

# 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 wüstel 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.