TENDENZE

La novità

Specialità vegane

Alice e Freddy i giovani casari che hanno aperto una start-up unica Ma anche un mondo di meraviglie

DI **Giorgia Cimma Sommaruga**

Tempo di lettura: 5'27''

Io sono vegana da 10 anni», racconta Alice Fauconnet, cofondatrice di New Roots, cremeria vegana tutta svizzera. «Io e il mio cofondatore Freddy, siamo diventati vegani perché amiamo gli animali. E, come per la maggior parte delle persone, la cosa più difficile da abbandonare inizialmente è stato il formaggio (soprattutto perché lui è svizzero e io francese!)», scherza. E allora ecco la sfida, quella di creare a Thun prodotti dell'industria casearia in modo completamente vegano, dunque senza l'utilizzo di derivati animali. Il socio di Alice è Freddy Hunziker, ex campione di mountain bike, che dopo un infortunio ha deciso di dedicarsi alla creazione di formaggio vegano. Così ha imparato le tecniche di fermentazione dai casari per poi sperimentarle, in modo «vegetalmente sostenibile» assieme ad Alice, sino a giungere alla svolta. Dal 2018 i loro prodotti sono venduti da Coop e dal 2020 anche da Migros.

Una start-up svizzera

«Quando Freddy si infortunò durante una Coppa del Mondo, si ritrovò con molto tempo a disposizione e iniziò a sperimentare la produzione di formaggio vegano da zero», racconta Alice. E confida: «All'inizio era solo per noi, non avevamo l'intenzione di farne un business. Ma gli amici hanno iniziato a fare ordini e, prima che ce ne accorgessimo, lo stavamo vendendo al mercato biologico locale di Thun». A questo punto una scelta quasi obbligata: «Ho lasciato il mio lavoro per partecipare all'avventura insieme a Freddy. Il passaparola ha funzionato molto velocemente e dopo pochi mesi abbiamo iniziato a vendere il nostro primo formaggio nei negozi biologici». Era il 2015, ed era l'inizio della realizzazione di un grande sogno. «Facevamo tutt'altro nella vita - spiega la casara vegana -, non pensavamo di produrre formaggio dalle piante, eppure eccoci qui, c'è voluto molto lavoro, dedizione, coraggio e anche un po' di follia...».

L'ingrediente segreto

Dopo tanti esperimenti con prodotti come latte di soia e di grano saraceno, la svolta è arrivata con gli anacardi. Il vero prodotto magico.

«Produciamo il nostro latte da anacardi biologici - spiega Alice - e lo lavoriamo esattamente come i produttori di formaggio convenzionali». Tant'è che, nonostante tutto, anche il latte di origine vegetale può essere declinato nelle più svariate consistenze e ricette. «Nell'ultimo anno - racconta Alice - abbiamo introdotto nuovi prodotti come yogurt e crème fraîche, con la prospettiva di coprire tutti i prodotti lattiero-caseari e diventare un cremificio completo». L'aspetto sorprendente è che con 500 grammi di anacardi è possibile produrre 1 kg di formaggio, invece per fare 1 kg di formaggio vaccino occorrono circa 10 litri di latte. E per ogni litro di latte, 630 litri di acqua. Ogni anno vengono inoltre importate 1,4 milioni di tonnellate di mangime per il bestiame svizzero.

Alice Fauconnet
Co-fondatrice New Roots cremeria vegana

«Anche i più scettici cambiano idea se provano i nostri formaggi»

Quando vai al ristorante

In tutta la Svizzera è ormai facile incontrare ristoranti e bar che propongono piatti vegetariani e vegani. Tuttavia, come osserva Alice, dove la tradizione casearia è molto forte è ancora necessario sapersi adattare: «Dipende dove ci si trova... Nelle grandi città svizzere è molto facile perché anche i ristoranti non vegani hanno opzioni vegane. In campagna può essere un po' più difficile ma trovo sempre un modo per aggirare il problema spiegando che non mangio prodotti di origine animale. Ho mangiato dei rösti deliziosi nei ristoranti di montagna, semplicemente chiedendo di cucinarli con l'olio invece che con il burro».

Una proposta innovativa

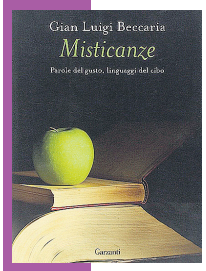
Immaginiamo di trovarci di fronte a due scelte di fondue. Forse il primo pensiero è: una sarà con del formaggio aromatizzato e una è quella classica. Le assaggiamo e le troviamo entrambe squisite. «Ecco cosa dice la gente quando assaggia la nostra fondue vegana, anche le persone più scettiche quando provano il formaggio vegano rimangono sorprese, e mi diverte sempre vedere le loro facce», racconta soddisfatta Alice. Infatti secondo i fondatori di New Roots «l'industria lattiero-casearia è un sistema obsoleto e inefficiente: è un grande inquinatore, si basa su sussidi e importazioni, non è trasparente. Dal nostro punto di vista, offrire un'alternativa ai prodotti lattiero-caseari tradizionali vuol dire orientarsi al futuro dell'alimentazione». Infatti, continuano i fondatori, «ciò che ci differenzia dalla maggior parte delle aziende produttrici di formaggio vegano presenti sul mercato è che produciamo il nostro formaggio seguendo i metodi tradizionali di produzione del formaggio che abbiamo imparato dai casari svizzeri nel corso degli anni. Non utilizziamo additivi o esaltatori di sapidità, tutte le differenze di gusto e consistenza sono il risultato dei diversi processi di fermentazione e maturazione». E il successo di questa start-up è testimoniato dai suoi investitori: Blue Horizon. Dal 2016 la società d'investimento zurighese punta in start-up che producono alternative vegetali alla carne e ai latticini. La società lanciata da Thokas Kindler e dal vegano Roger Lienhard ha raccolto 650 milioni di dollari dagli investitori in quattro anni.

Alice e Freddy producono formaggi ma anche creme vegane in Svizzera, seguendo le ricette tradizionali.

Al posto del latte tradizionale di origine animale viene usato il latte prodotto da anacardi biologici.

IL LIBRO

MISTICANZE, QUANDO LE PAROLE PROFUMANO DEL CIBO MIGLIORE



Il cibo e le sue parole. Perché ciò che si gusta ha le sue nomenclature, varianti, ricchezze verbali. A sviscerare il tema con *Misticanze* è il linguista e critico italiano, nonché insegnante di storia della lingua italiana all'università di Torino, Gian Luigi Beccaria. Dopo aver esplorato molti campi della letteratura, anzi dopo essersi buttato nelle parole degli scrittori, da Cervantes a Calvino, Beccaria mette in tavola gran messe di parole del cibo e intorno al cibo, attraverso un viaggio compiuto tra la selva dei nomi regionali e le mille varianti dialettali, tra i nomi del pane, le denominazioni locali dei dolci e i cibi di strada, tra i nomi dei frutti, delle carni, e i nomi di vini e vitigni, rari, recuperati, scomparsi.

IL FILM

THE MENU, UNA DARK COMEDY DAL SAPORE SCIOCCANTE

The Menu. Basterebbe solo il titolo per descrivere cosa narra il film - interpretato da Ralph Fiennes, Anya Taylor Joy e Nicholas Hoult - uscito l'anno scorso e visibile da gennaio sulla piattaforma Disney+. Basterebbe ma come spesso accade non è così. Perché la pellicola statunitense narra sì di una cena di alta cucina preparata da uno chef di fama mondiale in una remota isola privata, ma non solo. Anzi. C'è proprio altro. C'è la critica al mondo della cucina stellata, portata avanti e venduta (con successo) dai programmi televisivi, come ad esempio da Masterchef e soprattutto ci sono l'horror e le sue tensioni e ostilità. Il tutto senza mai sforare nello splatter. In pieno stile dark comedy, appunto.