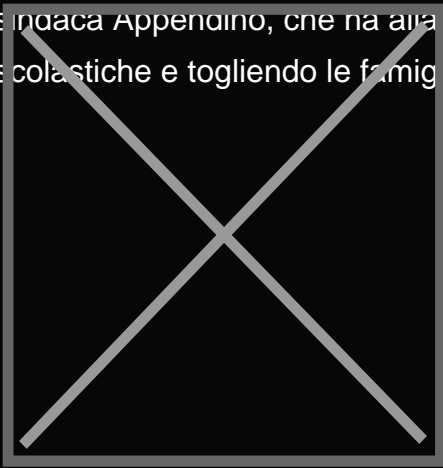


# Un locale da seguire per la colazione: L'Orto Cafè, Torino

Il locale emblematico dell'onda verde non poteva essere che a Torino, la città italiana che ha probabilmente più locali con cucina vegetariana e vegana. Promossa fin dalla sua elezione dalla sindaca Appendino, che ha allargato il discorso inserendo opzioni vegetariane nella mensa scolastiche e togliendo le famigerate "merendine" dai distributori. Ma la scena, in realtà, c'era già.



L'Orto Cafè è stato aperto due anni e mezzo fa in via San Dalmazzo,

14 dal proprietario del ristorante vegano e crudista Orto già Salsamentario, lo chef Eduardo Ferrante, ex informatico e vegano da vent'anni che ha deciso di rivolgersi a una cucina amica del Pianeta e della salute. L'Orto Cafè propone una colazione dove tutto è fatto in casa, senza zuccheri raffinati, "prodotti buoni ma diversi rispetto al gusto a cui siamo abituati". Il croissant, vegano, è farcito con marmellate senza zuccheri, crema pasticcera vegana alla curcuma o cioccolato senza latte e zucchero.

**Il cliente tipo?** "Non è vegano, si sta affacciando a questo mondo ma soprattutto cerca di alimentarsi in modo più sano, a colazione ci sono nettamente più donne".

**Come comunichi la tua colazione vegana?** "Mi faccio conoscere tramite i social, il passa parola e punto molto sull'accoglienza e la comunicazione visiva. Volutamente non ho scritto "vegano" nel nome, per non spaventare il cliente di passaggio al quale propongo di assaggiare. Dopo aver provato, poi, ne esce entusiasta".

**La mia colazione ideale è:** un bicchiere di estratto, un croissant vegano farcito e un caffè del commercio equosolidale.

[Vegana, vegetariana, sana: la colazione del Millennial](#)