

12 Settembre 2016

I locali Veg+ ripartono dall'aperitivo

Il 20 settembre al Relais San Lorenzo, in Città alta, un appuntamento tutto vegetale nell'ambito del progetto di cucina certificata di Ascom e Lav





Mangiare vegano può regalare piacevoli sorprese al palato, soprattutto

se le proposte sono curate da chef preparati. Per avere un assaggio della filosofia e di sapori cruelty free, l'Ascom di Bergamo e la Lav provinciale (Lega antiviivisezione) organizzano martedì 20 settembre al Relais San Lorenzo di piazza Mascheroni, in Città alta, l'Aperitivo Veg+, nell'ambito dell'omonimo progetto che ha certificato nel 2016 le proposte di 19 locali, tra cui Hostaria, il ristorante del relais.

Nella struttura a cinque stelle che unisce al design il fascino delle testimonianze archeologiche sapientemente valorizzate, il talentuoso chef Antonio Cuomo spazierà tra dry snack e finger food caldi e freddi mostrando le infinite possibilità che il mondo vegetale offre in cucina.

Il progetto Veg+ è nato nel 2014 all'interno della campagna Cambia Menù della Lav ed ha visto Bergamo fare da apripista a livello nazionale nella collaborazione tra un'associazione commercianti e un'associazione animalista per sensibilizzare i ristoranti a proporre piatti vegani, senza cioè l'utilizzo di alcun ingrediente di origine animale. Il percorso è stato riproposto quest'anno e ha portato cuochi e ristoratori nelle aule dell'Accademia del Gusto di Osio Sotto per un corso di formazione tenuto da Sauro Ricci, chef del Joia di Milano, punto di riferimento della cucina naturale e vegana.

Appresi i principi della cucina veg - che sono etici ma prevedono anche una forte attenzione ad un corretto apporto nutrizionale -, studiate le modalità per esaltare gusto e creatività, ogni locale ha messo a punto i propri piatti e menù, approvati dal progetto e segnalati in carta dal simbolo Veg+. Le insegne, tra Bergamo e provincia, sono, come detto, 19, quattro in più rispetto alla prima edizione, con molti nuovi ingressi, e sono riconoscibili da una vetrofania con la scritta verde "Veg +. Qui mangi anche vegano 2016».

L'iniziativa punta ad offrire una proposta di qualità e certificata a chi ha già optato per questa dieta ma anche a stuzzicare curiosità e interesse di chi vegano non è. Si può cominciare dall'aperitivo, appunto. La serata al Relais San Lorenzo comincia alle 19. Oltre alla sequenza di snack e finger food comprende due calici di prosecco. Il costo è di 20 euro. È richiesta la prenotazione (al numero 388 4618300).

I ristoranti Veg+ 2016

A Bergamo

- Farina & co
- Ol Giopè e la Margi
- Hostaria San Lorenzo
- Roof Garden
- Sweet Irene

In provincia

- La Vacherie - Brusaporto
La Rassegna
- Ristorante Vecchi Ricordi - Cene
<https://www.larassegna.it/i-locali-veg-ripartono-dallaperitivo/>

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