Relais & Châteaux, quando la cucina vegan diventa gourmand

La cucina vegetariana, si sa, è ormai una tendenza affermata nei ristoranti gourmet di tutto il mondo. Non solo piatti ricchi di gusto, ma anche sani e sostenibili: si stima infatti che una dieta basata su verdura e frutta e sui prodotti locali e stagionali possa contribuire a ridurre le emissioni di gas serra del 15%, oltre ad apportare innegabili benefici alla salute, riducendo il rischio di malattie, soprattutto cardiovascolari. **Relais & Châteaux** è da sempre impegnata nella conservazione dell'ambiente e nella promozione delle tradizioni culinarie e per questo molte delle Dimore propongono ai propri ospiti menù vegetariani o vegani, utilizzando prodotti stagionali e locali e trasformandoli in esclusive creazioni gourmet. Anche nelle proprietà in Italia. Ad esempio, Il 90% della carta di Caino, ristorante toscano di Montemerano, non esisterebbe senza la verdura e la frutta che arrivano dal terreno coltivato personalmente dalla Chef, Valeria Piccini. La sua cucina valorizza da sempre i prodotti del territorio e in questo l'orto della Dimora svolge un ruolo fondamentale. Le proposte vegetariane del menù sono varie, come ad esempio i tortelli cacio e pere con salsa di rape e papavero, sempre arricchite dall'olio extra-vergine d'oliva proveniente dall'uliveto di famiglia. Borgo dei Conti, a Perugia, offre anche avere la possibilità di partecipare attivamente alla scelta della materia prima. Gli ospiti possono infatti visitare l'orto biologico della Dimora, scegliere le proprie verdure preferite che verranno poi trasformate dallo Chef in gustosi piatti gourmet, abbinandole magari ai formaggi freschi biologici acquistati dai produttori limitrofi.