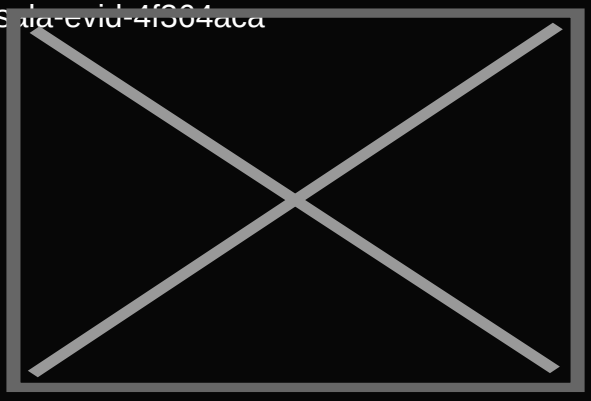
Locanda Le Muse: il ristorante che fa bene

sdia-evid-4f304aca



Una cucina che esplora i sapori del mondo, nel pieno rispetto delle culture locali e senza mai dimenticare le proprie origini. È quanto propone la Locanda Le Muse di San Bonifacio (Verona) che ormai da tempo utilizza ingredienti provenienti dal circuito equo-solidale e che da un anno ha inserito in carta un menu degustazione tutto Fair Trade. «Abbiamo riscontrato - dichiarano Emanuele Cederle e Carla Perlotto - un crescente interesse verso questi piatti. All'inizio qualcuno era diffidente, ma è stato conquistato dalla grande qualità della nostra proposta. Siamo fieri di essere andati controcorrente, crediamo di aver fatto qualcosa di importante».

Il circuito equo-solidale infatti garantisce una giusta remunerazione ai lavoratori nei Paesi di produzione. Predilige solitamente il coinvolgimento di piccole aziende artigiane o cooperative, evitando le multinazionali del cibo.

Per ogni menu ordinato la Locanda Le Muse ha deciso di donare un prodotto Altromercato alla vicina Scuola dell'infanzia Sacro Cuore di Maria di Locara di San Bonifacio. «Si tratta - spiegano - di un piccolo contributo per far crescere una cultura di equità e propensione al buono, favorendo l'integrazione fra le culture, anche a tavola». Nei giorni scorsi Emanuele Cederle ha consegnato il primo carico di prodotti equo-solidali: biscotti e salsa di pomodoro, che saranno utilizzati nella mensa scolastica.

La proposta gastronomica

In cucina, poi, lo chef Davide Piva coniuga in una mirabile sintesi tradizione veneta, grande attenzione alle materie prime e influssi da tutto il mondo. Si spazia dalle Noci di cappesante scottate con guanciale croccante e caffè UCIRI alla Crocchetta di riso thay e bacalà alla vicentina, dalla salsa all'acciuga del cantabrico alla Zuppa di cicerchie e gamberi dorati con crackers di quinoa e alga nori o ancora a un piatto di grande semplicità come le Sarde del Circolo del Cibo. Tra i dolci la proposta equo-solidale è una Mousse al cioccolato Mascao 85% con confettura di papaja e Maracujà.

«La mia attenzione verso il mercato equo-solidale - spiega Davide Piva - deriva dal lavoro di volontario, per nove anni, al Consorzio Altromercato. Un'esperienza che ha allargato i miei orizzonti, anche in cucina».

La proposta gastronomica alla Locanda Le Muse diventa così viaggio, esplorazione, avventura. Ma è sempre un viaggio rispettoso dei territori che - metaforicamente – attraversa. Un viaggio che, come tutti i viaggi, fa assaporare alla fine il piacere del ritorno a casa.