



Ricette e storie di cucina

Autore: Gustelier – atelier del gusto

Data: 24.01.2020

Titolo: Matthias Walter - È tutto una questione di preparazione

Cucinare senza nessun prodotto animale non è così facile, perché significa rinunciare sia ai prodotti classici come il pesce e la carne, che ai latticini, alle uova e a derivati come il miele. Ciò che può sembrare difficile, tuttavia, è fondamentalmente solo una questione di creatività e preparazione. Il Gustelier ha parlato con Matthias Walter, chef e relatore dell'Accademia DEHOGA, Baden-Württemberg in ambito del corso "Delizie vegane".

Gustelier: Alimentazione vegana e gastronomia: che cosa è importante sapere?

Matthias Walter: nel mondo della ristorazione la dieta sta assumendo un significato sempre maggiore e oggi deve necessariamente rientrare nelle proposte di un ristorante. L'ospite vegano deve sentirsi accolto e poter scegliere almeno una pietanza alternativa, ma ovviamente sarà felice di trovarne di più. È importante che i piatti siano presentati in modo innovativo e accattivante, in modo da solleticare il palato già durante la consultazione del menù.

Gustelier: Dipendentemente da diversi fattori, l'alimentazione vegetariana o vegana viene spesso interpretata in maniera diversa, più o meno restrittiva. Come si può sviluppare un'offerta gastronomica ottimale per l'ospite in una struttura della ristorazione o in un locale?

Matthias Walter: è un progetto che funziona solamente se gli addetti alla cucina sono addestrati al meglio nell'ambito della cucina vegana e vegetariana. Da buon padrone di casa è importante dare all'ospite l'impressione di essere preparati e di prendere le sue richieste sul serio al 100%. Il contatto diretto e il dialogo possono essere utili per capire fino a che punto il cliente segue con rigore il veganismo, sia a tavola che nello stile di vita.

I vegani rinunciano al consumo di alimenti di origine animale, ad esempio anche del miele, e in generale all'utilizzo di prodotti di origine animale. Nella predisposizione del menù è quindi utile introdurre pietanze che possano riuscire gradite a un vasto numero di ospiti. Con un piatto ben

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai



preparato, conosciuto alla brigata di cucina, niente può andare storto: l'ospite tornerà e farà buona pubblicità al ristorante.

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai