

El B-Crek fa arribar a Olot el menjar vegà

Amplia l'oferta de la seva carta amb plats totalment vegetarians



Josep Maria Nogué, preparant un dels diversos plats de menjar vegà a l'obrador del B-crek de la Solfa d'Olot. Foto: J.C.

Pebrots farcits d'arròs, pasta amb verdures, cubs de soja i salsa agredolça, tofu amb alfàbrega... són alguns dels molts plats de la gastronomia vegana –estrictament vegetariana, fins i tot sense derivats animals–. Ara, el restaurant B-Crek d'Olot ha incorporat a la seva carta plats d'aquesta gastronomia i es converteix en el primer de la Garrotxa i un dels pocs a les comarques gironines que n'ofereix als clients. Aviat tindran, fins i tot, postres veganes, de la pastisseria Salvat de Santa Joan de les Abadesses. El responsable del B-Crek, Josep Maria Nogué, ha explicat que amb aquests plats vegans han volgut ampliar la varietat de la carta, on continua havent-hi menjar de tot tipus. “Volem donar el màxim d'opcions”, sentència.

De fet, res no és fruit de la casualitat. Nogué ha apostat des del primer moment per productes de qualitat i de proximitat, com per exemple la carn de vedella de la Vall d'en Bas, i també per una àmplia oferta de plats vegetarians.

Ara, la incorporació del menjar vegà és un pas més. “L'alimentació, sigui del tipus que sigui, ha de ser sana i equilibrada i ara l'alimentació està massa basada en la proteïna”, diu Nogué.

La incorporació del menjar vegà és fruit dels contactes de Nogué amb els responsables del santuari Gaia d'Ogassa, un refugi d'animals de granja que promou el vegetarianisme total.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/763982-el-b-crek-fa-arribar-a-olot-el-menjar-vega.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss