**TheFork: crescono le proposte vegane nei ristoranti**

**Metà degli utenti ha diminuito il consumo di prodotti di origine animale nell’ultimo anno**

**Milano, 9 gennaio 2024** - **TheFork,** piattaforma leader nella prenotazione online di ristoranti, supporta per **il terzo anno** consecutivo Veganuary, la challenge internazionale che invita tutti a provare una dieta veg nel primo mese dell’anno. In occasione dell’evento, TheFork, che nel 2022 ha iniziato il suo percorso per ottenere la **certificazione B-Corp** e che con diverse iniziative ha abbracciato la causa della sostenibilità, ha sondato la familiarità dei propri utenti rispetto alla cucina plant-based. Sono ancora pochi gli utenti che hanno uno stile alimentare quotidiano completamente o prevalentemente vegano (poco meno del 20%), ma quasi la metà degli intervistati ha ridotto nel corso del 2023 il proprio consumo di prodotti di origine animale.

*“Negli ultimi anni sono stati fatti passi in avanti, ma in Italia siamo ancora indietro. Se trovare un primo vegetale è facile, sono rari i secondi piatti proteici a base di legumi. Ampliare la propria offerta e introdurre un menù completo di opzioni vegetali è una grande opportunità perché apre a una nuova fetta di clientela”*, ha spiegato **Claudio Pomo** di **Essere Animali**, promotore del **Veganuary**.

In tal senso la figura del cuoco diventa protagonista ricoprendo *“un ruolo importante che va preso con grande senso di responsabilità, per educare le persone ad un’alimentazione più sana e variegata, in cui valorizzare al meglio gli ingredienti vegetali, legumi, ortaggi e cereali integrali, e con la possibilità di far scoprire nuovi ingredienti e nuove ricette”*, ha spiegato **Franco Aliberti**, chef che ha sposato la causa della sostenibilità diventando un vero e proprio influencer in questo ambito.

*“Gli chef possono fare in modo che la cucina vegetale non venga percepita come triste e insipida, anche scegliendo opportunamente i nomi dei piatti vegani: è provato che dare nomi attraenti ai piatti e metterli in bella vista nei menù è uno dei modi più efficaci perché le persone li provino”* ha aggiunto **Pomo**.

E infatti: “*l*'*offerta di ristoranti sta sicuramente crescendo, così come stanno crescendo le proposte vegane all’interno di ciascun locale. Il ruolo degli chef può sicuramente essere quello di preparare dei piatti per ogni portata - dall’ appetizer al dolce - che siano vegan”* ha raccontato Maria Vittoria, dipendente di TheFork che lavora a stretto contatto con i ristoranti e che sta sperimentando Veganuary.

Per rendere la sfida del Veganuary ancora più “gustosa”, TheFork ha stilato una **selezione di ristoranti con piatti vegani (ma non solo)** da provare a gennaio:

* [**Selezione Naturale**](https://www.thefork.it/ristorante/selezione-naturale-r70714) a **Torino** da provare i loro **scialatielli con Pomodoro Fresco, Basilico, Stracchino veg homemade e Granella di Pistacchi di Bronte**
* [**Soulgreen**](https://www.thefork.it/ristorante/soulgreen-r297273) a **Milano** ha tantissime proposte, ma il pezzo forte sono le bowl: in particolare la Asian **bowl** è ricca di **proteine vegetali, riso rosso al sesamo, wok di verdure al tamari, funghi shiitake e tofu artigianale marinati al miso e pak choi saltati. Condita con arachidi e topping a base di salsa di sesamo e miso**.
* [**Sanuk Asian Kitchen**](https://www.thefork.it/ristorante/sanuk-asian-kitchen-r76365)a **Monza** propone tra le altre opzioni veggy una speciale **padella di fuoco di cavolfiore, verdure miste e funghi shiitake**.
* [**Antico Dolo**](https://www.thefork.it/ristorante/antico-dolo-r632337) a **Venezia** ha un menù prevalentemente onnivoro, ma è molto interessante la sua proposta di **gnocchi di patate fatti in casa con pesto di basilico vegano, mandorle tostate e crumble di pomodori secchi**.
* [**Special & Mr Martini**](https://www.thefork.it/ristorante/special-mr-martini-r313361) a **Verona** prepara burger deliziosi e per tutti offre la possibilità di sostituire la carne di manzo con **burger vegetali beyond meat, senza glutine e senza soia, composto di proteine del pisello, olio di cocco, olio di girasole, amido di patata, estratto barbabietola**.
* [**Clorofilla**](https://www.thefork.it/ristorante/clorofilla-r466421) a **Bologna** vanta molte proposte interessanti, specie tra i secondi, per esempio, **Tofu o tempeh saltati con verdure e zenzero o Seitan alla piastra con maionese vegana e contorno a scelta**.
* [**Saporium Firenze**](https://www.thefork.it/ristorante/saporium-firenze-r753877)a **Firenze** (*Stella Verde MICHELIN* *e vincitore dei TheFork Awards 2023)* ha un menù intitolato “profondità vegetali” che renderà il veganuary indimenticabile grazie a piatti come i **bottoni ripieni di broccolo, limone alla brace candito, miso di lenticchie e camomilla**
* [**Aromaticus Trastevere**](https://www.thefork.it/ristorante/aromaticus-trastevere-r563835) a **Roma** (*vincitore dei TheFork Awards 2021*) ha tante proposte veg sfiziose, per esempio, il **Tempeh Club Sandwich** con pane ai semi, insalata di tempeh lattuga, mela verde, maio alla senape o il **Burrito Tex Mex** a base di tortilla di grano, guacamole, riso, fagioli, pomodori, maio vegan, salsa piccante.
* [**Staj Noodle Bar Chiaia**](https://www.thefork.it/ristorante/staj-noodle-bar-chiaia-r509769) a **Napoli** propone dei **dumplings vegan** con sfoglia verde (daikon, cavolo, carote, edamame, fagiolini) e sfoglia bianca (cavolo, cipolla, carote, erba cipollina) seguiti da **Tantanmen ramen** in versione "vegan" con noodles in brodo con base pasta di sesamo, soia e aceto, tofu fritto, cavolo verza, cipollotti, olio croccante agli arachidi leggermente piccante e cipollotti.
* [**98rto**](https://www.thefork.it/ristorante/98rto-r589389) a **Bari** propone una cucina creativa molto interessante con piatti principali come cavolo rapa, prugne, mela verde e umeboshi.

**A proposito di TheFork**

TheFork, brand di Tripadvisor® è la principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti in Europa e Australia. In prima linea nel sostenere e promuovere la cultura della ristorazione, TheFork utilizza la tecnologia per favorire le connessioni reali tra clienti e ristoratori e per avviare questi ultimi al successo. Con una rete di circa 55.000 ristoranti partner in 12 Paesi, quasi 40 milioni di download dell'app e più di 20 milioni di recensioni verificate, TheFork è la piattaforma di riferimento per tutti gli appassionati di food che vogliono vivere esperienze indimenticabili al ristorante. Attraverso TheFork (sito e app) gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze, consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale, prenotare immediatamente online 24 ore su 24, 7 giorni su 7, beneficiare di offerte speciali e pagare direttamente sull'app. Per i ristoranti, TheFork fornisce un software, TheFork Manager, che consente di ottimizzare la gestione delle prenotazioni e il tasso di occupazione, aumentare le prenotazioni e la visibilità, combattere i no-show, gestire i pagamenti e semplificare le operazioni, connettendosi alla più ampia community di appassionati di ristorazione.

Segui TheFork su: [Facebook](https://www.facebook.com/TheFork.it/), [Instagram](https://www.instagram.com/thefork_it/), [Twitter](https://twitter.com/thefork_it).

**Ufficio Stampa TheFork Italia**

TEAM LEWIS

Chiara Prioli / Rebecca Rossetti / Michela Loviglio

Mail. theforkitaly@teamlewis.com

Tel. +39 02 36531375