



Rivoluzione vegana: formaggi, salsicce e hamburger creati con la tecnologia

Processi innovativi creano surrogati sempre più simili ai prodotti di derivazione animale. L'emulazione è sicuramente funzionale al marketing ma, nella sostanza, sono anche alimenti gradevoli



Luca Andrè, chef e proprietario del Soul Kitchen (Foto © Enzo Radunanza).

La crescita del [veganesimo](#) negli ultimi anni è un fenomeno che fa registrare numeri importanti ed è legato a motivazioni diverse che vanno dalle esigenze strettamente alimentari alla sensibilità verso gli animali e l'ambiente, su cui i [danni prodotti dagli allevamenti intensivi](#) sono indiscutibili.

Rivoluzione vegana: una dieta sempre più ricca e variegata

Seguire una dieta priva di ingredienti di origini animale, un tempo era limitante ma oggi la situazione è cambiata. I consumatori, infatti, possono **scegliere tra verdure, ortaggi, legumi** di origine italiana e internazionale ma anche beneficiare di moltissime preparazioni davvero appetibili e frutto di un'intensificata attività di **Ricerca e Sviluppo** delle aziende che hanno visto in questo fenomeno un'opportunità di business, e non solo una questione di sostenibilità e rispetto animale.

Interi reparti dei supermercati sono dedicati a **prodotti pronti** alcuni dei quali richiamano, nel nome e nell'aspetto, formaggi, salsicce, hamburger, carne di manzo o maiale.

Riteniamo che l'**alimentazione vegetale** debba rinunciare all'emulazione del mondo animale a tutti i costi, da cui peraltro intende prendere le distanze; sarebbe opportuno conservare e promuovere una propria identità nelle forme, nei colori e anche nei nomi. La natura, infatti, offre un'immensa varietà di ingredienti che, combinati in maniera fantasiosa, danno vita a una cucina che ha dimostrato di gratificare il palato anche degli onnivori.

Detto questo, valutando ciò che offre il mercato e andando oltre il marketing, va riconosciuto che ci sono cibi gustosi e molto interessanti da portare a tavola.

In occasione dell'ultimo **Festival del Giornalismo Alimentare di Torino**, al ristorante vegano **Soul Kitchen** è stata organizzata la serata **"Street food d'autore"** nel corso della quale lo chef **Luca André** ha impiegato alcuni ingredienti innovativi per un **menù degustazione** ispirato al tipico cibo da strada.



L'interno del ristorante (Foto © Enzo Radunanza).

BMFOOD: l'importatore che porta in Italia l'innovazione vegetale

La maggior parte degli ingredienti protagonisti della cena sono prodotti, con tecnologie innovative, da aziende straniere e distribuiti – in esclusiva per l'Italia – dalla milanese **BMFOOD**. Nata nel maggio 2019, tale realtà si è rapidamente imposta sul mercato dei sostituti delle proteine animali, servendo oltre 400 tra supermercati, ristoranti, hotel e negozi specializzati dislocati in 40 province nazionali.

Street food d'autore al Soul Kitchen di Torino

Nella cena al ristorante **Soul Kitchen** (in via Santa Giulia 2), in collaborazione con **Funny Vegan**, il resident chef ha impiegato la sua impeccabile maestria per valorizzare la presentazione di alcuni ingredienti vegetali (formaggi e carne) frutto di procedimenti produttivi molto avanzati e ricreando i

sapori di uno stuzzicante street food.

Dopo aver provato dei pop con speziati, è stato servito come antipasto un **tagliere di “fermentini”**, un prodotto italiano al 100% dell’azienda romagnola **Euro Company** che produce, seleziona e commercializza frutta secca ed essiccata.

Fermé, Cicioni, Camelia e Grattino, questi i nomi delle varie referenze, hanno l’aspetto di formaggi freschi o stagionati, a pasta dura o molle ma, in realtà, sono privi di latte. L’impasto, studiato in collaborazione con l’Università di Bologna, è ottenuto dalla **fermentazione di frutta secca** (anacardi, mandorle, noci di macadamia) e semi oleosi a cui si aggiungono sale e acqua senza alcun conservante, addensante o additivo.



Pop corn speziati e i “Fermentini” di Euro Company (Foto © Enzo Radunanza).

Insaporiti con erbe aromatiche, paprika e pepe sono stati accompagnati da fragranti **grissini ai semi di alloro** e una buonissima composta di lamponi. Il sapore e l’aromaticità dei formaggi tradizionali sono un’altra cosa ma il prodotto non delude; questi bocconi freschi, non pastorizzati e ricchi di fermenti lattici sono sicuramente piacevoli per consistenza e sapidità.

La piadina con il pollo vegetale

La cena per evidenziare questa “rivoluzione vegana” è proseguita con altre portate a base di pollo e maiale vegetali. Buona la **piadina con farina integrale**, generosamente farcita con **pollo veg ottenuto dalla lavorazione della soia** e insaporito con avocado e salse vegetali.

“**Bocados Originales**” è la linea di succedanei della carne prodotta dall’azienda spagnola **Heura by Food For Tomorrow** e importata dall’italiana **BMFOOD**: una buona alternativa a tavola che evoca la fibrosità e l’aspetto del pollo pur avendo solo lo 0,5% di grassi saturi e un maggior contenuto di vitamina B12.



Piadina con pollo vegano e Nugget di pollo (Foto © Enzo Radunanza).

Nugget e hamburger 100% veg

Molto buoni anche i **nugget** con **maionese veg alla menta e al lime** preparata dallo chef **Andrè**. La perfetta impanatura e la frittura leggera e croccante hanno esaltato “**Isn’t chicken**”, il pollo vegetale dell’azienda inglese **This** e disponibile in Italia grazie a **BMFOOD**.

Bella la conclusione della cena con il **Beyond Burger**, della start up californiana **Beyond Meat** che ha rivoluzionato il mondo dello classico panino nato negli States sostituendo alla carne di maiale degli hamburger e delle salsicce da proteine vegetali, senza soia e glutine e con un processo produttivo sostenibile e rispettoso degli animali. Il colore, la tenerezza e la succulenza sono molto simili alla carne e sono stati valorizzati dai condimenti dello chef **Luca Andrè**.



Beyond Burger il burger 100% vegetale (Foto © Enzo Radunanza).

Data di creazione

09/03/2020

Autore

enzo-radunanza