LA COLLABORAZIONE CON PIETRO LEEMANN

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

LA SALUTE COMINCIA A TAVOLA

Come fornitori di servizi di ristorazione, ci impegniamo a promuovere **scelte nutrizionali salutari**, incoraggiandone l'adozione tra i nostri consumatori, con l'obiettivo di garantire uno **stile di vita sano** e **rispettoso dell'ambiente**.

Tra i trend alimentari più diffusi e legati ai temi della salute e della sostenibilità, abbiamo scelto di promuovere i ***plant based food***, alimenti a base vegetale che negli ultimi anni hanno riscosso sempre maggior successo, anche a seguito di un miglioramento sia delle **proprietà nutrizionali** che del **gusto**.

In linea con questa scelta, abbiamo avuto la possibilità di collaborare, grazie ad Orogel, con lo Chef stellato **Pietro Leemann** del Joia**, primo ristorante vegetariano in Europa ad aver ottenuto una stella Michelin.**

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

PIETRO LEEMANN

Ticinese, classe 1961, vive e lavora a Milano, dove si trasferisce dopo aver seguito gli insegnamenti di Fredy Girardet e Gualtiero Marchesi.
Nel 1989 apre il rinomato
Joia, Alta cucina Vegetariana.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

CUCINA NATURALE, ETICA E BIOLOGICA

Ogni piatto del menu di Pietro Leemann si distingue per il **rispetto per la materia, gli ingredienti, la stagionalità, l'integrità e la provenienza da agricoltura biologica.**

La sua cucina si compone infatti di elementi che rappresentano la **natura**, intesa come punto di riferimento e di partenza per ogni **ricerca di salute e di gusto**.

Negli anni, il suo intento è stato quello di portare nello stile alimentare italiano ed europeo una maggiore **consapevolezza sugli aspetti salutari e sostenibili** legati alla scelta del cibo.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

IL VALORE DELLA COLLABORAZIONE

La nostra iniziativa si sviluppa nell’ambito di un accordo con **Orogel**, nostro fornitore di alimenti vegetali freschi surgelati.

Ha validità fino a luglio 2020 e prevede un menu di **20 ricette a base vegetale, realizzate in collaborazione con lo Chef Leemann.**

Tra gli ingredienti scelti sono state selezionate **referenze Orogel biologiche**, che, oltre ad essere più **ricche di nutrienti**, sono **confezionate in sacchetti compostabili** ottenuti da sostanze vegetali, il cui processo di smaltimento prevede un **impatto ambientale molto ridotto**.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

LE 20 RICETTE ESCLUSIVE

1. Caserecci curry e zucchine spinaci e scorza di limone
2. Spiedini di tofu con carciofi e salsa in agrodolce
3. Mini-burger di farro e ceci con pomodorini semi-dry e salsa al pesto
4. Polpettine vegetariane con crema di zucchine
5. Bulgur al vapore con piselli e radicchio
6. Gnocchi di patate con erbette e noci
7. Piadina aperta con stracchino e verdure croccanti
8. Medaglione di miglio con verdure e funghi
9. Paella di avena e verdure
10. Lasagna scomposta di broccoli e gorgonzola
11. Polpette di bulgur e spinaci
12. Vellutata di cavolfiori erbette e mandorle
13. Strudel con zucchine asparagi e asiago
14. Linguine al pesto di cicoria e cubetti di zucca
15. Orzotto con zafferano e biete
16. Seitan alla piastra con verdure grigliate
17. Tofu con crema di piselli sultanina sultanina patate arrosto al timo
18. Fusilli integrali ai carciofi e olive nere, profumati ai funghi porcini
19. Minestrone con funghi e crostini di segale
20. Riso integrale con brunoise di verdure, mantecato con crema di cavolfiori, zenzero e prezzemolo

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

IL COLLABORATORE AL CENTRO DELLA NOSTRA INIZIATIVA

Questa collaborazione offre una valida risposta alle aspettative dei nostri consumatori.

Si tratta, infatti, di una proposta alimentare in linea con la nostra idea di ristorazione e in grado di rispondere in modo concreto alle esigenze emergenti dei **nostri commensali, sempre più spesso alla ricerca di piatti a base vegetale**, fondamentali per un'alimentazione sana e sostenibile.

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES