



Zazie Verona, apre il ristorante vegetariano che trasmette felicità

**Aperto da poco più di un mese nel quartiere Veronetta, il locale aderente al network che riunisce laboratori etici e vegetariani, ha portato in città una ventata di genuinità e benessere. Noi ci siamo stati.**



A tavola da Zazie Verona (Foto © I Babbuini).

**Zazie** è un brand nato a Bologna nel 2009 che vanta già 15 locali in tutta Italia e che non va confuso con un franchising. Si tratta, infatti, di un network che accomuna degli imprenditori aderenti ai principi della [cucina vegetariana](#) o [vegana](#). A parte tale condizione, ogni laboratorio è libero di scegliere quali alimenti e bevande somministrare nonché lo stile e l'arredamento del punto vendita.

Per gli aderenti, la forza dell'iniziativa è quella di poter beneficiare di acquisti di gruppo e di far parte di una vera e propria comunità pronta a scambiarsi aiuto, consigli e ricette.

## Zazie Verona, la storia di Debora

Il locale di Verona che ha aperto recentemente, è il più grande d'Italia ed è **l'unico con una cucina vera e propria**. Debora, meno di 30 anni, una laurea in lingue ed una passione profonda per la cucina vegetariana, è la mente di **Zazie Verona**.



Debora, la titolare di Zazie Verona (Foto © I Babbuini).

Vegetariana praticamente dalla nascita, impara a cucinare prestissimo prima di tutto per necessità, dal momento che questo regime alimentare si è diffuso in Italia solo da circa un decennio. Dopo le prime esperienze ai fornelli da autodidatta, Debora segue corsi di cucina vegetariana ed avvia un food blog fino a raggiungere un'abilità culinaria tale da diventare lei stessa docente.

Svolge diversi lavori e piccole esperienze nel mondo della gastronomia ma, ad un certo punto, decide di dare una svolta alla sua vita e lascia il lavoro da insegnante. Diventa incaricata della linea vegetariana in un'hamburgeria di Verona e, nel corso degli anni, responsabile dell'intera cucina. Ma Debora non è una ragazza facile ai compromessi, se ci parli te ne accorgi subito, e anche se i quasi tre anni in una cucina professionale le hanno insegnato molto, il bisogno di esprimersi attraverso le sue ricette e di mostrare al mondo il suo universo culinario si fa sempre più forte.

Il desiderio di mettersi in proprio con un suo progetto comincia a prendere forma dentro di lei ma la scintilla si accende quando mette piede, per la prima volta, nello **Zazie di Pisa** e si innamora del concept al punto di volerne aprire uno a Verona.



L'interno di Zazie Verona (Foto © I Babbuini)

Inizia con caparrietà a cercare il luogo più adatto, battendo a tappeto l'intero centro città e finalmente il posto giusto si fa trovare proprio nel cuore di **Veronetta**, un quartiere che sta calamitando attività innovative di giovani intraprendenti. Inizia, così, uno splendido viaggio, dalla ristrutturazione in cui si sporca le mani in primissima linea, alla meticolosa ricerca dei fornitori, selezionati con grande cura.

## La nostra visita

Zazie Verona si trova in via Gaetano Trezza 1A dove attende i clienti in un ambiente innovativo per il contesto veronese. Ricorda il locale del nord Europa, è luminoso, accogliente, disinvolto ma – al tempo stesso – curato nei dettagli.

La coerenza è assoluta e l'obiettivo annunciato (e praticato) è di valorizzare piccole aziende locali con prodotti genuini e di alta qualità. Il vino è vegano, bio-dinamico, imbottigliato in vetro riciclato e riciclabile, filtrato con bucce di pisello e con etichette senza colle di origine animale; la birra è artigianale mentre le farine per gli impasti sono fornite dal mulino di proprietà della famiglia di Debora da generazioni.

Il menù di **Zazie Verona** contiene solo proposte fresche, cucinate ogni giorno seguendo la stagionalità dei prodotti; ogni piatto è personalizzabile grazie agli svariati topping e condimenti disponibili (ceci secchi, crostini, taralli, semi vari e spezie) che rendono l'esperienza adatta ai gusti di tutti.

Una nota di merito va fatta per i dolci preparati in sede con cura e amore. Li abbiamo provati e possiamo garantire che sono tutti eccellenti ed estremamente leggeri. Giusto per citarne uno, vi segnaliamo la **torta vegana**, a base di acqua e cacao, che è una specie di miracolo.

Il modo di concepire la **cucina vegetariana di Debora** è genuino e mai artefatto e si ha la sensazione di gustare i manicaretti della nonna. Anche chi non è vegetariano, quando lascia il locale prova una sensazione di benessere per essersi regalato un momento di pausa gustosa e salutare.



Il bancone e un angolo di Zazie Verona (Foto © I Babbuini).

Periodicamente vengono organizzati degli eventi a tema che vi consigliamo di tenere d'occhio in quanto consentono di provare la cucina di Zazie a prezzi veramente accessibili. Nel nostro caso, ci siamo stati durante la giornata Ramen e a soli 20,00 euro abbiamo mangiato un intero menù ispirato al Giappone, ovviamente in chiave vegetariana.

È stato bello riscontrare come una ragazza così giovane abbia saputo mettere competenze, entusiasmo ed amore in un progetto etico oltre che imprenditoriale. I giovani di questa nuova generazione ci stanno insegnando come la vera chiave del successo sia avere il coraggio di seguire con cuore e determinazione le proprie passioni.

### **Zazie Verona**

Via Gaetano Trezza 1A – Verona

[www.facebook.com/zazieverona](http://www.facebook.com/zazieverona)

**Data di creazione**

15/03/2018

**Autore**

ibabbuini