

COMUNICATO STAMPA

Bergamo sempre più vegan: nasce “DolcezzeVeg +” con le prime 13 pasticcerie bergamasche del CAPAB aderenti

È una torta vegana - nuovissima ed esclusiva - il coronamento simbolico e pratico del progetto “Dolcezze Veg+” ideato dalla LAV (Lega Antivivisezione) e dal CAPAB (Consorzio Pasticceri Artigiani Bergamaschi), aderente a Confartigianato Bergamo, presentata oggi, alla presenza di Giosuè Berbenni, presidente del CAPAB, e Paola Segurini, responsabile settore Veg della LAV Onlus.

Dall'incontro tra le 13 pasticcerie aderenti all'iniziativa - che prevede una proposta di torte e dolci senza ingredienti di origine animale nell'ambito dell'offerta abituale di ogni partecipante - è nata **“Estate Vegana”**.

La neonata golosità è un semifreddo composto da una base di crumble ai cereali e vaniglia su cui si eleva uno spesso strato di invitante mousse al latte di mandorla abbinato ad un inserto di lamponi e cocco e decorato con rossi frutti di bosco e un invincibile cioccolato fondente. Un dolce delicato e fresco che si adatta bene alle temperature di questa calda estate 2015.

Come le altre preparazioni vegane, sarà riconoscibile sui listini tramite il logo “DolcezzeVeg+”, il medesimo che apparirà nella vetrofania apposta all'ingresso degli esercizi partecipanti. “Estate Vegana” rappresenta infatti l'ideale conclusione di un percorso iniziato lo scorso marzo quando il Consorzio Pasticceri Bergamaschi ha colto l'invito della LAV, dando vita ad un corso di alta formazione vegana, tenutosi presso la Sala Dimostrazioni della GTA. Sauro Ricci, chef del Ristorante Joia di Milano, tempio stellato della cucina naturale e vegana guidato da Pietro Leeman, ha introdotto i pasticceri bergamaschi al vario e attraente mondo della pasticceria vegan.

Realizzata esclusivamente con ingredienti di origine vegetale, nel pieno rispetto dei canoni della cucina cruelty free, l'alternativa dolciaria vegan si rivolge a tutti coloro che scelgono di deliziare il proprio palato senza provocare sofferenza per gli animali (quindi per ragioni etiche) e a coloro che non vogliono rinunciare a qualche peccato di gola senza compromettere la propria salute: è infatti scientificamente dimostrato che nella popolazione che si nutre prevalentemente di vegetali (frutta, verdura, legumi, cereali etc.) l'incidenza delle principali malattie dei paesi industrializzati, come quelle cardiovascolari, cancro, obesità e diabete, è sensibilmente inferiore rispetto a quanti includono nei loro pasti alimenti che contengono proteine animali. Non ultimo l'aspetto ambientale: l'alto impatto degli allevamenti per la produzione di latte, uova e burro, cagiona effetti ambientali assolutamente non trascurabili e che superano in larga misura quelli dipendenti per esempio dai trasporti stradali, aerei, navali e ferroviari.

Ed ecco che, in risposta al sempre maggior numero di consumatori che opta per soluzioni alimentari sostenibili e consapevoli, la collaborazione tra la sede provinciale della LAV e il CAPAB ha consentito di allargare l'offerta vegan – fino ad oggi quasi esclusivamente incentrata sulla ristorazione - anche alle pasticcerie bergamasche.

Per le 13 pasticcerie si presenta una grande opportunità di intercettare una nuova clientela sempre più numerosa, confrontandosi con le esigenze di chi decide di proiettarsi verso il futuro in modo responsabile ma non per questo meno gustoso.

Il Progetto “DolcezzaVeg+” strizza l’occhio ai circa 3.500.000 italiani che secondo gli ultimi dati Eurispes hanno fatto una scelta vegetariana o vegana. Un terzo di loro sceglie questo genere di alimentazione per rispetto nei confronti degli animali (31%), un quarto perché fa bene alla salute (24,9%), il 9% si muove in questa direzione per tutelare l’ambiente.

In questo contesto, il ruolo dei pasticceri, accanto alle altre categorie dell’alimentare, appare fondamentale per riscrivere i canoni dell’alimentazione in accordo con i tempi. Per questo sia il consorzio CAPAB, sia la LAV, sono molto soddisfatti per l’entusiasmo mostrato dai partecipanti al corso di formazione, che hanno accettato di aggiornare la propria offerta, ampliando le proprie conoscenze, stimolati dall’idea di riuscire a creare preparazioni buone, che fanno bene alla salute e che incuriosiscono tutti.

Elenco Pasticcerie Aderenti al Progetto “DolcezzaVeg+”

- Pasticceria Bellicini – Ghisalba
- Pasticceria Chiodini - Villongo
- Pasticceria Dolcevita – Bergamo
- Pasticceria 2G - Trescore Balneario
- Pasticceria Giosue' – Montello
- Pasticceria Giove - Ponte san Pietro
- Pasticceria Guerini - Civate al Piano
- Pasticceria Melograno – Cisano Bergamasco
- Pasticceria Melograno - Madone
- Pasticceria Oscar srl – Stezzano
- Pasticceria Silvio – Villongo
- Pasticceria S. Marco – Urgnano
- Pasticceria S. Stefano – Sovere

Per informazioni:

ufficio Aree di Mestiere – Danilo Bianchi (tel. 035.274.295; daniло.bianchi@artigianibg.com),
oppure lav.bergamo@lav.it