Soulgreen: l’insostenibile pesantezza del termine “vegano”

20240212153228soulgreen-b92900b4

“Siamo partiti con l’idea di avvicinare le persone alla cucina vegetale, con un approccio vegetariano. Dopo un anno e mezzo abbiamo però capito che ***il termine vegano allontanava le persone****, in Italia c’è molta preclusione. Allora abbiamo iniziato a proporre anche pesce da pesca sostenibile ed evitiamo di usare il termine vegano nel menù, anche se l’approccio, ad esempio nei dessert, nei formaggi, resta quello”.*

A parlare è **Federica Grasso**, General Manager di Soulgreen. Nato sette anni fa a Milano, Soulgreen oggi preferisce presentarsi come ristorante di **cucina mediterranea fusion**., a cui si è aggiunto da marzo del 2020 un locale a Dubai.

“La proposta è identica, ma la discriminante forte rispetto alla concorrenza è la possibilità che abbiamo di offrire alcolici, e ciò ci avvantaggia. La clientela è molto diversa, abbiamo una terrazza con vista su Dubai meravigliosa, piacciono le tapas e i piatti in condivisione", racconta la manager.

"Quanto al vegano, inizia a suscitare interesse, ci sono gruppi che si passano le informazioni sui posti dove andare in caso di intolleranze o esigenze particolari, sul ***plant based*** *c’è decisamente più apertura, non è visto come una ‘setta’ chiusa e che tende a escludere”.*

VEGETALE NON È POVERO

L'occasione dell'incontro con la manager di Soulgreen è la presentazione del **nuovo menù** del locale milanese. Oltre dieci portate principali che mettono in evidenza la ossessiva ricerca delle materie prime. *“Il nuovo menu? celebra i sette anni del locale* – spiega Grasso -, *ed e? frutto di un percorso in continua evoluzione, cercato e desiderato da chi come noi non vuole mai fermarsi. Abbiamo*

reinterpretato e realizzato ricette per intrigare ed emozionare in un modo completamente nuovo attraverso materie prime semplici ma di carattere e qualita? assoluta".

Il tutto con **prezzi fermi al pre-Covid** con picchi sui 20-22 euro per piatti come il tonno rosso Fuentes (proveniente dalla Spagna da allevamenti in mare aperto).

Quanto alle opzioni vegetali, *"purtroppo nella testa della gente c'è l'idea che vengano da materie prime 'povere' e quindi debbano costare poco, senza pensare al grande lavoro che c'è dietro. Ed è nostro compito spiegarglielo".* Tra queste c'è anche una proposta che è diventata un po' un piccolo classico del locale, quello del **piatto di "formaggi" a base vegetale** - anacardi, mandorle, noci o ceci - presentati con pere alla griglia e marmellata di frutti rossi.

TURNI? PER ORA AL BRUNCH

Una delle "strategie milanesi" adottata da molti ristoranti che hanno dovuto **fronteggiare la tempesta perfetta di affitti e costi delle materie prime** alle stelle e clienti in crisi economica è al momento quella di stabilire per i clienti dei turni, doppi o a volte pure tripli.

Voi come vi state muovendo? *"Siamo riusciti a inserirli per il brunch, all'inizio l'idea di venire alle 12 ha incontrato delle resistenze, ora i clienti si sono abituati. La sera invece è ancora difficile ma riusciamo comunque ad accontentare tutti facendo due turni, senza imposizioni. A pranzo siamo in una zona ricca di uffici e lavoriamo bene ma la fascia è quella, dall'una alle 2, non si sfugge".*

"OPEN" BAR

La cocktail list, introdotta lo scorso settembre **con la consulenza di Flavio Angelillo** e del gruppo Farmily, sarà presentata a breve e ha l'intento di interagire con la linea food. Sia in **ottica no waste**, con il riutilizzo si certi ingredienti dalla cucina, sia in **ottica cocktail pairing**, per esaltare i sapori del piatto, come nel caso del Gambero con latte di cocco che viene servito con il mini drink Carota Zen (Mezcal, cordiale di carota e zenzero, acido citrico, zucchero).

Interessante la scelta del bancone lungo la parete, con il bartender che **anziché stare dietro al banco lavora e interagisce a stretto contatto con i clienti** nella sala che funge da bar la sera e all'aperitivo.

Il piccolo banco tradizionale con macchina per caffè è riservato invece alla colazione e ai brunch nella prima parte della giornata. *"Un progetto che ha subìto uno stop dopo il Covid ma che vogliamo*

riprendere e ampliare, anche con un progetto di caffè speciali insieme al nostro fornitore, caffè Morettino di Palermo", conclude Grasso.