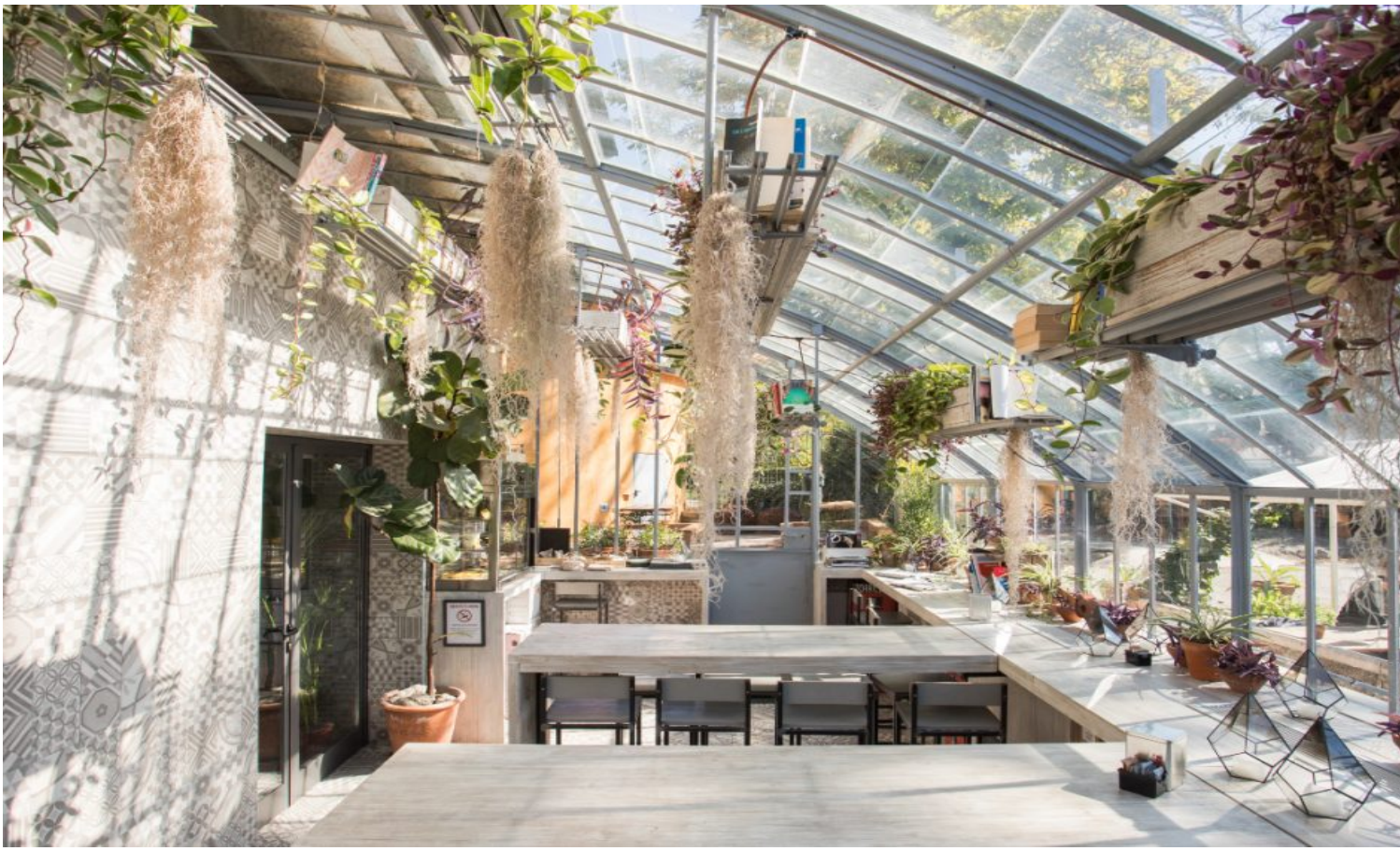
La cucina naturale di Simone Salvini alle Serre dei Giardini Margherita di Bologna

Le Serre dei Giardini Margherita diventano sempre più green e, insieme allo chef Simone Salvini, si apprestano a lanciare molte iniziative per la nuova stagione invernale di VETRO, che si focalizzerà sul mangiare naturale.



Le serre dei Giardini Margherita di Bologna.

C'è un luogo a Bologna, nel cuore dei Giardini Margherita, che ha raccolto una sfida importante: far diventare un posto abbandonato centro propulsore di interessi, attività di condivisione, conoscenza, e convivialità. **Le Serre dei Giardini Margherita**, è divenuto questa estate uno dei punti di incontro più frequentati dai giovani, ma anche da tutti coloro che desiderano rigenerarsi in un'oasi verde.

La sfida dell'estate è stata dunque ampliamente superata e ha lasciato una scia di entusiasmo che ha dato il via a un nuovo importante progetto: il **21 ottobre dalle 19:00**, infatti, è stata inaugurata la nuova stagione di **VETRO**, nella quale il cibo naturale, la sostenibilità, la cura di se stessi e dell'ambiente saranno i grandi protagonisti.

Sfida ambiziosa che Kilowatt e le Serre dei Giardini Margherita hanno raccolto grazie anche al sostegno di partner di eccellenza come **Alce Nero** e **Simone Salvini**, il più famoso chef di cucina vegetale in Italia. L'obiettivo è condividere valori comuni come il desiderio di diffondere una cucina sana e sostenibile, la volontà di far capire come si possa mangiare con gusto e cibi molto buoni anche senza usare alimenti di origine animale.

Alla conferenza stampa di presentazione della stagione invernale di **VETRO, mangiare naturale alle Serre dei Giardini Margherita, Nicoletta Tranquillo**, rappresentante di **Kilowatt**, ha tenuto a precisare che il desiderio di tutti è stato proprio quello di partire dal cibo, non solo perché esso genera, da sempre, relazioni, dialogo, incontro, che sono tra i principali obiettivi di questo spazio immerso nel verde, ma anche perché attraverso il cibo si possono affrontare temi importanti e

lanciare dei messaggi per sensibilizzare le coscienze. Questo lo si può fare attraverso una cucina naturale e gustosa, che darà lo spunto a riflessioni sui temi come la ***Sostenibilità***, la ***cura e benessere della persona e dell'ambiente*** che, inevitabilmente, passa anche dal cibo che ogni giorno mettiamo nei nostri piatti.

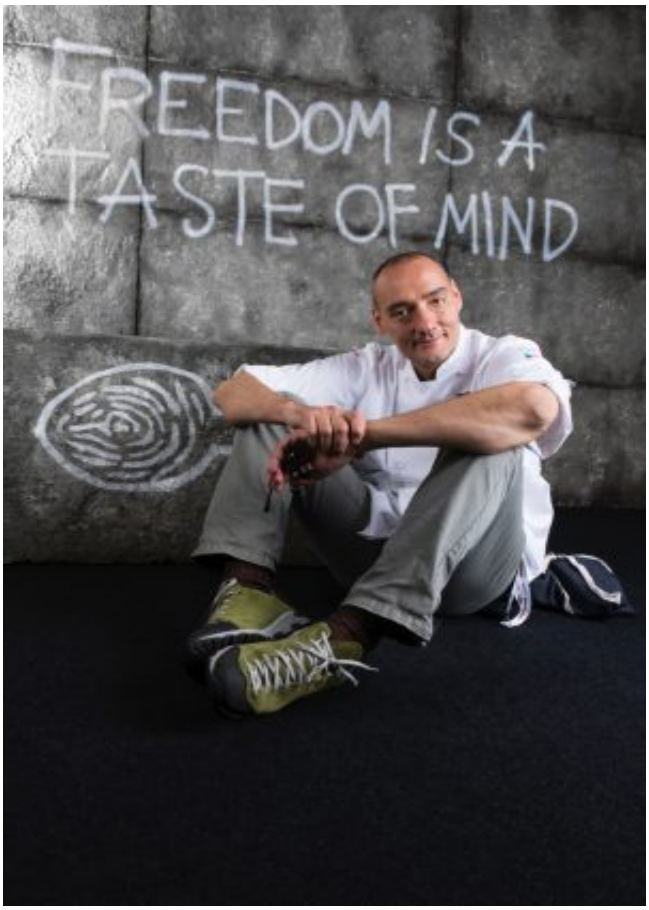
> ***"La cucina* – sostiene Nicoletta Tranquillo – *sarà guidata anzitutto dalla stagionalità e dall'orto delle Serre"*.**

Sì perché è bene ricordare che in quest'oasi cittadina è custodito un prezioso orto, curato con amore e preparazione da **Enrico Costanza**, e divenuto anch'esso uno spazio sociale grazie alla *Community Garden*, una comunità di cittadini attivi uniti dalla volontà sperimentare un modello di coltivazione urbana inclusivo e sostenibile, dove le competenze tradizionali si integrano con l'innovazione, dove le età e le culture possono contaminarsi. Una cucina dunque, come la stessa Nicoletta ha affermato *"a basso impatto ambientale e ad alto valore sociale, accessibile anche dal punto di vista economico, dove al centro è posto l'uomo e l'umanità".*

L'orto curato da Enrico Costanza (Foto © Amelia Di Pietro).

Ed è proprio con queste premesse che Kilowatt ha scelto come partner e fornitore principale del progetto di cucina naturale ***Alce Nero***, una delle aziende del settore biologico più conosciute in Italia e nel mondo che, con oltre mille agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici, s'impegna, dagli anni '70 nella produzione di cibi buoni e che nutrono bene, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra. **Chiara Marzaduri**, responsabile della comunicazione di Alce Nero, ha precisato

che oggi l'agricoltore non può più essere considerato alienato rispetto alla vita che facciamo perché è importante tornare all'origine dei prodotti, alla terra, luogo in cui si torna veramente in contatto con il cibo e con quello che rappresenta, ovvero nutrimento.



Simone Salvini (Foto © Brambilla Serrani).

Anche **Simone Salvini**, lo **chef di alta cucina naturale e vegetariana più famoso in Italia**, ha deciso di aderire al progetto e di trasmettere allo staff di VETRO la sua grande esperienza non solo di cuoco ma anche di studioso del cibo sano, naturale e in armonia con il pianeta, e lo ha fatto sperimentando ricette e percorsi di degustazione e conoscenza.

"Partecipo a questo progetto – sostiene Salvini – *perché ho bisogno di esprimere la mia idea e visione del cibo soprattutto ai più giovani, che a volte mangiano di tutto senza avere coscienza di ciò che ingeriscono e ho trovato in Kilowatt delle persone disposte a cogliere il mio messaggio, Le Serre, un luogo pieno di Biodiversità, sia negli ingredienti sia nelle persone"*.

"Sarebbe bello – ha aggiunto Salvini – *lavorare nella forma dei tapas, tanti piccoli piatti che permettano di far conoscere e valorizzare la varietà della cucina vegetale, e le sue infinite combinazioni possibili"*.

Il menù delle Serre dei Giardini Margherita

Colazioni, pranzo, aperitivo, merenda e soprattutto, grande novità della stagione, una cena di menù di degustazione con cui poter sperimentare le mille sfumature di gusto e le innumerevoli

delizie che si possono creare con una cucina naturale. Questa è la formula pensata da VETRO per accogliere la clientela, dal lunedì alla domenica, dalle 8.00 all' 1:00.

Sarà possibile mangiare all'interno della Serra ma, per i più coraggiosi, prendendo spunto da una tradizione scandinava, anche fuori, dove è stato ideato un sistema sperimentale e sostenibile di riscaldamento delle "panche orto"(tavole all'interno dei semenzai, per poter usufruire degli spazi esterni anche nei mesi più freddi.

Alcuni piatti del menù (Foto © Amelia Di Pietro).

Data di creazione
22/10/2016
Autore
amelia-dipietro