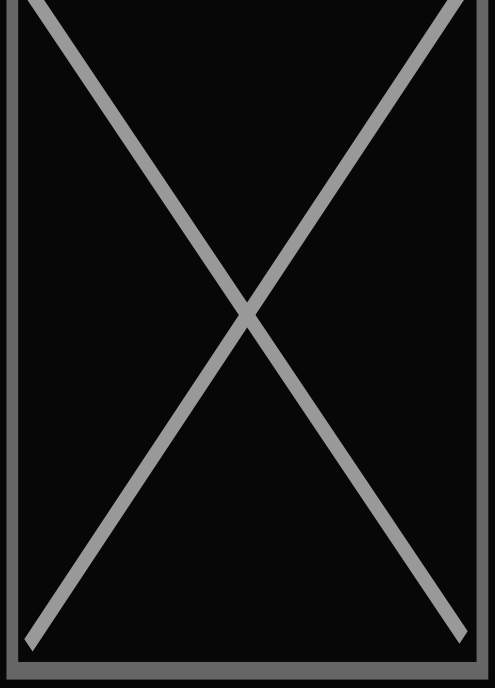
Il ristorante del futuro sarà vegano?

rational-icombi-pro-10-1-1-unit-load-sous-vide-6899559e

In Italia quasi una persona su dieci è vegana o vegetariana. Lo rivelano i dati del Rapporto Italia 2021 di Eurispes. Secondo i risultati dell'indagine annuale, vegetariani e vegani sono infatti l'8,2% della popolazione, in leggero calo rispetto all'8,9% del 2020 (percentuale più alta mai registrata), ma ancora sopra la media del periodo che va dal 2014 ad oggi (7,5%).

Sembra proprio evidente che l'alimentazione a base vegetale non rappresenti, come spesso si tende a credere, una moda passeggera. Andando nello specifico, la scelta di un'alimentazione di tipo **vegetariano**, quindi persone che scelgono di non mangiare carne e pesce, pur continuando ad alimentarsi di derivati animali, riguarda il 5,8% della popolazione; i **vegani** invece, che escludono dalla propria alimentazione qualsiasi tipo di derivato animale, arrivano al 2,4%.



Veganismo, un megatrend

Definito dagli esperti un vero e proprio “megatrend”, una tendenza in grado di determinare cambiamenti a lungo termine sull’economia globale, è evidente che **l’impatto nelle cucine di tutto il mondo non deve essere trascurato**. Al momento in Italia compaiono 2 ristoranti “Veg” sulla guida Michelin, ma di ottimi ristoranti che puntano su questo settore se ne possono trovare veramente tanti in Italia, complici anche la qualità della cucina mediterranea e la bontà delle materie prime locali.

La fascia d’età della popolazione vegana risulta principalmente composta da soggetti di età compresa **tra i 26 e i 45 anni**: questo significa che gastronomia e ristorazione vegan hanno un futuro promettente. È il settore più a prova di futuro che l'industria alimentare possa immaginare.

Rational, un partner di fiducia

La rilevanza di questo trend non è passata inosservata dall’azienda tedesca, che già da tempo si è affiancata a chef e imprenditori per testare la qualità e l’efficacia delle proprie **attrezzature sui prodotti a base vegetale**.

Un esempio è quello di **Julian Hallet e Robin Drummond** sono fondatori di Happy Ocean Foods, azienda che produce quelli che a tutti gli effetti possono sembrare gamberi, ma non lo sono. Sono invece dei sostituti vegetali a base di alghe rosse e verdi, fagioli mung, soia, sale marino e sciroppo di agave.

Lo chef stellato e Corporate Culinary Expert di RATIONAL, Florian Hartmann, assieme a Sascha Barby, Senior Director Global Culinary Experts dell’azienda tedesca, non si sono fatti scappare

l’occasione di scoprire se il sapore fosse realmente quello che ci si aspettava e hanno cominciato a **fare test e a cucinare a tutto spiano**: al termine hanno convenuto che i gamberi vegetali possono assolutamente reggere il confronto con quelli veri, sia per la loro consistenza che per il sapore.



Ma in che modo le attrezzature **Rational** trovano spazio e danno il meglio in questo settore? Sicuramente con la cottura a bassa temperatura, ideale per i preparati a base vegetale come ad esempio il tofu, o con la cottura a vapore, che permette al contempo la standardizzazione dei risultati e la **massima valorizzazione della verdura**, che mantiene inalterate tutte le proprietà nutritive e la brillantezza dei colori. Senza trascurare le innumerevoli ricette con i cereali che, grazie all’intelligenza e alle funzioni speciali di **iCombi**, possono essere cucinate contemporaneamente, sia in cottura semplice che aromatizzata, permettendo considerevole risparmio sia in termini di tempo che di consumi.

Questo spalanca le porte ad una visione di **sostenibilità** a 360°. Il futuro che ci aspetta **pone maggiore attenzione all’ambiente**, sia da parte dei produttori che dei consumatori. E la buona cucina può giocare un ruolo da protagonista anche in questo.