbolo dell'iniziativa un nuovo dolce a base di latte di mandorla, cocco frutti rossi



Un semifreddo composto da una base di crumble ai cereali e vaniglia su cui si eleva uno spesso strato di invitante mousse al latte di mandorla abbinato ad un inserto di lamponi e cocco e decorato con rossi frutti di bosco e un invincibile cioccolato fondente. Una torta golosa e al tempo stesso delicata e fresca, che si adatta bene alle temperature di questa calda estate. Con un contenuto in più. È infatti un dolce vegano, realizzato cioè esclusivamente con ingredienti di origine vegetale, nel pieno rispetto dei canoni della cucina cruelty free.

Si chiama “Estate Vegana” ed è il coronamento – simbolico e ma anche molto concreto – del progetto “Dolcezza Veg+” ideato dalla Lav (Lega Antivivisezione) e dal Capab, il Consorzio Pasticceri Artigiani Bergamaschi aderente a Confartigianato Bergamo.

Il percorso è iniziato lo scorso marzo quando il Consorzio ha colto l’invito della Lav dando vita ad un corso di alta formazione vegana, tenuto alla Gta di Azzano San Paolo. Sauro Ricci, chef del ristorante Joia di Milano, tempio stellato della cucina naturale e vegana guidato da Pietro Leeman, ha introdotto i pasticceri bergamaschi al mondo della pasticceria vegan.



Le pasticcerie che hanno aderito sono 13 e oltre al semifreddo hanno

messo a punto altre golosità vegane, che proporranno nei loro negozi e saranno riconoscibile sui listini tramite il logo “Dolcezze Veg+”, il medesimo che apparirà nella vetrofania all’ingresso.

A Bergamo proseguono perciò le iniziative per rispondere al crescente numero di consumatori che opta per la scelta vegana e, più in generale, in favore di una proposta gastronomica e alimentare più consapevole e sostenibile. Grazie ad un progetto simile nato dalla collaborazione tra Lav e Ascom è infatti già disponibile un elenco di ristoranti in città e in provincia che offrono nei propri menù piatti vegani approvati dall’associazione e contraddistinti dal marchio Veg+.

Per le pasticcerie si apre quindi l’opportunità di intercettare una nuova clientela e di confrontarsi con le esigenze ed i temi più attuali. In campo, infatti, non c’è solo la ragione etica di chi ha scelto di nutrirsi – e dare soddisfazione al palato – senza provocare sofferenza per gli animali, ma anche un’attenzione in più alla salute, visto il valore di una dieta più ricca di vegetali, e non ultimo l’aspetto ambientale: l’alto impatto degli allevamenti per la produzione di latte, uova e burro, ossia gli ingredienti fondamentali della pasticceria, provoca effetti ambientali assolutamente non trascurabili e che superano in larga misura quelli dipendenti per esempio dai trasporti.

Le pasticcerie aderenti al progetto “Dolcezze Veg+”

- Pasticceria Bellicini – Ghisalba
- Pasticceria Chiodini – Villongo
- Pasticceria Dolcevita – Bergamo
- Pasticceria 2G – Trescore Balneario
- Pasticceria Giosuè – Montello
- Pasticceria Giove – Ponte San Pietro
- Pasticceria Guerini – Cividate al Piano
- Pasticceria Melograno – Cisano Bergamasco
- Pasticceria Melograno – Madone
- Pasticceria Oscar – Stezzano
- Pasticceria Silvio – Villongo
- Pasticceria S. Marco – Urganò
- Pasticceria S. Stefano – Sovere