Il vegetale di Planted si sposa birra e cucina bavarese, da Löwengrube

ff2b79e7-a7c5-4470-9f62-57d933d842b2

Sapessi come è strano trovare un menù vegetale in una tipica birreria bavarese, a Milano. Eppure da ieri è possibile trovare accanto a würstel e burger, patatine e nuggets di pollo, un’opzione veggie, anzi vegana. Da accompagnare a un fresco boccale di birra. Inclusiva, perché nei gruppi di carnivori sempre più c’è la possibilità che ci scappi qualcuno a cui le proteine animali proprio non vanno, per ragioni etiche, dietetiche o anche per ubbia temporanea. E non è detto che per forza debba essere un asceta che frequenta solo luoghi dagli arredi feng shui e dai colori pastello.

Partnership al via

La partnership tra Planted, food-tech svizzera specializzata nelle proteine plant-based, e Löwengrube, catena che porta in Italia gli autentici sapori bavaresi, è partita con uno speciale menu plant-based disponibile da inizio aprile in tutti i ristoranti Löwengrube. Si tratta di ricette pensate per integrarsi con la tipica cucina di accompagnamento alle bionde bavaresi: burger e hot dog, stuzzicanti aperitivi, robusti secondi piatti che richiamano la tradizione delle birrerie tedesche.

Quote

Entrare nel menu di Löwengrube, un tempio della carne, rappresenta un importante passo per Planted per avvicinarsi sempre di più al pubblico onnivoro, in particolare a chi non ha mai provato il plant-based. Il nostro obiettivo è convincere anche gli amanti della carne che esistono proteine vegetali di alta qualità, senz’altro più sostenibili e senza alcun compromesso sul gusto

Marta Residori, Marketing Manager Italia di Planted

Dai funghi fermentati le novità Planted

Per l’occasione sono stati introdotti e presentati nuovi prodotti della gamma Planted. Il planted.bratwurst è la tipica salsiccia in stile bavarese, i planted.nuggets e la planted.schnitzel sono due prodotti impanati, succosi e croccanti, realizzati con le micoproteine derivate dalla fermentazione dei funghi, un ingrediente innovativo e sostenibile. Sempre con l’attenzione all’etichetta corta e pulita, contraddistinta dalla totale assenza di additivi.

Completa l’offerta l’ormai “tradizionale” planted.steak, filetto vegetale fermentato succoso, tenero e dal gusto umami, servito con patate novelle e misticanza. In menu è anche disponibile un piatto degustazione, pensato anche da condividere, che include diversi prodotti veggie. Ogni portata è accompagnata dai tipici contorni e condimenti Löwengrube, come l’insalata di cavolo, le patatine fritte e le salse della casa.

“*Con il nuovo menu abbiamo voluto fare un passo concreto verso un’idea di ristorazione sempre più attenta all’alimentazione e alla sostenibilità. La collaborazione con Planted nasce proprio da questa visione condivisa: offrire ai nostri ospiti un’esperienza autentica, capace di unire gusto, qualità e responsabilità. Abbiamo scelto di reinterpretare in chiave plant-based alcuni dei prodotti più iconici della tradizione bavarese mantenendo intatto lo spirito della nostra cucina ma introducendo nuove possibilità di scelta*”, hanno detto **Pietro Nicastro** e **Monica Fantoni**, fondatori di Löwengrube.