

Proposte vegetarianiane e vegane, anche a Rimini è boom di ristoranti “alternativi”



Marco Bonardi, chef del Bio's Kitchen di Rimini

Sette italiani su cento, una percentuale in netto aumento, nell'ultimo anno, hanno scelto di diventare vegetariani o vegani e anche Rimini questa tendenza è sotto gli occhi di tutti. La cucina vegetarianiana è riflessione e creatività, afferma il celebre chef Pietro Leemann, una vera e propria icona dell'alta cucina vegetarianiana, tanto che il suo

ristorante, il Joia a Milano, è stato il primo ristorante vegetariano, non solo in Italia, ma addirittura in Europa, ad ottenere la prestigiosa stella Michelin. □□ Ancora oggi, sono tante le persone che pensano sia un modo di mangiare sbagliato e incompleto, uno stile di vita poco piacevole, noioso e difficile da mantenere. In realtà, essere vegetariani, altro non è che una filosofia di vita, un modo ben preciso che, per usare una celebre frase di Margherita Hack, “permette di vivere meglio e risparmiare sofferenze”. A questo si aggiunge anche la consapevolezza che gli allevamenti intensivi, rappresentano oggi una tra le principali fonti di inquinamento. Tra le minacce moderne all’ecosistema infatti, troviamo proprio l’eccessivo consumo di carne, uno dei prodotti più dispendiosi, inquinanti e con un consumo molto elevato di risorse naturali.

Anche se ancora basso, il ‘popolo’ dei vegetariani e soprattutto quello dei vegani, in Italia, è in continua crescita: dal 6% del 2013 si è passati infatti al 7,1% del 2014. Sette italiani su cento. Ma la vera novità è data dai vegani, coloro cioè che escludono completamente non solo l’uso di prodotti animali, ma anche dei loro derivati, e che per la prima volta rappresentano una cifra davvero significativa: 360 mila italiani, per lo più tra i 25 e i 34 anni, particolarmente attenta a quello che mangia, oltre a guardare con attenzione anche alla tutela dell’ambiente e ai diritti degli animali. Questo è quanto è emerso dal Rapporto Eurispes 2014 che, come ogni anno, affronta anche temi legati ai cambiamenti sociali e alle scelte etiche degli italiani e che quest’anno si è focalizzato particolarmente anche sul rapporto tra gli uomini e gli animali. Viene da sé che, anche il mondo della ristorazione e dell’alta cucina, ha dovuto piano piano iniziare a seguire questa strada.

“Per noi cuochi è una grandissima opportunità di crescita, se colta con preparazione e professionalità” ci dice **Marco**

Bonardi, chef del Bio's Kitchen di Rimini (foto), che dell'alimentazione sana ne ha fatto la sua mission. "Personalmente sto cercando da anni di alimentarmi consapevolmente e sto affrontando un percorso di conoscenza, non solo professionale, che mi sta portando ad eliminare carne e derivati animali. Visto poi che l'alimentazione è fondamentale per la nostra vita, meglio mangiare con più testa e non solo con la bocca". Abbiamo chiesto allo chef se questo effettivo aumento di richiesta si è riscontrato o meno nella nostra provincia o, più in piccolo, nel ristorante dove lavora. "Il riscontro che stiamo avendo al Bio's Kitchen, è sicuramente molto positivo e, a testimoniare la veridicità di questi dati, è che, in controtendenza alla crisi e alla chiusura di molte attività, stanno aprendo in tutta Italia ristoranti alternativi, fast-food e rosticcerie che offrono proposte vegetariane e vegane, come del resto avviene in Europa ormai da anni. Rimini è una città che negli anni passati ha dimostrato di avere nel dna quella flessibilità e quella capacità di cogliere e d'interpretare prima di altri, le esigenze di un mercato e i gusti di una clientela che cambiano e di saper proporre nuove alternative. Secondo la mia opinione, oggi come ieri c'è questa possibilità. Abbiamo una clientela di giovani e non solo, pronta a proposte diverse, fondamentale è che queste proposte siano oneste e vere nei contenuti e con un'alta qualità al giusto prezzo".

Ma qual'è la sfida più difficile per uno chef che deve cucinare vegetariano o vegano? "In primis quella di sdoganare la verdura da 'semplice contorno' e farla diventare la vera protagonista del piatto. In secondo piano, è mantenere tutto il suo valore in termini nutrizionali e valorizzare il sapore con accostamenti originali". Sul come fare per 'convertire' un carnivoro, la risposta dello chef Bonardi è stata più che apprezzata: "Sempre liberi di scegliere è il mio motto, per cui incuriosire sì, convertire no. Un piatto semplice e

gustoso del Bio's Kitchen è la Tempura di verdure vegana, fatta con un mix di farine e acqua, croccante e leggera, sicuramente un piatto per tutti i palati, mentre per incuriosire il cliente, proporrei un Seitan rosolato con scalogno in agrodolce, funghi shitake freschi e schiacciata di Batata, per concludere con un dolce di cioccolato e pere allo zenzero, fatto senza derivati animali e con sciroppo d'agave". Una proposta decisamente affascinante!

Farinetti apre Eataly a Forlì, per il futuro Rimini rimane tra le favorite



di **MILENA ZICCHETTI**

Ne avevamo già parlato [in un precedente articolo](#) e, anche se in ritardo rispetto alla data prevista, originariamente fissata per dicembre 2014, anche Forlì avrà la sua Eataly. Un fenomeno di successo mondiale, quello di Eataly, firmato Oscar Farinetti. Un'avventura partita nell'ormai lontano gennaio 1997 a Torino, diventata ora una galassia di 22 megastore sparsi in tutto il mondo.

Un posticipo, questo, che serve, a quanto riferiscono, per arrivare al giorno dell'inaugurazione con tranquillità e con la sicurezza di presentarsi al meglio. Tanta curiosità e agitazione tra gli appassionati dell'enogastronomia 'di livello', tutti pronti per mercoledì 25 febbraio alle ore 10, data in cui è stata fissata l'apertura al pubblico. La location è quella dello storico Palazzo Talenti Framonti, in piazza Saffi 45, proprio nel cuore della città, debitamente restaurato a carico dell'attuale proprietà, la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì. All'interno, uno spazio di 2.000 metri quadrati disposti su quattro livelli e suddivisi tra vendita, ristorazione e didattica, perché la filosofia di Eataly Forlì, rispecchia in pieno i punti cardine tradizionali di Eataly: mangiare, comprare e imparare.

Ad accogliere i visitatori, un'aula didattica dedicata alla divulgazione e all'apprendimento della cultura enogastronomica, uno spazio rivolto agli appassionati e agli amanti della cucina, un palcoscenico di eventi in collaborazione con Casa Artusi e naturalmente a disposizione delle aziende che vorranno realizzare i propri eventi a Eataly Forlì. Al secondo piano, Eataly incontra la Locanda del Gambero Rosso di San Piero in Bagno, che ha chiuso i battenti ad agosto scorso. Ora Michela, la figlia degli storici gestori Giuliana (la chef) e Moreno, con il marito Paolo, prenderanno le redini della nuova 'Trattoria di Giuliana', allestita

all'interno del Palazzo e dove Giuliana stessa sovrintenderà e guiderà i primi passi dei ragazzi, che proporranno ogni giorno piatti della cucina romagnola, preparati con particolare attenzione alle materie prime e seguendo la tradizione. Per gli appassionati di vino invece, al terzo piano ci sarà una enoteca in cui sarà possibile trovare tutte le migliori etichette del panorama italiano, per non parlare poi del corner di Vino Libero, luogo adatto per l'aperitivo e la degustazione. E poi ancora la pasticceria di Luca Montersino e la Gelateria Alpina Lait.

Risale a luglio 2013 l'accordo firmato tra Eataly e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, attraverso Civitas. La gestione, della durata di 6 anni più un rinnovo tacito per altri 6, ha l'intento di trasformare Palazzo Talenti Framonti in un polo permanente di valorizzazione della cultura enogastronomica e delle eccellenze del territorio. Tra queste ultime, anche la cultura, perché la Romagna è anche patria del poeta, sceneggiatore e pittore Tonino Guerra. Proprio per questo motivo, al secondo piano, all'interno della Trattoria di Giuliana, ci sarà una esposizione permanente di stampe su tela della Stamperia tradizionale romagnola Pascucci, che riproducono una selezione di opere dell'artista. Aspettando questa ormai tanto attesa inaugurazione, non possiamo che prendere nota di una 'promessa' che Oscar Farinetti fece la scorsa estate in occasione di Al Mèni: "ne sono certo: presto aprirò un Eataly qui a Rimini. E' da tempo che sogno di inaugurarne uno sul mare: quale posto migliore?"

Vongolari, i numeri e i motivi della crisi

di LUCA RIGHETTI

Quintali di vongole sulla battigia nei giorni scorsi, pescatori in ginocchio, e la solita “palla” che rimbalza tra i livelli locali, nazionali e Bruxelles. Per il mare non c'è pace. E non è neppure la prima volta che tra le direttive dell'Unione Europea e le legislazioni degli Stati membri si verificano come una specie di scollamento e non si tenga adeguatamente conto delle specificità e delle problematiche espressione dei singoli territori.

Questa volta ad essere stata colpita è la categoria dei vongolari italiani che con il loro pescato deliziano ogni giorno le nostre tavole. Se ne è sentito parlare un po' in tutte le località di mare dello Stivale ed anche a Rimini il problema è molto sentito. Ma di cosa



stiamo parlando esattamente? La questione si sviluppa su due versanti: il primo è quello caratterizzato da una moria diffusa, le cui vere cause sono ancora sconosciute, che impedisce agli allevamenti di raggiungere la piena maturazione e svilupparsi completamente. La seconda causa di questa crisi dipende direttamente dalla legge europea. La taglia minima consentita per lo sviluppo dei bivalvi imposta dalla UE è di 25 mm, ma la maturità sessuale della vongola dell'Adriatico è di 13/18 mm. Considerando anche le morie di cui accennavamo sopra, è molto improbabile riuscire ad arrivare a quelle dimensioni. Di conseguenza i pescatori non possono portare le vongole al mercato, perché quelle pescate sono sempre troppo

piccole, pena l'essere soggetti a pesanti sanzioni. Basti pensare che su 100 kg di vongole pescate sono solo 7/8 kg quelli che possono effettivamente essere venduti.

Come ricorda il riminese **Marco Affronte**, eletto membro del parlamento europeo nel maggio scorso, "nel mercato europeo è entrata in maniera molto forte la Turchia. Là è consentito pescare esemplari al di sopra dei 17 mm, per cui l'esportazione verso i paesi europei – e l'Italia non è esclusa – è in crescita". Affronte sa bene di cosa parla. Laureato in Scienze Naturali all'Università di Bologna, ha dedicato buona parte della sua attività ai temi legati all'ambiente. Fino al 2011 è stato responsabile scientifico della Fondazione Cetacea e nel 2004 è stato nominato, dalla Provincia di Rimini, direttore scientifico del progetto internazionale triennale Adria-Watch. Nel novembre scorso l'eurodeputato riminese, ha presentato sul tema delle vongole una interrogazione alla Commissione Europea. "Sto aspettando una risposta – continua Affronte. Di solito la Commissione risponde in 5/6 settimane, ma con le feste natalizie la risposta ancora non la abbiamo avuta". "Il 22 gennaio inoltre ho presentato alla commissione pesca una proposta di iniziativa, ovvero la richiesta alla stessa di inserire all'ordine del giorno la questione perché venga a conoscenza di tutti".

Affronte non è il primo parlamentare riminese ad essersi interessato alla crisi dei vongolari. Nel marzo scorso, a seguito del gesto simbolico del presidente della Cooperativa dei pescatori, **Giancarlo Cevoli**, che si era incatenato in segno di protesta davanti alla sede della Capitaneria di Porto di Rimini, anche Tiziano Arlotti aveva presentato un'interrogazione al ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina. Nella risposta affidata dal Ministro al sottosegretario Castiglione si ribadiva che in caso di bivalvi pescati di dimensioni troppo

piccole, pur se prelevati con attrezzi conformi alle pertinenti norme comunitarie e nazionali, il prodotto dovesse essere comunque e immediatamente rigettato in mare. Una risposta che, come è ovvio, non ha soddisfatto i tanti operatori del settore e che non aiuta di certo a risolvere il problema. La recessione del comparto intanto va avanti ormai da dieci anni: -40% le catture, -38% l'occupazione, -31% la redditività di impresa, a fronte di un aumento del 240% dei costi di produzione. Numeri impressionanti ai quali ci auguriamo possa essere finalmente messa mano, scongiurando una crisi ancora più grave che rischi di mettere ulteriormente in ginocchio una delle eccellenze più importanti della nostra economia locale.