

## Più frutta e verdura al ristorante con la campagna #Nonsoloananas e la ricetta di Oliver Glowig

Piatti gourmet ricchi di frutta e verdura. Belli, buoni e soprattutto nutrienti. È la campagna “Nutritevi dei colori della vita” che, con lo slogan #nonsoloananas, vuole promuovere l'uso di vegetali e frutta al ristorante. Ma è possibile? Per convincervi ci siamo fatti regalare una ricetta 100% vegetariana da Oliver Glowig, chef di La Tavola, Il Vino, La Dispensa del Mercato Centrale di Roma.



### La campagna #nonsoloananas

Se è vero che sia buona regola mangiare ogni giorno frutta e verdura, è altrettanto vero che questa norma non sempre viene rispettata nella dieta quotidiana, men che meno quando si va al ristorante. Ma se in menu ci fossero diverse alternative gourmet a base di vegetali, in quanti le sceglierebbero? #nonsoloananas è lo slogan e l'hashtag della campagna “Nutritevi dei colori della vita” promossa da **Unaproa** (Unione Nazionale tra le Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli, Agrumari e di frutta in Guscio) e cofinanziata da Unione Europea e Stato italiano, a cui aderisce anche Fipe. L'obiettivo è promuovere una

## **Frutta e verdura nei ristoranti**

Che frutta e verdura stiano vivendo un periodo di rinnovata gloria è noto: negli ultimi anni sono tanti i ristoranti vegetariani e vegani che scommettono su una cucina creativa che non dimentica il gusto e non ha nulla da invidiare alle proposte per onnivori. Ma in un ristorante che non si professi come vegetariano, quanta offerta di frutta e verdura viene utilizzata? Quanti sono gli chef che rinunciano a qualche proteina per inserire in carta piatti a base di vegetali? *“Saper proporre in maniera innovativa prodotti espressione dei nostri campi - ha sottolineato **Aldo Cursano**, vicepresidente Fipe - significa anche comprimere costi di approvvigionamento, valorizzare la freschezza e la qualità del prodotto e certamente incidere positivamente sui margini dell'operatore economico”.*

## **Il Cotto e crudo di frutta e verdura di Oliver Glowig**

Per convincervi della validità della proposta, anche nel contesto della cucina d'autore, ecco la ricetta di **Oliver Glowig**, attualmente in menu al ristorante La Tavola, Il Vino, La Dispensa che conduce al Mercato Centrale di Roma.