Arriva la polpetta con la carne 100% vegetale

beyond-polpette-la-2-e307fa46

È contraddistinta da un gusto che stupisce e soddisfa anche i palati più esigenti, la materia prima con cui è preparata permette una riduzione del consumo di acqua (-99%), suolo (93%) ed energia(-50%), oltre che l'abbattimento delle emissioni di gas serra (-90%) rispetto a quelle prodotte grazie all'allevamento animale e, a livello nutrizionale, non contiene glutine, soia e OGM, fattori che implicano una lunga serie di benefici per la salute e l'ambiente.

La prima polpetta realizzata con la "100% plant-based meat" di Beyond Meat nata negli Stati Uniti è stata ideata in Italia da Viviana Veronesi, fondatrice del brand Paulpetta, il primo bistrot italiano che propone un menù unicamente composto di queste specialità. Infatti, ai 14 tipi di polpette tra cui figurano le Libanesi, le India, le Messicane, le Greche, le Brooklyn, ovvero gli immancabili spaghetti meatballs, le Persiane, le Crucche, naturalmente le Italy, le tanto amate prelibatezze al sugo, si sono aggiunte le rivoluzionarie polpette di carne vegetale, le "Beyond Polpette" ribattezzate LA, il cui nome s'ispira alla sede californiana di Beyond Meat a Los Angeles; un'azienda che crea deliziose carni a base di piante utilizzando semplici ingredienti vegetali applicati in modi freschi: le nuove polpette contengono infatti solo proteine di pisello, succo di barbabietola e olio di cocco.

"Siamo partiti dalla nostra città, Monza, per aprire il primogenito di Paulpetta. Abbiamo testato il prodotto, analizzato le reazioni e ora, confortati dagli ottimi risultati di apprezzamento e di vendite, siamo pronti ad allargare la nostra offerta con questa polpetta unica in Italia – spiega **Viviana Veronesi** – *Paulpetta apre nel 2015 con un menù che fin da subito si differenzia per la sua offerta connotata principalmente dal gusto internazionale e da un richiamo forte con le origini, che pone sempre l'attenzione alla salute del Pianeta, perché partendo da un singolo progetto si possa espandere il concetto di consumo etico e consapevole. Per questa ragione abbiamo fortemente voluto la carne vegetale di Beyond Meat perché ci pare uno splendido punto di partenza per una ri-evoluzione in campo alimentare. Un prodotto eccezionale che consente quindi una riduzione del consumo di carne animale e un successivo ridimensionamento di allevamenti intensivi e, di conseguenza, delle emissioni di CO2 nell'atmosfera".*

Una scelta coerente quindi con la filosofia di Paulpetta, secondo cui non c'è evoluzione senza innovazione, e che parte da uno sguardo sempre rivolto alle tendenze che tengano conto non solo del mangiare bene, ma anche consumare in senso etico e consapevole: *"Fin da subito abbiamo scelto di utilizzare carne di manzo certificata biologica senza che questo, che per noi è un valore, vada ad appesantire il conto dei nostri clienti* – conclude Viviana Veronesi – *Anche i vini che selezioniamo sono a certificazione biologica, come anche le bibite in bottiglia.Di recente inoltre abbiamo scelto di sospendere la vendita di bottiglie di plastica a favore di acqua microfiltrata a chilometro zero e continueremo a perfezionare sempre di più la nostra proposta, in linea con i nostri principi".*