Beyond Meat: la “fake meat” arriva al Groove di Genova. Una rivoluzione per tutti

di **Mochi**
16 Luglio 2019 – 18:16

Genova. Il Groove conferma il suo spirito rock & roll dilatando i confini dell’esperienza burger con la Beyond Meat e una nuova carta dei cocktail firmata dal Malkovich, il secret bar genovese.

È un burger 100% vegetale, dall’imprinting sostenibile e democratico. Per questo, si rivolge a chiunque, a partire da chi ha a cuore il pianeta, e non soltanto al pubblico vegano e vegetariano. È la Beyond Meat: la carne che non è carne, ma che alla carne si avvicina incredibilmente per gusto e consistenza. Una novità arrivata da pochi mesi in Italia, da oggi presente al Groove di Genova, l’hamburgeria gourmet dall’anima giovane e rock & roll aperta da tre anni a due passi da Via Garibaldi.

Beyond meat è l’alternativa plant-based alla carne ideata dalla startup californiana Beyond Food su cui hanno investito anche Di Caprio e Bill Gates. Partendo dalla fermentazione delle proteine dei piselli gialli e sfruttando zuccheri e colore della barbabietola, i ricercatori di Beyond Food hanno realizzato un patty 100% vegetale, privo di OGM, soia, ormoni, antibiotici e glutine, dal bassissimo impatto ambientale e cruelty free.

UN-BURGER è il nome dell’irresistibile hamburger che entrerà in menu dal 10 Luglio, destinato a sconvolgere – e a confondere – i confini sensoriali dei clienti del Groove.
“La carne che utilizziamo al Groove, oltre ad essere di alta qualità, proviene da allevamenti

non intensivi. Tuttavia, avendo da sempre particolare attenzione per la sostenibilità ambientale" – racconta il titolare Simone Lombardo, impegnato in prima persona nella campagna "plastic free" di Worldrise – "abbiamo scelto di introdurre Beyond Meat fra i primi in Italia perché la riteniamo un'innovazione molto positiva sia per il futuro del pianeta sia per chi vuole ridurre il consumo di carne per scelte legate all'etica o alla salute. In linea con la filosofia del locale, lo chef Carlos De La Parra non si è limitato a proporre gli stessi hamburger sostituendo la carne, ma ha studiato a lungo una ricetta ad hoc per valorizzare questo ingrediente innovativo partendo, come per tutte le ricette che propone, dalla teoria dell'equazione del gusto".

Il risultato è un burger gourmet mai assaggiato, che non vuole essere "copia di" ma si propone come una nuova avventura sensoriale. Una ricerca che è una costante di Groove, e che vuole creare una "esperienza hamburger" diversa da qualsiasi altra. In quest'ottica si aggiunge la nuovissima collaborazione con Malkovich, il secret bar di Genova che propone i cocktail più sperimentali della città. Il barman Giorgio Carnevali ha ideato per il Groove una linea di cinque drink pensati appositamente per l'abbinamento con gli hamburger, in carta dal 5 Luglio. Sono cinque twist di grandi classici, ispirati ognuno ad una canzone e dal carattere forte, ma assolutamente easy. In pieno stile Groove.

COME NASCE LA BEYOND MEAT
Beyond Meat nasce dagli studi della startup californiana Beyond Food.
Joseph D. Puglisi, professore nel Dipartimento di Biologia Strutturale dell'Università di Stanford, è uno dei ricercatori che lavorano con la startup. È stato lui a scoprire l'analogia tra alcune proteine della carne e quelle dei piselli gialli fermentati. Beyond Meat nasce proprio utilizzando proteine provenienti da questi legumi. Il primo passaggio è scaldarli sotto pressione, così da produrre una struttura gommosa. Il colore rosa viene dato dalla barbabietola – utile a garantire anche la reazione di Maillard – e da diversi pigmenti vegetali. Il preparato viene arricchito con grassi vegetali ed aromi naturali per renderlo più succoso e appetitoso e la fermentazione delle proteine dei piselli e la loro struttura molecolare restituiscono un prodotto che ricorda molto la carne per consistenza, succosità e texture.

PERCHÉ SCEGLIERE BEYOND MEAT
Scegliere Beyond Burger significa offrire piatti gustosi senza rinunciare alla sostenibilità e dà vantaggi enormi per clima, pianeta, salute e benessere degli animali.

• SALUTE: non contiene ogm, soia, ormoni o antibiotici ed è privo di colesterolo e di glutine. C'è anche un rischio minore per la contaminazione batterica e per quella da antibiotici. Le caratteristiche nutrizionali (calorie, qualità degli aminoacidi, vitamine e minerali) invece sono simili al patty di carne

• SOSTENIBILITÀ: Rispetto alla lavorazione della carne animale, si ha un risparmio equivalente al 95% di terra utilizzata, al 75% di acqua, con un abbattimento delle emissioni di gas serra dell'87%. Inoltre le proteine alternative saranno una scelta obbligata, quando entro il 2050 la popolazione mondiale aumenterà di un terzo il nostro pianeta non avrà risorse sufficienti per sostenere i consumi di carne attuali.

GROOVE – LA SCHEDA
Groove è una hamburgeria gourmet dall'anima giovane, rock & roll e molto "social", aperta da tre anni a due passi da Via Garibaldi a Genova. Propone i classici della cucina americana rivisitati con materie prime fresche di alta qualità e con la fantasia al potere. Alla ricerca costante di sapori sorprendenti, autentici ed insoliti, i loro piatti si basano su

tre concetti fondamentali: ricercatezza, qualità e innovazione.