

# IVG

## Universo Vegano, anche a Savona il fast food “cruelty free” italiano

di **Redazione**

14 Agosto 2013 - 16:05



**Savona.** Il fast food non è più off limits per vegetariani e vegani. E' italiana la prima catena di fast food totalmente “cruelty free” che utilizza solo ingredienti vegani, per la gioia di chi ha rinunciato alla carne ma non disdegna di addentare un buon panino in stile cheese burger oppure un goloso hot dog.

Si chiama Universo Vegano ed è il fast food “veg” Made in Italy che utilizza solo alimenti naturali, il più possibile a chilometri zero e senza derivati animali, per un menu tutto “verde” che comprende anche piadine, kebab, polpettine, cotolette e crocchette, tutto rigorosamente vegano.

Roba per pochi? Mica tanto, in primo luogo perché, secondo i dati dell'Eurispes, in Italia oggi si contano circa 3 milioni di vegetariani e oltre 600mila vegani, pari rispettivamente al 4,9% e all'1,1% della popolazione.

E poi perché sono i numeri a parlare chiaro: dall'avvio della sua avventura il 19 marzo di

quest'anno, Universo Vegano ha già aperto 10 fast food "veg" in tutta Italia. Uno di questi si trova a Savona, in via Giovanni Caboto.

Inoltre ha ricevuto 600 richieste di franchising, sempre in Italia, senza contare le richieste che arrivano dall'estero. Di quelle si parlerà dopo la Fiera del Franchising che si svolgerà a novembre a Milano e in occasione della quale sarà ufficialmente presentato il progetto.

Alla base del successo, oltre alla crescita numerica del popolo "veg", c'è la formula fast food e quindi low cost. "Il fast food è per tutte le tasche e noi abbiamo fatto di tutto per tenere bassi i prezzi, anche grazie al fatto che l'80% dei prodotti che utilizziamo li produciamo noi in un'azienda agroalimentare di Gallarate", spiega all'Adnkronos l'a.d. e ideatore di Universo Vegano, Lucio Palumbo. E poi, "siamo stati i primi ad adottare una formula che prevede un menu 'normale': hamburger, hot dog, cotolette che attirano anche i non vegani e li avvicinano a questo tipo di alimentazione senza passare per ricette che un onnivoro può considerare "strane".

Al lavoro sul progetto, un team composto da un gruppo di amici, ognuno con il suo lavoro che non è sempre stato nella ristorazione (l'a.d. è maestro di ballo da 30 anni), anche se Palumbo veniva già dall'esperienza del ristorante vegano a Varese. E per ironia della sorte, questa avventura di successo nasce "dalla richiesta da parte di una grossa compagnia di realizzare un panino 'veg' da inserire nel proprio menu, cosa che poi non ha fatto perché non lo ha ritenuto attraente dal punto di vista commerciale - spiega Palumbo - allora, visto che il lavoro era stato fatto, abbiamo deciso di continuare noi...".

E già si guarda al futuro con un progetto che prevede la realizzazione di primi e secondi piatti "che punteremo a far entrare nella Gdo a prezzi modici", anticipa Palumbo. Universo Vegano sposa il veganismo, filosofia di vita basata sul rispetto per gli animali e su una visione non-violenta dell'esistenza, che nella pratica si traduce in una dieta priva di prodotti derivanti da sfruttamento e uccisione di animali, compresi uova, latticini e miele. Una scelta che a volte difficilmente si concilia con i ritmi di vita quotidiani, soprattutto per chi deve mangiare fuori casa qualcosa "al volo".

Per loro, ma anche per tutti gli onnivori, nasce Universo Vegano con un'offerta che va oltre il classico panino vegetariano, unica alternativa spesso presente nei menu italiani (il vegetariano, a differenza del vegano, inserisce nella propria dieta alimenti come latte e derivati e uova).

Gli ingredienti utilizzati sono tutti biologici, la verdura è di stagione nel rispetto dei ritmi della natura e le combinazioni alimentari sono studiate tenendo conto delle esigenze digestive, per mantenere energia, benessere ed un ottimo strato nutrizionale. Nel menu sono presenti anche prodotti in grado di soddisfare particolari esigenze nutrizionali come quelle dei celiaci o di chi segue diete anti-allergiche.

In più, Universo Vegano devolve parte dei proventi a favore di progetti di beneficenza e sostenibilità, in collaborazione con rinomate associazioni di tutto il mondo. Dal 2013, per esempio, sostiene il programma "Pianta una Pianta", in collaborazione con l'associazione Onlus Poilon. Il progetto ha l'obiettivo di sostenere la riforestazione del deserto del Turkana in Kenya, una vasta area dove i cambiamenti climatici e il progressivo avanzare del deserto hanno letteralmente trasformato il paesaggio, rendendolo una distesa sabbiosa ed arida.

