Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2681 del 27/09/2025

La cucina vegetariana tra innovazione e orizzonti futuri

Versatilità, fascino, gusto e benessere. Sono gli elementi caratterizzanti il ritorno prepotente degli alimenti vegetali nelle cucine dei ristoranti e delle nostre case. Lo hanno spiegato gli chef Sauro Ricci e Raffaele Minghini di Jola, i ristoratori Davide Canella di Contrada e Luca Andrè di Soul Kitchen e Maddalena Zanoni, tra i fondatori di Feral Drinks, startup rotaliana che realizza bevande fermentate analcoliche. All'interno di "Tuberi, pollini e ortiche: le nuove frontiere del vegetale" nell'ambito del Trentodoc Festival si è analizzato il fenomeno dell'aumento delle proposte vegetariane e vegane nella ristorazione e i possibili sviluppi futuri della cucina senza carne.

I ristoratori in coro hanno rimarcato le virtù delle verdure, ricchissime di gusto e fascino a partire dal colore, dalla forma. Prodotti che veicolano il messaggio di un mondo senza sofferenza e ricco di possibilità.

Canella ha spiegato come l'aumento del consumo di piatti vegetariani si debba anche all'inversione di tendenza riguardo al benessere: "Se fino a poco tempo fa il benessere era inteso come opulenza – ha spiegato – e prevedeva il consumo di cibi molto ricchi di sapore e di energia come carni e pesci pregiati, ora il benessere si può tradurre come ricerca di equilibrio e quindi diviene naturale il ritorno delle verdure nei nostri piatti. Inoltre i prodotti vegetali sono più versatili, la stagionalità dà la possibilità di apportare molti cambiamenti nei menù, per esempio attraverso l'uso dei funghi, del cavolo nero e della zucca. Nel complesso una sfida quotidiana per esplorare nuovi orizzonti e creare sempre qualcosa di nuovo". Piatti a cui si possono abbinare delle bevande fermentate, realizzate magari utilizzando anche le erbe infestanti o altri ingredienti spesso sottovalutati per affrancarsi dalle bevande alcoliche.

Il futuro della cucina vegetariana, secondo i quattro attori principali del talk è molto vario. Se c'è chi si accontenta anche solo di continuare a esistere, chi ha più fiducia nel futuro ha parlato di un'accelerazione impressionante negli ultimi anni e di una sempre maggiore apertura e offerta alla quale corrisponderà la diminuzione della diffidenza dei clienti, soprattutto nei riguardi delle proposte analcoliche. "La cucina vegetale – hanno affermato Ricci e Minghini – offre una moltitudine pressoché infinita di combinazioni e di conseguenza delle opportunità altrettanto vaste di sviluppo".

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato dall'Istituto Trento Doc con Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera e il contributo attivo della filiera dell'accoglienza. Il programma completo del festival è consultabile su www.trentodocfestival.it e sull'app ufficiale Trentodoc.

(pt)