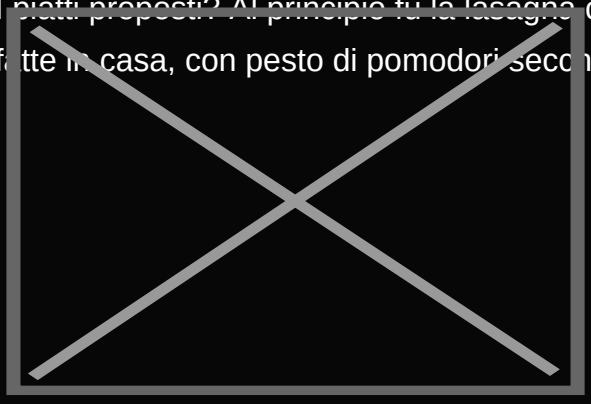
GreenInc: qui il cibo fa bene alla salute

greeninc-nina-maier-martina-muehlhofer-31c64f44



Nella centralissima via Meravigli a Milano, è nato GreenInc (http://www.greeninc.it/), un ristorante dove il menu è studiato nei minimi dettagli per giovare al corpo, all'anima e all'aspetto. Senza naturalmente rinunciare al gusto. GreenInc è stato pensato e realizzato da Nina Maier e Martina Muehlhofer, due amiche tedesche imprenditrici del marketing e della finanza, appassionate di moda, surf, buona cucina italiana e internazionale. GreenInc segue il trend internazionale dei locali di raw and organic food - cibo crudo e organico - in voga negli Stati Uniti, in Europa del nord e in Germania, ma lo declina secondo lo stile italiano, con profusione di formaggi biologici, verdure e carni italiane di altissima qualità, insalate e primi piatti tipicamente italiani.

I piatti proposti? Al principio fu la lasagna cruda: strati di zucchina cruda e avocado guarniti con salse fatte in casa, con pesto di pomodori secchi, pesto di basilico e crema di anacardi.



È il piatto più amato da Nina e Martina perché mescola la sapienza e la voluttà delle cucina italiana con la genuinità e la freschezza assoluta della cucina vegan

e biologica. Seguono poi insalate (Insalata di Rosso Valentino con ravanelli, melagrana, anacardi, albicocche, uvetta; Insalata di verdure indiane; Insalata di mare), panini con pane di zucca, pane di lino e pane di segale farciti con formaggi, salumi o verdure di prima scelta e infine wraps di pollo al guacamole o salmone al tzatziki. Ma non mancano neppure i minestroni con le verdure del giorno e le passate con zucca di Hokkaido. E per ogni piatto sono indicate le proprietà terapeutiche degli ingredienti.

La carta propone inoltre piatti più sostanziali nella sezione “Get Satisfied”. Tra questi, la Provence’s Ratatouille - antiossidante, diuretica, utile al rafforzamento del sistema immunitario - è composta da melanzana, zucchine, pomodorini e cipolle con erbe aromatiche; le tagliatelle alla salsa di carciofi, che aiutano la digestione e abbassano il colesterolo; il tataki di tonno - proteico e antiossidante -, servito con capperi, olive, pomodorini e pinoli su semi di sesamo; il burger di manzo - nutriente, utile alla produzione di globuli rossi -, accompagnato da cipolle, uova, barbabietole.

GREENINC LA GALLERY

La filosofia adottata in cucina non si limita però al solo menu. A GreenInc ogni elemento dell’arredo e della decorazione è infatti stato studiato per essere confortevole, familiare, trendy e chic: dalle prese di corrente poste sotto ogni tavolo per ricaricare smartphone e tablet all’insegna di muschio vivo nell’ingresso, dalle piantine grasse vive nelle lampade del soffitto ai tavoli e sedie di legno usato, dalla linea casual chic degli imballaggi delle confezioni take-away alle selezione di prodotti internazionali in vendita, dall’acqua Plose alla birra Baverese, dai succhi Purephilosophy a muffin, brioche, cake pop.

E GreenInc diventerà a breve anche un punto di riferimento per chi vuole dimagrire o fare una dieta salutare e mirata: tra qualche settimana, infatti, sarà inaugurato il GreenInc kit, un pacchetto di 7 giorni di dieta detox che comprende pasti interi, consegnati a casa o consumati in ristorante, in abbinamento a sedute di Power Yoga domicilio.

GREENINC LA GALLERY