

8 consigli per promuovere i piatti vegetali nei menù delle mense e farli apprezzare da chi di solito preferisce la carne.

I piatti vegetali sono sostenibili (hanno un ridotto impatto ambientale), inclusivi (li possono mangiare tutti), economici (i legumi costano poco) e molto richiesti (te ne accorgerai...), per questo vogliamo che in mensa siano valorizzati e che più persone possibili li scelgano. Non pensare quindi a comunicare a vegetariani e vegani, che sanno sempre trovare le opzioni adatte a loro se gli allergeni sono correttamente indicati: il tuo menù deve avere invece lo scopo di attirare e coinvolgere tutte le altre persone!



---

## 1 - NON SCRIVERE “VEGANO”

“Vegan” viene percepito come “diverso da me”

Uno studio negli Stati Uniti ha chiesto ai consumatori di classificare 21 diversi aggettivi utilizzati per descrivere cibi e bevande. Il termine vegan è emerso come la meno attraente di tutte le opzioni e con un’accezione negativa per le persone che preferiscono la carne. Si tratta di un aggettivo che crea una mentalità “noi contro di loro” e pertanto va evitato.

---

## 2 - NON SCRIVERE “VEGETARIANO”

“Vegetariano” viene percepito come “cibo sano ma insipido”

Le persone onnivore hanno il 56% in meno di probabilità di ordinare un piatto vegetale se è indicato come “vegetariano” nel menù. Le diete vegetariane sono percepite come salutari, il che è un bene, ma sono anche viste da molti come noiose, insipide e non abbastanza gustose, anche se sappiamo benissimo che non è così.

---

## 3 - NON SCRIVERE “SENZA CARNE”

“Senza carne” viene percepito come “senza quello che conta”

In uno studio inglese, le vendite di due piatti sono aumentate del 76% quando la scritta “senza carne” è stata rimossa dai nomi dei piatti e sostituita con un altro aggettivo accattivante. È controproducente comunicare che un alimento è privo di carne se l’obiettivo è attrarre chi la carne di solito la mangia.

---

## 4 - NON USARE UN LINGUAGGIO TROPPO SALUTISTICO

Scrivere “healthy” o “con pochi grassi” non ha molto appeal

Diversi studi hanno dato da mangiare a più gruppi di persone lo stesso piatto, ma chiamandolo in modi diversi. I piatti definiti “sani” sono stati meno graditi, con una percentuale di giudizi negativi fino al 55%, rispetto agli stessi piatti descritti in un modo che non li connotasse dal punto di vista della salute.

---

## 5 - EVIDENZIA LA PROVENIENZA

Gli aggettivi territoriali sono evocativi e molto apprezzati

Indicare la regione italiana o del mondo da cui proviene la ricetta (o l’ispirazione, se è rivi-

sitata) è un bel modo per creare un'associazione positiva con il piatto. Proporre una giornata speciale al mese in cui esplorare sapori diversi (es. la cucina toscana, la cucina indiana) è funzionale all'introduzione di nuovi piatti in una cornice di successo.

---

## 6 - EVIDENZIA I SAPORI

### Basta leggerli per avere l'acquolina in bocca

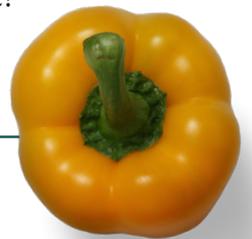
Uno studio della Stanford University ha rinominato i contorni di verdure con descrizioni che esaltano i sapori, come "mais dolce tostato in forno" o "patate dolci piccanti alla curcuma e zenzero". Descritti così, questi piatti sono stati scelti il 41% più spesso rispetto alle verdure preparate in modo identico ma con aggettivi "sani" e il 25% più spesso di quelle con nomi "di base".

---

## 7 - ENFATIZZA L'ASPETTO

### Consistenze, sensazioni e colori attraggono

I cibi vegetali sono molto colorati e appagano la vista, il senso che per primo utilizziamo per impostare le nostre aspettative su un piatto. Descrivere bene il menù è importante! È utile evidenziare anche la consistenza, la texture o la sensazione di un alimento quando viene mangiato, come "cremoso", "riscaldante", "croccante" o "vellutato".



---

## 8 - METTI LE OPZIONI VEGETALI IN PRIMO PIANO

### L'ordine nei menù è importante

Scrivere e presentare i piatti vegetali per primi incrementa le vendite. Anche indicare un piatto vegetale come "la scelta dello chef" è un ottimo modo per presentare le nuove opzioni sotto una buona luce. Assicurati che chi serve le pietanze sia adeguatamente formato su tutte queste indicazioni, per relazionarsi correttamente con il pubblico.

## Piccolo glossario

**VEGANO** - Chi non mangia ingredienti di origine animale (niente carne, pesce, uova, latticini e miele).

**VEGETARIANO** - Chi non mangia carne e pesce.

**FLEXITARIANO** - Chi segue un modello di alimentazione di tipo vegetariano, senza rinunciare ad alimentarsi sporadicamente di proteine animali. Dall'ingl. flexitarian, a sua volta composto da flexible ('flessibile') e vegetarian ('vegetariano').

**ONNIVORO** - Chi mangia qualsiasi cibo.

**PLANT-BASED** - ('a base di vegetali') Sinonimo di vegano, ma utilizzato soprattutto in riferimento alla cucina.

