

Piatti vegetariani, come indicarli nel menù in modo accattivante?

20230322124206bonduelle1-5c27d8a2

La ristorazione è sempre più interessata a **includere piatti 100% vegetali** nel proprio menu?, trainata dalla **domanda crescente della clientela, che predilige portate senza carne**. Le motivazioni di questo trend sono diverse: salutistiche, legate a intolleranze o allergie, o per una scelta etica.

A prescindere da quale sia la ragione, **avere proposte in grado di accontentare tutti, è una mossa vincente per avere la linea già pronta**, semplificare il lavoro in cucina e conquistare nuovi clienti. **Ma come vanno indicate a menu? queste pietanze perché siano accattivanti per molti e non segmentanti?**

A questa domanda risponde **Fabio Asti**, Executive Chef Bonduelle Food Service dal 2017, anche con un contributo video disponibile sulla piattaforma [Greenology](#), progetto di Bonduelle Food Service, nato con l'obiettivo di promuovere l'alimentazione vegetale nelle cucine professionali.

Per sviluppare un menù a base vegetale che non escluda potenziali pubblici, tra chi non segue una dieta vegetariana o vegana, è importante utilizzare una **comunicazione inclusiva**. Inserire a fianco del nome del piatto **la dicitura vegano o vegetariano non sempre è la strategia giusta**. Chi non segue un regime alimentare vegano o vegetariano infatti tende spesso ad associarlo a portate povere di gusto e poco sazianti.

Ancora **più importante** diventa allora **la presentazione nel menu?**, lo strumento principe per la scelta. Ma quali sono gli errori da evitare? **Abolire il termine “senza”**: non invoglia all'assaggio. La parola “senza” **richiama una privazione o una limitazione** e si porta dietro un'accezione di negazione.

In base a un'indagine svolta in una caffetteria Sainsbury's modificare il nome da Pure? con salsiccia senza carne a Pure? con salsiccia vegetale speziata ha portato a un aumento delle vendite pari al 76%. Anche termini come **“a basso contenuto di”, “con pochi grassi” o “con pochi zuccheri”** non vanno inseriti a menu?. Definire qualcosa su come non sarà, **limita infatti la capacità del**

cervello di immaginare in maniera positiva il sapore di un alimento.

Cosa fare invece per un menù 100% vegetale, ma inclusivo? Ai termini “vegan” o “vegetariano”, **meglio preferire “a base vegetale” o “plant-based”** oggi più diffuso e con meno limiti nell'immaginario collettivo. Giocare poi con la provenienza degli ingredienti, per **stuzzicare la curiosità e creare nella percezione del consumatore associazioni positive**. Bisogna tenere sempre presente che clienti vegani o vegetariani sono abituati a leggere gli ingredienti con attenzione e selezionare quanto è adatto al loro stile di vita, anche se non segnalate da termini o simboli specifici.

In generale **puntare sulla descrizione dei piatti e sui sapori e? sempre una strategia vincente**. Usare quindi termini come **dolce, delicato, saporito, aromatizzato** e così? via. Stesso discorso vale per la consistenza, il colore, la tecnica di cottura impiegata.

Per concludere nella costruzione di un menu? meglio privilegiare sempre un **linguaggio che stuzzichi le sensazioni ed evitare di fare distinzioni tra piatti onnivori e piatti esclusivamente vegetali**, lasciando al cliente di essere guidato nella scelta senza pregiudizi.