DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI

Comunicato stampa LAV 11 aprile 2017

PASQUA GIOIOSA E CRUELTY-FREE: LA PROPOSTA DELLA LAV PER CELEBRARE L'IMMINENTE FESTIVITA' RELIGIOSA.
SCOPRI IL MENU IDEATO DA SIMONA MALERBA, CHEF E FOODBLOGGER, E LE ALTRE RICETTE DI WWW.CAMBIAMENU.IT

La tradizione regionale italiana si sposa con elementi di innovativi e fusion nel **Menu LAV** per rendere la Pasqua una festa davvero buona, gioiosa e cruelty-free, come dovrebbe essere.

Ideato da Simona Malerba, chef e foodblogger di Zucchero e Viole, il menu 100% veg propone **Erbette con briciole croccanti su crema di fave** (*nella foto*), che valorizzano il legume spesso protagonista di piatti tradizionali del Sud, e una speciale **Salvia in tempura**, in cui la profumata foglia si sposa ad un genere di cottura orientale, seguite dalle **Crespelle di primavera**, con asparagi e piselli, e da un secondo corposo come il **Seitan al ginepro con riduzione di vino rosso**. A chiudere il pasto, il **Cremoso al caffè con biscottini alla vaniglia,** dessert al cucchiaio e, per gli amanti della tradizione, una classica **Pastiera,** in chiave vegan.

"*Un menu che conferma, ancora una volta, come la cucina a base 100% vegetale sia in grado di soddisfare il palato con gusto e varietà e in qualunque occasione* – **commenta Paola Segurini, responsabile LAV Area Scelta vegan** – *I numeri peraltro parlano chiaro e ci riportano la fotografia di un Paese che sempre più fa attenzione a ciò che mette nel piatto e dell'appeal che l'alimentazione vegan esercita sulle persone, a dimostrazione di come questo genere gastronomico stia cominciando ad avere il riconoscimento che merita. Il Rapporto Italia 2016, pubblicato a gennaio da Eurispes, infatti, vede i vegani al 3% della popolazione, triplicati rispetto al dato dell'anno precedente*".

sede nazionale
viale regina margherita, 177
00198 roma

t +39 06 44 61 325
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta organizzazione non lucrativa di utilità Sociale ed Ente Morale

DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI

Ciò nonostante ogni anno, purtroppo, sono più di 400 mila gli animali macellati nel periodo pasquale, in contrasto con la resurrezione che questa Festa rappresenta.
La semplicità con cui si possono realizzare con successo ottimi piatti vegan - anche festivi -, insieme all'informazione e sensibilizzazione rispetto alle condizioni degli animali "da allevamento", stanno producendo effetti incoraggianti. Donatella Prampolini, presidente della Fida-Confcommercio, ha recentemente dichiarato che a pochi giorni dalla Pasqua si registrano il 20-30% in meno di prenotazioni di agnelli, abbacchi e capretti nei negozi federati: un dato positivo che fa ben sperare in una propensione al cambiamento sempre più convinto e irrevocabile.

"Nelle ultime settimane, con ***la campagna LET IT BEEE*** *e i relativi flash mob danzanti, i nostri volontari hanno mostrato quanto sarebbe felice la vita di agnelli e capretti - e per esteso di tutti gli animali che le persone mettono in tavola - se potessero continuare a belare e a correre nei prati. Proprio come in un ballo di libertà, il futuro inizia con gesti solidali ed empatici, e noi continueremo la nostra opera di sensibilizzazione affinché si raggiunga la quota zero di animali macellati, sostenuti anche dal fiorire di realtà che offrono alternative e novità vegan, gustose e nutrizionalmente bilanciate, che ci permettono di festeggiare una Pasqua vivace e Buona con tutti",* **conclude Paola Segurini.**

Oltre alle ricette del Menu di Pasqua, sul sito www.cambiamenu.it la LAV propone centinaia di ricette di piatti vegan prelibati (http://www.cambiamenu.it/ricette).

11.04.2017
Ufficio stampa LAV 06.4461325 – 329.0398535
www.lav.it

sede nazionale
viale regina margherita, 177
00198 roma

t +39 06 44 61 325
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta organizzazione non lucrativa di utilità Sociale ed Ente Morale