

Uno dei migliori ristoranti del mondo toglie la carne dal suo menù

Il ristorante Geranium di Copenaghen ha rimosso la carne dal suo menù. Classificato con 3 stelle nella guida Michelin, è considerato il secondo miglior ristorante al mondo del 2021.

La decisione dello Chef Kofoed ha sorpreso il mondo della gastronomia, soprattutto per la reputazione del suo locale. Una scelta che per Kofoed è più in linea con i suoi valori e si inserisce nella lotta al riscaldamento globale. *“Il mio menu riflette chi sono, e come mi evolvo come chef e come essere umano”*, ha annunciato sul suo account Instagram. Lui stesso non mangia carne a casa da 5 anni. Eliminare la carne dal nuovo menu è *“una decisione logica e una naturale progressione per il mio ristorante”*. Il menu ora offre alternative a base vegetale e frutti di mare: *“Lo vedo come una sfida per creare nuovi piatti che celebrino i frutti di mare dalle acque incontaminate e le verdure delle fattorie locali, biologiche/biodinamiche che prosperano qui in Danimarca e in Scandinavia. Abbiamo bisogno di una tabula rasa. Stiamo dicendo addio ai nostri piatti d'autore e penso che sia un grande passo”*.

Un segnale davvero importante, che può sensibilizzare maggiormente le persone e spingere altri ristoratori a fare lo stesso.