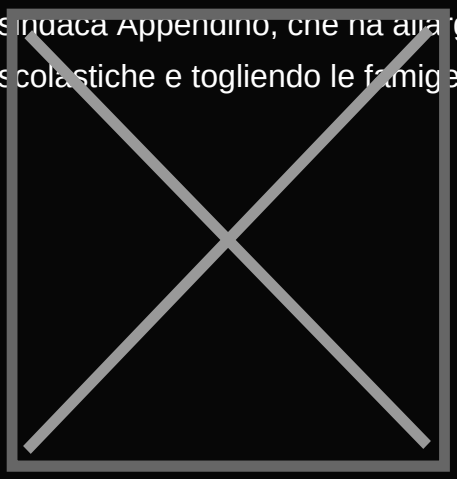
Un locale da seguire per la colazione: L’Orto Cafè, Torino

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 Café** 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 Café 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