

CIBO E SALUTE

Da Mario alla Fava i dolci sono vegani



Da sinistra Guido e Luca Bonavita nel loro locale

Quella di ieri è stata una serata indimenticabile non solo per il ristorante "Da Mario alla Fava", ma per tutta la ristorazione veneziana. Oltre alla celebrazione del 56° anniversario della nascita del ristorante, infatti, ai numerosi invitati è stata presentata la prima pasticceria vegana a Venezia.

Al 5242 di Calle dei Stagneri, tra campo San Bortolomeo e San Salvador, la famiglia Bonavita, dopo una ricca cena tipicamente veneziana, ha fatto assaggiare agli invitati alcuni deliziosi dolci del nuovo progetto vegano e senza glutine di Luca. Il quinto e ultimo figlio di Mario Bonavita, che dal 1982 con il fratello maggiore Guido porta avanti il ristorante del padre, si è interessato della cucina vegana proponendo un'interessante novità per la cucina cittadina. Anche grazie all'opera dello Chef Executive, Paolo Taccini, il ristorante

offre la possibilità di ordinare dei dolci che al posto dello zucchero contengono sciroppo d'acero, succo d'agave o zucchero di canna; al posto del latte vaccino hanno latte di riso; al posto delle uova usano semi di lino, tofu o banana; al posto degli addensanti portano frutta secca, agar agar, burro di cocco o burro di cacao; invece del burro usano la margarina non idrogenata o olio extravergine oliva. «Ne consegue – ha osservato Luca, il più giovane dei figli di Mario Bonavita – che il nostro palato dovrà modificare il modo di elaborare i gusti e i sapori, ma che comunque alla fine l'appagamento si raggiunge». Dal prossimo anno, agli avventori del ristorante sarà data anche l'opportunità di un menù vegano che, dopo quello per celiaci, renderà più vasta l'offerta del ristorante a conduzione familiare.

Vittorio Tonon