

## Vicinia: prodotti a Kmzero35

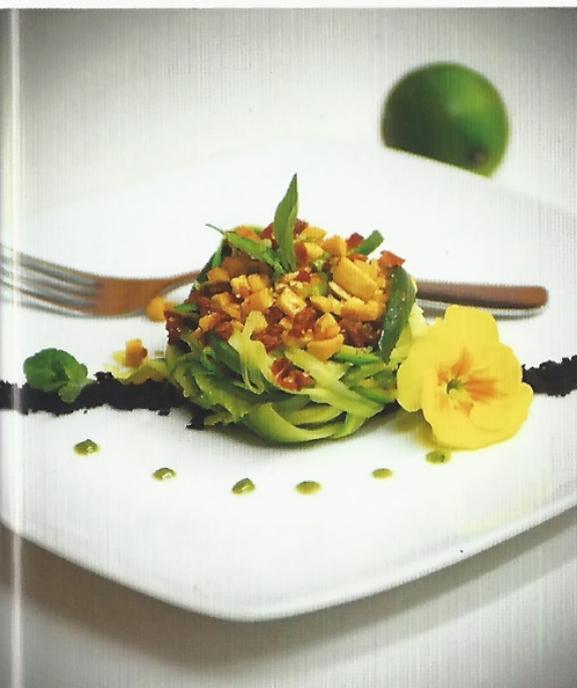
OGGI, NEL PANORAMA ALIMENTARE, PROGRESSO FA RIMA CON BIOLOGICO E SULL'ONDA di questa filosofia, a Bergamo nasce Vicinia, il primo negozio del settore con un'offerta interamente e sinceramente bio, zero pack e Kmzero35, dedicata ai consumatori sensibili ed esigenti in tema di salute e sostenibilità. Concetti che non si traducono in un'offerta meramente salutistica, ma che ha come principale scopo quello di valorizzare e avvicinare i consumatori alla conoscenza di produttori biologici e biodinamici del territorio orobico attraverso le oltre 1.000 referenze che sarà possibile acquistare in negozio: dalla materia prima, al preparato, dal fresco alla panetteria, dall'enoteca alla gastronomia.

La maggior parte dei prodotti, rigorosamente vegani, vegetariani e di stagione, sono venduti sfusi, sia per l'attenzione all'ambiente, sia per consentire una forte riduzione dei costi che, tolti imballaggi e trasporti, si concentrano unicamente sulla qualità. La selezione attenta di circa 40 piccoli produttori di eccellenza biologica del territorio consente al cliente di non perdere tempo ad analizzare etichette infinite, ambigue e poco esaustive. È un negozio che non si accontenta della certificazione biologica, ma ha l'ambizione di andare oltre: i prodotti trasformati sono artigianali e gli ingredienti vengono selezionati uno a uno. L'acqua è gratis e sono organizzate numerose serate a tema su cibo e nutrizionismo.



**INFO** | Vicinia - Bergamo - via XXIV Maggio, 50  
 Vicinia

ASSIEME ALLA GASTRONOMIA SOUL FRUIT ABBIAMO IDEATO UNA RICETTA VEGANA LEGGERA, DALLE DIFFERENTI CONSISTENZE E DAI PROFUMI FRESCI E INEBRIANTI.



### LA RICETTA

#### Spaghetti di zuccina al mojito

5 zucchine; 4 fiori di zuccina; 200 gr di tofu; 10 pomodori secchi; olive nere denocciolate; 2 rametti di basilico, 2 di menta, 2 di timo; 1 lime; olio Evo q.b.

#### Preparazione

Sciacquate le olive e asciugatele accuratamente. Stendetele su una placca e infornate per 3 ore a 115°. Lasciate raffreddare e tritatele, ottenendo una polvere. Defogliate basilico e menta e frullateli con l'olio e un paio di cubetti di ghiaccio, per non perdere il verde della clorofilla. Filtrate e ottenete un olio. In pentola, scaldate un filo d'olio con il timo, aggiungete i pomodori tagliati a pois, il tofu a dadini e cuocete per 5' a fuoco medio. Con l'affettaverdure a spirale, create degli spaghetti con le zucchine e saltateli in padella con un filo d'olio. Pulite delicatamente i fiori di zuccina, eliminando i pistilli, tagliateli a julienne e uniteli agli spaghetti. Impiattate, cospargendo la polvere di olive sul fondo, adagiando gli spaghetti, il condimento, e completando con qualche goccia di olio alla menta e basilico. Terminate con una generosa grattata di scorza di lime.

Per approfondimenti scrivete a:  
[stefania@mangiaeredadio.it](mailto:stefania@mangiaeredadio.it)  
 o visitate [mangiaeredadio.it](http://mangiaeredadio.it)

### IL RISTORANTE

#### Soul Fruit

#### il take away vegano

Da Vicinia è possibile assaporare anche i piatti di gastronomia d'asporto realizzati con prodotti freschi e organici dalla Gastronomia Soul Fruit, situata nel cuore di Sarnico, che propone piatti pronti vegani da gustare in loco o take-away.

Soul Fruit

**Sarnico (BG)**

via XX Settembre 24

 Soul Fruit

