

NON insa SOLO lati na

di **Gianluca Miserendino**

Dimenticatevi l'insalatina triste, o il piattino di verdure grigliate messo insieme all'ultimo momento in cucina per dar qualcosa da mangiare all'ospite "particolare". Perché il popolo dei vegetariani e dei vegani, che busca al mondo della ristorazione già da diversi anni, merita molto di più. Anche e soprattutto negli hotel, che nel vegan friendly trovano uno dei target più promettenti e in più rapida espansione al mondo. Lo sa bene Verde Camilla Parmigiani, che per mestiere aiuta le strutture alberghiere ad accogliere come si deve quegli ospiti che - per motivi anche molto diversi tra loro - hanno scelto di dire addio a qualunque relazione con i prodotti a base animale. In cucina, ma non solo. Quanto ce ne sia bisogno, lo spiega bene lei stessa: "L'Italia è ancora un po' ferma, di fronte alle grandi opportunità legate alla crescita del veganesimo e del vegetarianesimo". Se ne è accorta invece molto bene - ad esempio - la grande distribuzione organizzata, se è vero che "sul versante della produzione - osserva la consulente di Vegan Luxury in Hospitality - l'offerta di prodotti vegetariani e vegani nel retail è triplicata nel 2021. All'estero l'impatto è molto maggiore, ma c'è un gran fermento anche in Italia: sono i servizi che sembrano arrancare rispetto al mercato dei prodotti".

La vision di Alain Ducasse

“Il 27 maggio 1987, al ristorante Le Louis XV, di cui avevo assunto la direzione all’Hôtel de Paris, nel Principato di Monaco, ho creato con il mio chef Franco Cerutti un menù composto unicamente di ortaggi. All’inizio, bisogna ammetterlo, non fu un grande successo. Oggi, a trent’anni di distanza, più di un cliente su cinque sceglie questo menu. L’entusiasmo per queste degustazioni di ortaggi e cereali non è legato soltanto al desiderio di conformarsi alla moda vegetariana. È emblematico di una gastronomia che ambisce a esplorare un nuovo territorio di filosofia culinaria. Per quale motivo? Perché la grande maggioranza dei ricercatori è oggi concorde nel ritenere che se il miliardo di ‘ipernutriti’ consumasse meno proteine estratte da prodotti a base di carne, non solo sarebbe in uno stato di salute migliore, ma permetterebbe al pianeta di sfamare senza problemi il miliardo di ‘denutriti’” (da ‘Mangiare è un atto civico’ di Alain Ducasse e Christian Regouby).

Identiveg: chi, quanti e dove sono

Eppure i numeri non mentono: nel 2020, sulla base di dati Eurispes, era vegano o vegetariano quasi il 9% degli italiani, con un incremento del 25% rispetto all’anno precedente. Quanto alla distribuzione geografica dei vegani tricolori, Emilia Romagna e Lombardia sono le regioni più “attente” dello Stivale, mentre la Toscana è al primo posto tra quelle vegetariane.

A livello globale invece “i numeri non sono molto precisi - racconta Parmigiani - perché al fianco dei vegani integerrimi, fedeli al 100% alla loro scelta, c’è la grossa fetta dei cosiddetti flexitari. Questi ultimi sono tutti coloro che scelgono di essere vegani per la maggior parte del tempo, per scelta etica, per ambientalismo o per salutismo, ma che ogni tanto si prendono delle ‘licenze poetiche’, per così dire... rientrano in questa categoria e hanno un loro impatto”.

Ma qualche dato capace di disegnare la tendenza c’è: “Nel mondo siamo ad una quota del 10% della popola-



NELLA NOSTRA TRADIZIONE ABBIAMO PIATTI ORIGINARIAMENTE POVERI DI PROTEINE ANIMALI CHE OGGI VENGONO PROPOSTI IN VERSIONI PIÙ STRUTTURATE. SI TRATTA DI FARE UN PASSO INDIETRO

zione, tra vegetariani e vegani: ma si tratta di stime, non ci sono dati analitici, perché sono molto difficili da rilevare. Sicuramente il Regno Unito è uno tra i Paesi più sensibili, su questo tema: è qui che è nato il termine veganesimo ed è qui che ha preso avvio la Vegan society.

I britannici sono pionieri in materia, e stanno consolidando il primato. Poi ci sono gli Stati Uniti, con la California in prima linea, più della East Coast e - chiaramente - degli Stati centrali. Negli States prevale la scelta per motivi di salute e benessere. Gli al-

tri Paesi con maggior diffusione della filosofia vegan sono Canada, Israele, Australia, Svizzera, Germania e Svezia. A livello gastronomico, anche la Francia si sta dimostrando molto avanti: chef e ristoranti propongono abitualmente linee vegane, come proposta innovativa e di livello. È un’operazione anche culturale: come quella di Alain Ducasse che, anche se non fa cucina propriamente vegana, promuove una cucina sostenibile e basata sui vegetali, anche nel suo libro ‘Mangiare è un atto civico’.

Il “caso Italia”

L’Italia, quindi, è ancora in ritardo. Ma in che misura? “Mettiamola così: oggi, se un ospite dichiara di essere vegano, l’hotel che lo accoglie sa quanto meno di cosa si tratti. Non era così fino a 4 o 5 anni fa, quando sull’argomento c’era ignoranza totale. Ma trovare in menu delle proposte è ancora estremamente difficile, il servizio viene adattato al momento e questo genera un servizio improvvisato e quindi poco ‘lucido’, per così dire. E non mancano gli errori di fondo: ad esempio l’inserimento di ingredienti come il miele, o le uova, in piatti dichiarati come vegan. Ma c’è di più: non di rado l’ospite vegano viene confuso con l’ospite a dieta, e questa è un’incomprensione piuttosto deludente in ambienti di una certa caratura. A volte, addirittura, si confonde il vegan con il gluten free... Per fortuna però ci sono anche chef illuminati che si divertono, ne capiscono e accettano la sfida”. Anche nel beverage “la confusione è tanta - spiega la consulente - e ne-



Verde Camilla Parmigiani aiuta le strutture alberghiere ad accogliere gli ospiti che hanno scelto di dire addio a qualunque relazione con i prodotti a base animale

anche alcuni importanti sommelier hanno le idee ben chiare. Ad esempio, la maggior parte dei vini non è affatto vegan friendly, dal momento che nella fase di chiarifica vengono utilizzati albumi, caseina e altre sostanze di origine animale, che poi non vengono dichiarate in etichetta perché non fanno parte degli ingredienti, ma rientrano nel processo produttivo. Lo stesso discorso vale per i super alcolici. Parte del mio lavoro consiste proprio nello studiare la drinklist e la carta dei vini di un hotel”.

Il veg in hotel: ecco come

Quanto al food cost, Parmigiani spiega che “un menu a base vegetale inciderà sempre meno di un menu onnivoro, perché gli ingredienti - a parità di qualità - sono più economici rispetto a carne o pesce”. Riguardo invece alla presunta scelta d’élite che spesso si collega idealmente al vegan, “dipende sempre dalle motivazioni: forse può essere vero per quelle salutiste, ma non per quelle etiche ed ambientali: lì non ci sono classi sociali che tengano. Non è un caso che i prodotti vegan spopolino anche nei discount, fanno ormai parte del largo consumo. La cucina vegetale è



Una proposta 100% vegetale dell'hotel Il San Pietro di Positano

Veg cinque stelle a Positano

"All'hotel Il San Pietro di Positano - racconta Verde Camilla Parmigiani - ho collaborato per far sì che con l'apertura della stagione 2021 il ristorante, una stella Michelin, fosse in grado di proporre un menu 100% vegetale. È stata un'esigenza dettata dalla richiesta della clientela, cosa che accade sempre più spesso: è per questo che consiglio agli albergatori di rendere molto visibili queste proposte, perché la presenza di menu veg è tra i parametri di scelta fin dalla pianificazione della vacanza. Nel caso de Il San Pietro, abbiamo preparato proposte golosissime anche per il ristorante in spiaggia, fin dalla prima colazione, ad esempio con una ricotta di mandorle fatta in casa. Abbiamo curato anche la cocktail list: il capo barman ha creato il Vegan Pearl Martini, un drink servito con del caviale vegano, prodotto da una azienda olandese partendo dalle alghe. Abbiamo seguito anche il percorso in camera, per dare agli ospiti vegani un benvenuto personalizzato in hotel sulle amenities.

Esperienze vegetali

"A Londra c'è l'Hilton London Bankside, il primo hotel a realizzare una suite completamente vegana. Il concept è proprio quello della vegan experience in hotel, legata non solo al cibo ma anche al beverage, al minibar e al lifestyle, dai saponi ai tendaggi, fino ai cuscini. Tutto in materiale di origine vegetale, il piñatex, una pelle alternativa realizzata con le fibre di cellulosa delle foglie dell'ananas. Al momento in Italia c'è il rinomato Relais et Chateaux, 5 stelle lusso, esclusivamente vegetariano e vegano, il Bio Hotel Raphaël di Roma, e tre strutture - tra alberghi e B&B - completamente vegane: si tratta di Agrivilla I Pini a San Gimignano, il Paradiso Pure.Living a Castelrotto e La Vimea, sempre a Bolzano".

sterminata, e si possono fare cucine gourmet, popolari, healthy, etniche... Parte anche del mio lavoro è proprio far sì che ogni albergo sviluppi il suo stile specifico".

Ma è necessario formare specificamente gli chef per offrire ospitalità vegan friendly di livello? "Dipende molto dal progetto e dall'obiettivo che si vuole conseguire: se si vuole far trovare all'ospite antipasto, primo, secondo e dolce, potrebbe bastare l'autoformazione. Specializzarsi per attrarre nuovi clienti di questa nicchia e garantire una coerenza su tutto il soggiorno dell'ospite, naturalmente, prevede forme di approfondimento più serie, da modulare in base al livello della struttura. L'elemento chiave sta nelle professionalità individuali già presenti in albergo. Il supporto esterno non deve essere una sovrapposizione delle loro competenze, ma un'integrazione che permetta loro di esprimersi e tradurre ciò che già sanno fare bene in una chiave 100% vegetale".

Italia da mangiare: col veg si può

Ma è possibile far "mangiare l'Italia" a uno straniero in maniera vegana? "Assolutamente sì, d'altronde la nostra meravigliosa tradizione gastronomica è stata rimaneggiata e arricchita nei decenni. Abbiamo piatti originariamente poveri di proteine animali ma che oggi vengono proposti in versioni più strutturate. Si tratta di fare un passo indietro.

A Napoli sono tradizionali piatti poveri come gli 'spaghetti alle vongole fujute', ovvero senza vongole, per chi non poteva permetterselo. La leggenda li vuole inventati da Eduardo, e sono straordinari. Per fare un altro esempio, sul lago di Garda c'è il ristorante - da poco stellato - "La Speranzina" di Fabrizio Molteni. Offre cucina di pesce, naturalmente, ma lo chef è molto appassionato di cucina vegetale e fa delle cose eccezionali:



IL PRIMO CONSIGLIO AGLI ALBERGATORI È QUELLO DI CREARE UNA LINEA VEGANA ALL'INTERNO DEL MENU, CON ALMENO UN'ALTERNATIVA VEGETALE PER OGNI PORTATA

fungo cardoncello cotto nella creta, rapa sporzionata affumicata al coltello sul carrello, come si fa con i bolliti. Ecco, è un modello per portare anche nella cucina vegetale quella parte di show che - a certi livelli - ci vuole, per completare l'esperienza a tavola. Il bello di questa gastronomia è che è sempre in divenire. C'è tantissimo spazio per la creatività".

I consigli per gli albergatori

"Il primo consiglio che do agli albergatori - spiega Verde Camilla Parmigiani - è quello di creare una linea vegana all'interno del menu, disponendo quantomeno di una alternativa vegetale per ogni portata, e ove possibile offrirne di più, per garantire varietà agli ospiti che soggiornano per più giorni. In Italia sull'antipasto e sul primo piatto qualcosa si riesce a fare sempre, ma i guai veri iniziano con il main dish e proseguono con il dessert. È poi molto importante curare la prima colazione, offrire lattini vegetali che non siano di sola soia, e yogurt, torte, lievitati e brioche veg".

Sul piano della formazione, è "fondamentale che lo staff conosca un po' i principi base di questo mondo - cosa includere, cosa no, quali siano le motivazioni che guidano l'ospite - non tanto per dividerle ma per evitare situazioni imbarazzanti. E, soprattutto, per innescare empatia. Dobbiamo ricordarci, tutti, che a tavola e nella vita si tratta di includere, e non di ghettizzare o ghettizzarsi. Siamo vegani, e veniamo in pace".