

Nutrymento, l'orto nel piatto

Pubblicato: Venerdì 29 Maggio 2015



L'impresa delle meraviglie



In via Cavour a Varese esiste una realtà che fa della corretta alimentazione la propria bandiera. Si chiama Nutrymento e i suoi titolari la descrivono come un progetto, più che come un'attività commerciale. Siamo andati a scoprirla e a chiedere a Rosi e Alberto, i proprietari del ristorante, cosa pensano di Expo.

Rosi, partiamo dall'inizio, perché lei e Alberto avete deciso di aprire un ristorante vegetariano a Varese?

«Be', prima di intraprendere questa avventura ci occupavamo di tutt'altro. Sia Alberto che io lavoravamo nel settore medicale e, dopo aver sperimentato sulla nostra pelle i benefici di un'alimentazione vegana e biologica, abbiamo pensato che sarebbe stato bello offrire un beneficio concreto anche ai nostri concittadini rispetto ai temi dell'alimentazione, del rispetto della natura e degli animali. Così, nel 2013, in un periodo non proprio felicissimo, abbiamo aperto Nutrymento».

Come ha risposto la città?

«Diciamo che ci aspettavamo una risposta più calorosa, ma comunque ci sentiamo di ringraziare Varese e i clienti che si stanno affezionando a questo luogo. Vede, abbiamo realizzato gli spazi di Nutrymento

seguendo i principi del Feng Shui (antica arte orientale ndr.) perché insieme al cibo vogliamo offrire un ambiente rilassante e piacevole, lontano dalla fretta e dalla frenesia di tutti i giorni».

Alberto, che tipo di menù offrite?

«La nostra è una cucina prevalentemente vegana, ma offriamo anche piatti vegetariani. Tutti gli ingredienti che utilizziamo sono biologici e alcuni prodotti come gli zuccheri raffinati, le farine 00 o l'olio di colza (molto usato in alcuni tipi di ristorazione ndr.) sono banditi. Cuciniamo tutto lo stesso giorno, basandoci su quello che offre la stagione».

Dove comprate gli ingredienti per i vostri piatti? Avete una filiera locale di fornitori?

«Sì, abbiamo dei fornitori locali a Capolago, Cantello e Arcisate e contiamo di averne altri a breve. In ogni modo i nostri produttori sono tutti italiani e nel settore agroalimentare sono considerati delle eccellenze».

Senta, a chi dice: “Perché spendere tot euro per mangiare un’insalata”, voi cosa rispondete?

«La prima cosa è di dare un’occhiata al menù, giusto per rendersi conto della varietà di piatti che offriamo. Mentre per quanto riguarda il costo bisogna considerare che tutto qui viene cucinato fresco ed espresso e soprattutto che il vero biologico costa circa il 30 per cento in più rispetto ai cibi trattati. Infine c’è un’altra voce che influisce sul costo finale del nostro prodotto...»

Quale?

«Be’ consideri che un’attività come la nostra paga circa mille euro ogni mese di tassa sui rifiuti. Uno sproposito che certo non aiuta a portare avanti questo progetto».



Capisco. Rosi, da quando avete aperto inserite anche una serie di attività culturali, simili a quelle proposte da Expo 2015, come si concilia business e conoscenza?

«Sappiamo bene che la conoscenza ha un costo, ma in questi anni ci siamo accorti anche che le persone hanno bisogno di informazioni sulla cura di sé stessi. In fondo siamo ciò che mangiamo e molte delle malattie che affliggono la nostra società sono dovute a uno scorretto stile di vita, soprattutto alimentare. Per questo oltre all’offerta commerciale, invitiamo periodicamente nutrizionisti, dietologi e medici, a

seminari gratuiti e aperti al pubblico per illustrare scientificamente come una dieta equilibrata porti dei concreti benefici alle nostre vite, oltre a contribuire alla diminuzione dell'inquinamento che l'attuale sistema produce».

In Inghilterra lo chef Jamie Olivier ha lavorato nelle scuole per sensibilizzare i più giovani ai temi di una corretta alimentazione. Secondo voi a che punto siamo in Italia? E a Varese?

Alberto: «C'è molta disinformazione nella nostra città e più in generale in Italia. Io ho avuto il privilegio di essere figlio di contadini, sono cresciuto tra gli orti. So cosa significa assaporare un frutto di stagione, molti ragazzi e ragazze no. Sicuramente da quando abbiamo aperto qualcosa è cambiato, ci sono clienti affezionati, persone che hanno problemi di salute e che scoprono i benefici di questo tipo di alimentazione, ma è brutto constatare che spesso accade a causa di un problema».

Dal vostro punto di vista cosa lascerà Expo al Paese?

Alberto: «Secondo me Expo lascerà una maggiore consapevolezza di come nutrirsi in modo sano, di avere rispetto per la natura, per il mondo e per il cibo che consumiamo. Se oggi invertiamo la direzione possiamo salvarci e vivere in un mondo ancora capace di accoglierci nel miglior modo possibile».

Qual è la cosa più semplice che una persona può fare per avvicinarsi alla vostra filosofia di vita?

«Mangiare un frutto o un ortaggio dell'orto».

L'IMPRESA DELLE MERAVIGLIE

CONFARTIGIANATO IMPRESE VARESE

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it