Artisti del Vegetariano apre il quarto locale a Milano e lancia un menù 'da star'

20240325124335vegetarianoindex-1d835117

È un ristorante con qualche tavolo ma allo stesso tempo **coglie la tendenza** che sembra imperversare nel capoluogo lombardo del **ritorno delle gastronomie** (le più recenti **Rosticceria Palazzi** rilevata da chef Matias Perdomo e **Creda** di Crescenzo Morlando e Dario Pisani ma anche il **Pastificio Ratanà** di Cesare Battisti e Stadera di chef Aldo Ritrovato), oltre che quello della cucina vegetale, la nuova apertura in piazza Wagner 13 di **Artisti del Vegetariano**.

La recente acquisizione della quota di maggioranza da parte di **Fedegroup** (l'azienda attiva nei servizi di ristorazione in outsourcing con un'esperienza quindicinale nel ramo della ristorazione per l'hotellerie e partnership con gruppi come **Starhotels** e Leonardo Hotels) ha portato **una ventata di novità** e alzato l'asticella grazie a un **menù completamente rinnovato** e firmato da **Paolo Gramaglia**, chef campano con una stella Michelin nel suo ristorante President di Pompei (dove, per inciso, uno dei tre degustazione, "niente confini solo libertà", è totalmente vegetariano e vegano).

Stagionalita? e riduzione degli sprechi sono i mantra, prevedibili, ma nelle parole dello chef traspare anche la volontà di puntare sull'inclusività e di blandire il cliente con un comfort food che affonda i suoi pilastri nella **grande tradizione della cucina italiana** dei nostri nonni.

SI PARTE DALLA TRADIZIONE CONTADINA

*"Io riprendo tutte le tradizioni vegetariane e vegane della cucina italiana, quella di 50 anni fa, la riprendo nel mio ristorante e anche qui, in **una chiave più domestica**, famigliare, per tutti* – spiega **Gramaglia** -. *Prendo le ricette classiche, dalla caponata siciliana all'insalata russa torinese, proposte in una maniera intrigante ma estremamente tradizionale, bella, curata. **Non sono rivisitate**. Poi una volta che avrò conquistato la fiducia dei clienti incomincerò a introdurre tre o quattro delle mie ricette, devo svezzarli piano piano, devo fare **comfort food** che faccia felice la mente".*

Il vegano in Italia è spesso visto come **divisivo**. *“A Milano il 19% della popolazione è vegetariana o vegana, ed e? entusiasmante per me essere parte del cambiamento alimentare che viviamo oggi. La nostra missione e? trasformare il pasto in un'esperienza gastronomica ricca di storie, tradizioni, colori e sapori”.*

IL MENU'

I punti vendita milanesi sono aperti **dalla colazione fino alla cena** con un ventaglio di ricette che possono essere consumate sul posto nel nuovo punto vendita di Wagner (gli altri tre sono in Spallanzani, Magenta e Ponte Vetero) ma sono progettate per l’asporto.

Tra i piatti proposti troviamo **l’insalata russa in versione vegana** e le trofie al pesto, la **Vellutata di zucca e zenzero** e mix come Farro e orzo con bacche di Goji, mirtilli rossi e germogli di pisello o Riso rosso integrale, soia e verdure in agrodolce (sedano rapa, olive, piselli, cipolla, carote, cetrioli, capperi).

Dalla tradizione del Sud Italia arrivano la **caponata di melanzane**, gli **arancini vegetariani** e il **gateau di patate con cuore di bieta**. Particolare il Tofu alla cacciatora (Tofu al naturale, olio Evo, rosmarino, salvia, aglio, salsa di soia, passata di pomodoro, olive taggiasche, sale, pepe nero, prezzemolo). Non mancano opzioni che guardano all’altra sponda del Mediterraneo come **l’hummus**, disponibile in versione classica, di fagioli o con pomodori secchi, e il cous cous con verdure.

Tra i **dolci**, molti dei quali vegani, spiccano una **torta di carote** pensata per colazione o merenda, praline al cioccolato, tiramisu? e cheesecake ai frutti di bosco.

GLI ORARI
Piazza Wagner 13

LUN-VEN 9.30-20 SAB-DOM 10-19

via Ponte Vetero 15

LUN-DOM 9.30-21

via Spallanzani 6

LUN-VEN 9.30-20 SAB-DOM 10-19

Corso Magenta 2

LUN-VEN 9.30-20 SAB-DOM 10-19