la Rassegna.it
Fondata nel 1906

21 Settembre 2016

L’aperitivo Veg+ fa centro in Città alta

Al Relais San Lorenzo l'evento del progetto di Ascom e Lav che riunisce 19 locali certificati

Uno scenario di assoluto fascino come il Relais San Lorenzo di Bergamo Alta, tra testimonianze archeologiche e design, e tanti snack e finger food insoliti. L'aperitivo Veg+ ha centrato l'obiettivo di far conoscere il gusto ed i valori della cucina vegana e i locali che la propongono in Bergamasca.

L'appuntamento è stato organizzato dall'Ascom e dalla Lav che insieme hanno dato vita al progetto di cucina certificata "Veg+". Si tratta di un percorso formativo – sviluppato all'Accademia del Gusto di Osio Sotto con Sauro Ricci, chef del Joia di Milano, punto di rifermento della cucina naturale e vegana – che ha portato chef e ristoratori a mettere a punto piatti e menù che rispondono ai principi della dieta vegana, senza cioè l'utilizzo di ingredienti di origine animale ma al contempo attenta al corretto apporto nutrizionale e alla qualità delle preparazioni.

La prima edizione risale al 2014, quest'anno i locali certificati solo saliti a 19 e sono riconoscibili da una vetrofania con la scritta verde "Veg +. Qui mangi anche vegano 2016″. «L'iniziativa Veg+ è giunta al suo terzo anno consecutivo – ha ricordato il direttore dell'Ascom **Oscar Fusini** – e sta ottenendo buoni risultati. Anche nella nostra provincia la cultura del vegano si sta diffondendo e c'è una proposta di qualità e di livello anche per questo segmento di preferenza. Integrare il circuito vegano con la cucina tradizionale ci sembra una strada giusta per la ristorazione bergamasca».

«La proposta che abbiamo fatto è stata colta positivamente – ha aggiunto la presidente dei Ristoratori Ascom, **Petronilla Frosio** -. Anche se non tutti i ristoratori negli anni hanno confermato la loro adesione, è stata comunque per tutti l'occasione di conoscere il pensiero e la cultura vegana e dare ai nostri ristoratori la possibilità di soddisfare la richiesta della clientela, che è per noi è la cosa più importante. Così come è importante conoscere il pensiero che sta dietro una proposta come quella vegana e noi come Associazione abbiamo cercato di farlo nel migliore dei modi».

Per gli chef si tratta anche di uno stimolo. «È una cucina nella quale ci si può sbizzarrire e divertisti, proponendo piatti buoni e di qualità – ha sottolineato **Antonio Cuomo** del ristorante Hostaria del San Lorenzo, che ha curato la proposta dell'apertivo -. Sono contento di aver potuto dimostrare attraverso la mia cucina un percorso iniziato alcuni anni fa». Mentre **Donato Ceci** della Lav, ringraziando i 19 ristoranti che hanno aderito al circuito ha rilanciato la sfida: «Posso dire che è possibile cambiare abitudini, anche alimentari, e trovare prodotti gustosi. La cucina vegana è salutistica ed è un esempio di rispetto della diversità».