

# Vegano un piemontese su 100 Apre la prima fiera di settore

**O**RMAI un piemontese su cento è vegano. Un bacino di clienti che si stima quindi in 44mila persone e che per l'Ascom non può restare inascoltato. «In tempi di crisi come quelli che stiamo attraversando - sottolinea la presidente Maria Luisa Coppa - non ci si può permettere di perdere nessuno per strada. Ogni giorno aprono nuovi locali e per non soccombere bisogna ampliare il più possibile la propria offerta». Su queste basi nasce il salone "FoodG-Tec", organizzato da NoVal: dedicato ai ristoratori - hanno aderito oltre 600 solo a Torino e provincia - darà consigli su come accontentare davvero tutti i palati. Perché ci sono i vegani, in costante crescita, i vegetariani (che rappresentano ormai l'8 per cento della popolazione) e i celiaci (12mila i casi accertati in Piemonte) che necessitano di menù ad hoc. E anche solo inserire qualche piatto "speciale" nella carta del ristorante può rivelarsi una scelta vincente. La fiera si inaugura domani alle 10 al Pala Alpitour (in corso Sebastopoli 123). Fino al 20 settembre oltre 60 espositori presenteranno la loro gamma di prodotti dal benessere al biologico fino alla ristorazione vegan. Sarà possibile assistere a dimostrazioni di "show coking", con un focus sulle ultime tendenze: vegan, appunto, bio, e legate ai celiaci. Tra i vari ospiti, la

**IL BOOM**  
A Torino i locali dedicati sono 50  
Novità pure per i celiaci



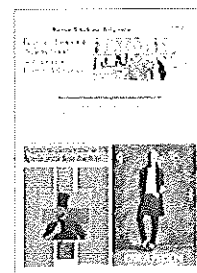
**LO CHEF**  
Luca André titolare di Soul Kitchen (Torino) All'immagine B

food blogger "Stella Vegan" e lo chef Luca André, titolare del famoso ristorante torinese Soul Kitchen. Il connubio tra gusto e salute e i vantaggi della cucina vegana sono solo alcuni dei temi trattati dai numerosi dibattiti in programma. Lo chef Pasquale Torrente dimostrerà come il fritto, se fatto bene, possa a sua volta, far parte di una sana alimentazione.

Sotto la Mole sono ormai una cinquantina i locali vegan: ci sono persino i fast-food. E in Piemonte il settore biologico cresce ogni anno del 20-23 per cento.

«Il food - aggiunge ancora Coppa - rappresenta una fetta importante di Pil: è economia, oltre a essere di aiuto per il turismo. Proprio per questo è importante adeguarsi alle esigenze dei clienti». I celiaci - sono 60mila in Piemonte i casi attesi, a fronte di 12mila diagnosticati - hanno già a disposizione nella nostra regione di 380 locali friendly. «Il nostro obiettivo - conclude Italo Nebiolo, presidente di NoVal - è quello di mostrare ai ristoratori una panoramica della gamma dei principali produttori e nostri fornitori con l'attenzione rivolta alla celiachia, al mondo bio, alle nuove tendenze di mercato e ai vegani. Così da innovare quotidianamente la loro offerta senza però pregiudicare la qualità e il sapore delle loro ricette».

(e.d.b.)



## R TORINO

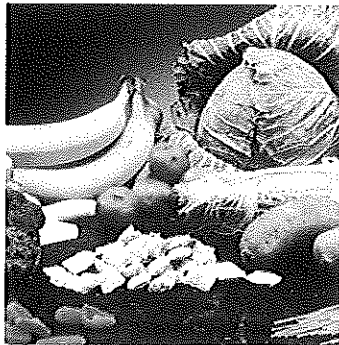
# Torino, vegano è bello. Ecco il primo salone per i ristoratori del settore

*Per far fronte alle sempre maggiori richieste l'Associazione commercianti promuove la fiera "Food & Tec" che offre la gamma di prodotti dal benessere al biologico fino alla ristorazione vegan*

di ERICA DI BLASI



17 settembre 2016



Cibi vegani

la tendenza è in aumento: l'8 per cento della popolazione è vegana. In Piemonte lo è uno su cento. Un bacino di clienti che si stima quindi in 44mila persone e che per l'Ascom non può restare inascoltato. "In tempi di crisi come quelli che stiamo attraversando – sottolinea la presidente Maria Luisa Coppa – non ci si può permettere di perdere nessuno per strada. Ogni giorno aprono nuovi locali e per non soccombere bisogna ampliare il più possibile la propria offerta". Su queste basi nasce il salone "Food&Tec", organizzato da NoVal: dedicato ai ristoratori – hanno aderito oltre 600 solo a Torino e provincia – darà consigli su come accontentare davvero tutti i

palati. Perché ci sono i vegani, in costante crescita, i vegetariani (che rappresentano ormai l'8 per cento della popolazione) e i celiaci (12mila i casi accertati in Piemonte) che necessitano di menù ad hoc. E anche solo inserire qualche piatto "speciale" nella carta del ristorante può rivelarsi una scelta vincente.

La fiera si inaugura domani alle 10 al Pala Alpitour (in corso Sebastopoli 123). Fino al 20 settembre oltre 60 espositori presenteranno la loro gamma di prodotti dal benessere al biologico fino alla ristorazione vegan. Sarà possibile assistere a dimostrazioni di "show coking", con un focus sulle ultime tendenze: vegan, appunto, bio, e legate ai celiaci. Tra i vari ospiti, la food blogger "Stella Vegan" e lo chef Luca André, titolare del famoso ristorante torinese Soul Kitchen. Il connubio tra gusto e salute e i vantaggi della cucina vegana sono solo alcuni dei temi trattati dai numerosi dibattiti in programma. Lo chef Pasquale Torrente dimostrerà come il fritto, se fatto bene, possa a sua volta, far parte di una sana alimentazione.

Sotto la Mole sono ormai una cinquantina i locali vegan: ci sono persino i fastfood. E in Piemonte il settore biologico cresce ogni anno del 20-23 per cento. "Il food – aggiunge ancora Coppa – rappresenta una fetta importante di Pil: è economia, oltre a essere di aiuto per il turismo. Proprio per questo è importante adeguarsi alle esigenze dei clienti". I celiaci – sono 60mila in Piemonte i casi attesi, a fronte di 12mila diagnosticati – hanno già a disposizione nella nostra regione di 380 locali friendly. "Il nostro obiettivo – conclude Italo Nebiolo, presidente di NoVal – è quello di mostrare ai ristoratori una panoramica della gamma dei principali produttori e nostri fornitori con l'attenzione rivolta alla celiachia, al mondo bio, alle nuove tendenze di mercato e ai vegani. Così da innovare quotidianamente la loro offerta senza però pregiudicare la qualità e il sapore delle loro ricette".

Mi piace [Piace a 49 mila persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.](#)

GUARDA ANCHE

DA TAVOCOLA

In volo su Capo Zafferano, il faro e la scogliera visti dal drone: è tra i gioielli che andranno ai privati

Cerca e trova

METEO

a Torino

Scegli una città

Torino

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parola chiave (facoltativo)

Cerca



Le strade di Villa Cortese

Adriano Bertoldini  
NARRATIVA

Pubblicare un libro

Corso di scrittura

Dir. Resp.: Luca Fiochetti

**AL PALA ALPITOUR**

## Food&Tec: sotto la Mole al via tre giorni a tutto «veg»

■ Si chiama «Food&Veg» la manifestazione che debutta oggi a Torino, negli spazi del Pala Alpitour, e che si propone di esplorare uno degli ambiti emergenti dal punto di vista del settore del cibo. Non solo allergie, intolleranze o peggio - condizioni come la celiachia, ma anche vere e proprie filosofie alimentari, come il veganesimo, che rifiuta l'utilizzo di qualunque derivato dagli animali.

Massimiliano Sciuolo a pagina 4

**FOOD&TEC** Da oggi a martedì al Pala Alpitour

# È la tavola che cambia: ecco il salone a tutto «veg»

*Non si tratta più di allergie o intolleranze: sono sempre di più coloro che applicano filosofie specifiche alla propria alimentazione*

**Massimiliano Sciuolo**

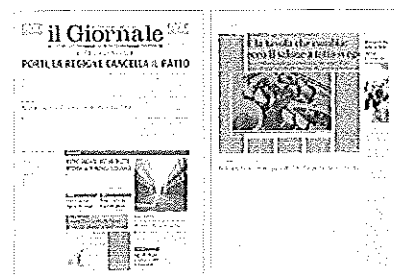
■ Sono i tempi che cambiano, signora mia. Se una volta alla voce «cibo» si ragionava soprattutto in termini di quantità (tanto, poco, abbastanza), ormai si è sviluppata una nuova visione del tempo trascorso a tavola, concentrata sul «cosa» e sul «come». Perché non si tratta più solo di avere a che fare con allergie o intolleranze (spesso recenti, come dimostra il caso della celiachia, ormai «dilagante» e un tempo bellamente ignota), ma di un'impostazione che sconfina in vere e proprie filosofie alimentari.

Una su tutti, la scelta del veganesimo, che rifiuta l'u-

tilizzo di qualunque derivato di origine animale, sia dal punto di vista del cibo che da quello del vestiario e non solo. Sempre di più sono i vegani nel mondo, anche in Italia. E la filosofia «veg» è in espansione, tanto da meritare un vero e proprio momento dedicato: si tratta di ciò che farà, da oggi a martedì presso il Pala Alpitour di Torino, «Food & Tec», salone al debutto che intende rivolgersi al mondo della ristorazione, dal retail alla gran-

de distribuzione. Organizzato da Noval in collaborazione con l'Ascom di Torino e Provincia, gode del contributo tra gli altri anche dell'associazione italiana celiachia di Piemonte e Valle d'Aosta. Ma l'orientamento sarà, come detto, quello legato al sottoinsieme vegano dei consumatori.

Complessivamente saranno 62 gli espositori presenti al vecchio Pala Isozaki, di fronte a piazza d'Armi, con una vasta gamma di prodotti bio, per intolleranti, celiaci e soprattutto



una porzione importante dedicata alla ristorazione vegan.

Durante le tre giornate espositive si potrà assistere a dimostrazioni di ShowCooking, con un focus sulle ultime tendenze come il vegan, il bio e sugli alimenti dedicati ai celiaci. Tra i vari ospiti ci sarà la Food Blogger «Stella Vegan» e lo chef Luca André, titolare del famoso ristorante torinese Soul Kitchen per offrire ai visitatori uno sguardo innovativo sulla cucina Vegan. Gli chef Davide Tabbari e Marco Scaglione, che proporranno gustose ricette e dessert senza glutine, Roy Carceres che proporrà nuove modalità per una mise en place eccellente. Tra gli ospiti il «re» del fritto, lo chef Pasquale Torrente, per evidenziare che anche il fritto se fatto bene può far parte di una sana alimentazione.

«Abbiamo sostenuto fin da subito l'idea di un nuovo Salone, che accanto alla tecnologia e alla tradizione sappia porre l'accento su tutto ciò che può essere innovazione nella ristorazione e attenzione verso il mondo degli allergeni e delle nuove tendenze di mercato - dichiara Maria Luisa Coppa, presidente Ascom Confcommercio Torino e provincia -. La crescita del mercato dei prodotti biologici non conosce sosta, mangiare bio si rivela una scelta sempre più frequente per i consumatori anche fuori dalle mura domestiche».

Twitter: @SciuRmax



**FILOSOFIE ALIMENTARI** Sempre più persone, a tavola, hanno abbracciato i principi del veganesimo

ECO:Salone Food&Tec, protagonisti prodotti biologici  
e vegan

2016-09-16  
13:05

Salone Food&Tec, protagonisti prodotti biologici e vegan

Da domenica al 20 settembre al PalAlpitour, 62 espositori

TORINO

(ANSA) - TORINO, 16 SET - Prodotti biologici, alimenti per i celiaci, soluzioni per la ristorazione vegan saranno al centro del primo Salone Food&Tec dedicato al mondo della ristorazione, da domenica a martedì 20 al PalAlpitour di Torino. L'iniziativa è della Noval, azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari e di servizio, in collaborazione con l'Ascom di Torino, l'Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Valle d'Aosta e l'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Food&Tec by Noval ospiterà 62 espositori che presenteranno la loro gamma di prodotti. Durante le tre giornate espositive si potrà assistere a dimostrazioni di Show Cooking. Tra gli ospiti la Food Blogger Stella Vegan e lo chef Luca Andrè, titolare del ristorante torinese Soul Kitchen, gli chef Davide Tabarri e Marco Scaglione, che proporranno ricette e dessert senza glutine, Roy Caceres e il 're' del fritto, lo chef Pasquale Torrente. Numerosi i convegni curati dagli sponsor sul connubio tra gusto e salute e un testimonial d'eccezione per parlare di pizza Napoletana, Guglielmo Vuolo. (ANSA).

ANG/

S56 QBKT