

CIBI SANI E GUSTOSI, NELLA CUCINA DELLA GIOIA

Un locale vegano vicino a Piazza della Libertà, dove Vittoria ogni giorno accoglie i suoi clienti offrendo loro una cucina sana e gustosa, a pranzo e a cena, ma anche il pomeriggio, dove nel bel giardino o nella sala da tè si possono vivere momenti di relax.

È giovanissima Vittoria, così come il suo bistrò, che ha aperto da poco più di una settimana, riscontrando già molti pareri positivi. PappaGioia è un locale curato, spazioso e luminoso, sui toni del bianco e verde, con un bel giardino e una sala da tè, ideale per una pausa relax dalla routine cittadina, per studiare sorvegliando una tisana o anche per feste private, compleanni, buffet di laurea. Un ambiente sereno e aperto, dove chiunque è benvenuto, per un pasto, un caffè o anche solo due chiacchiere. "Il cibo è esclusivamente di origine vegetale -spiega Vittoria- e in larghissima parte proveniente da materia prima biologica o biodinamica. A pranzo e a cena proponiamo un buffet con primi, secondi, contorni, zuppe e insalatone, mentre a tutti gli orari sono disponibili pasticceria, caffetteria e gastronomia da asporto. Tutto è realizzato da noi ogni giorno con meto-

do artigianale e con passione. Non usiamo farine raffinate, zucchero bianco, grassi idrogenati, margarine, conservanti, olio di palma e microonde. Prepariamo anche dolci e salati su ordinazione".

L'idea che anima la cucina di Vittoria è quella di tornare ad un cibo antico e allo stesso tempo nuovo, più essenziale più leggero, più autentico e anche molto gustoso, cercando sempre di valorizzare gli ingredienti che ha a disposizione, in modo semplice e creativo, senza nessun tipo di artefatto.

Le piace sperimentare, spesso partendo dai piatti della tradizione toscana, ovviamente in chiave veg, per poi giocare su, inserendo sapori diversi, ma-

gari spezie, o ancora spunti provenienti dalla macrobiotica o dal crudismo. "Pappagioia è il mio piccolo contributo a un miglioramento globale, e porta il messaggio che si può mangiare molto bene anche senza derivati animali nel piatto: ci guadagniamo noi, gli animali e il pianeta. Spesso sono soltanto le abitudini a farci rimanere attaccati a vecchi punti di vista, ma una volta che si avvia il cambiamento, tutto diventa naturale e bellissimo!".

Da Pappagioia il cibo è piacere, salute, condivisione, rispetto, giustizia e gratitudine... insomma, gioia!

Orario continuato dalle 8 alle 22, chiuso la domenica pomeriggio.



PappaGioia

Aperto dalle 8:00 alle 22:00



Via del Ponte Rosso 57R - Firenze | Tel. 055 073 6316
info@pappagioia-vegan.it | www.pappagioia-vegan.it