

L'AQUILA: SAN VALENTINO VEGANO E VEGETARIANO IN CENTRO STORICO

12 Febbraio 2016



L'AQUILA – Gli innamorati vegani e vegetariani potranno festeggiare il San Valentino domenica sera nel cuore del centro storico dell'Aquila, al ristorante Be Vegan in via Tempera, con un menù interamente dedicato alle coppie.

Un ristorante, quello dei soci Andrea Valente, di professione architetto, e Francesco Mattei, il cuoco del locale, che, come spiega Valente ad *AbruzzoWeb*, “continua a conquistare tanta gente, tra chi ha già scelto di diventare vegano o vegetariano e chi invece si avvicina per la prima volta a questa ‘filosofia’ alimentare sempre più apprezzata in tutto il mondo”.

“E poi – continua Valente – è bello rivedere il nostro centro storico sempre più ricostruito. Noi da parte nostra ce la stiamo mettendo tutta, vogliamo puntare a diventare il punto di riferimento per vegani e vegetariani all'Aquila. La risposta c'è e si vede, anche se abbiamo aperto da pochi mesi. E continueremo ad ampliare l'offerta, con eventi culturali di ogni genere e sperando di poter aprire anche a colazione e a pranzo. Quello sarà il segnale della vera ripartenza del centro storico”.

Per San Valentino, spazio al brindisi di benvenuto, poi rotolo con radicchio funghi no-muh e noci, riso con tartufo, fragole e champagne, saccottino ripieno con cavolo nero, petali di rose e bacche di goji, e per finire mousse di cioccolato con crumble di mirtilli e gelatina di lamponi.

Il prezzo è di 25 euro a persona, bevande escluse.

“I vini biologici della nostra cantina sono di estrema qualità, invitiamo a provarli”, conclude Valente. *(red.)*