

MONDO VEG

Luoghi, eventi ed emozioni

EDÙ THE VEGAN THERAPY

A Milano arriva il nuovo piano alimentare per pasti buoni, sani e freschi

Giordano Salvatori (proprietario di NABI-Natura Biologica, locale milanese specializzato in menù biologici), con la consulenza del Dottor Marco Spadaro, nutrizionista e omeopata, ha creato un nuovo servizio di consegna a domicilio che è un vero e proprio percorso alimentare. Il programma nutrizionale, basato su un'alimentazione vegana, soddisfa il palato con verdure fresche di stagione e materie prime biologiche di qualità e comprende i tre pasti principali della giornata (prima colazione, pranzo e cena). I piatti sono preparati in laboratorio in modo artigianale e con cottura al vapore, per mantenerne inalterate le sostanze nutritive. Il programma dura 5 giorni, dal lunedì al venerdì, con la possibilità di prolungarlo con cicli consecutivi, mentre il sabato e la domenica saranno dedicati a utili consigli per conservare i benefici ottenuti. Il packaging è realizzato in carta compostabile, mentre le posate sono in Mater-Bi, bioplastica derivata dal mais. Il programma si può prenotare telefonando allo 02.39970435 oppure online.

www.soloveg.com/edu



VEGANOK PER PANASONIC

L'Estrattore di succo Slow Juicer MJ-L500 ha ottenuto la certificazione VeganOK, garante di precise attenzioni etiche e ambientali



Una certificazione, conquistata dal prodotto Panasonic, che rappresenta una fondamentale indicazione per coloro che desiderano, nella preparazione di pietanze vegetali, un alleato prezioso per una dieta sana, naturale e gustosa. L'estrattore L500 garantisce un'eccellente riuscita nella preservazione di preziosi nutrienti (come vitamine, acido folico, calcio e ferro), misurando fino al doppio dei livelli di vitamina C rispetto ad altri centrifugati. L'elettrodomestico è particolarmente indicato per le famiglie con bambini, per favorire il consumo in modo "goloso" di quegli alimenti ricchi di salutari sostanze nutritive, non sempre però amati dai più piccoli. Così dichiara Francesca Micheli, Advertising & PR di Panasonic Italia: "La nostra azienda è da sempre attenta alla clientela e ai trend fiorenti del mercato. La certificazione VeganOK conferisce a Panasonic L500 un posizionamento specifico e ci consente di rivolgerci a questo target con una garanzia ulteriore e un livello di attenzione dedicato".

www.panasonic.it; www.veganok.com

VEGAN STREET FOOD

Ricette tradizionali da tutto il mondo sane e genuine

Centocinquanta ricette relative allo Street Food provenienti da diversi paesi ma rigorosamente rilette in chiave vegan, eliminando qualsiasi ingrediente di origine animale. Inoltre sono utilizzati esclusivamente malti e sciroppi in sostituzione di zucchero raffinato e prodotti biologici, necessari per preservare la salute del nostro organismo. Preparazioni provenienti dall'Europa mediterranea e continentale, dall'Africa, dal Medio Oriente, dalle Americhe e dall'Estremo Oriente. Non si tratta di piatti originali, ma di creazioni legate al passato e alle antiche tradizioni di questi paesi, nate per soddisfare la necessità di un pasto veloce da consumare in poco tempo, economico ma anche ricco di gusto. Accanto a ricette che già nella versione classica presentano ingredienti esclusivamente vegetali, ne troveremo altre che sono state "veganizzate" a seguito degli esperimenti culinari di Eduardo Ferrante, insegnante di cucina presso la Scuola Lorenzo de Medici di Firenze. Quasi 200 pagine di spunti, idee e curiosità per "assaporare" la cultura di luoghi anche lontani comodamente a casa propria.

"Vegan Street Food", E. Ferrante e V. Costanza, € 18,60, Macro Edizioni

