

Nil Zacharias Crea Plantega

Por Lucía Rivera

Traducido por Rosemary Lopez, MS, RDN, CDN

El último proyecto de Nil Zacharias, Plantega, es exactamente lo que parece: la unión de alimentos a base de plantas y bodegas, tiendas que Zacharias describe como una “parte esencial de la tela de la ciudad de Nueva York”. Plantega está actualmente activo en 10 bodegas de la ciudad de Nueva York, con el objetivo de proporcionar "alimentos deliciosos, de alta calidad y de origen a base de plantas en formatos que se sienten familiares y accesibles para todos".

“Creemos que, al vender productos, y especialmente al ofrecer alimentos a base de plantas recién salidos de la parrilla en formatos que son familiares y similares a los sándwiches que uno normalmente compraría en una bodega (y al ofrecerlos a precios competitivos), lo estamos facilitando para que todos puedan hacer que su elección de alimentos predeterminada sea la más sostenible”, dijo Zacharias.

Plantega no es el primer paso de Zacharias en el "espacio de la sostenibilidad alimentaria", donde expresó haber visto un "crecimiento y evolución de marcas y productos basados en plantas". Sin embargo, Zacharias y el equipo de Plantega reconocieron la falta de accesibilidad de esas marcas y productos en algunos lugares de Nueva York.

“Pensamos para nosotros mismos, ¿qué pasaría si pudiéramos impulsar un esfuerzo para democratizar el acceso a alimentos a base de plantas de una manera que permita a las empresas locales obtener más ingresos, al tiempo que ofrece a los consumidores buena comida a precios competitivos? Y nació Plantega”. La creación de Plantega también fue en respuesta a la pandemia Covid-19, luego de una reunión de “emprendedores y profesionales” reunidos por Effect Partners en 2020.

“Plantega fue conceptualizado a través de ese esfuerzo y diseñado desde cero para ser lanzado inicialmente como un prototipo de 3 meses enfocado en comunidades desatendidas en la ciudad de Nueva York donde la economía y sus residentes se vieron severamente afectados por la pandemia”, dijo Zacharias. Desde entonces, Plantega se ha asociado con varias marcas veganas para suministrar a más bodegas opciones veganas de parrilla y refrigerador, que incluyen burritos de desayuno, hamburguesas con queso y sándwiches derretidos de “atún”. Estos artículos están dirigidos a “cualquier persona que no esté familiarizada con los alimentos de origen vegetal porque no están disponibles en el lugar donde viven o trabajan, o las opciones a base de plantas que están disponibles son demasiado caras o no se ofrecen de manera culturalmente relevante”, según Zacharias.

“Somos muy intencionales con cada ingrediente que aparece en nuestro menú y en nuestras instalaciones minoristas porque queremos asegurarnos de que estamos satisfaciendo las necesidades y los gustos de las comunidades a las que servimos. Solo nos asociamos con marcas que creen y apoyan nuestra misión de impacto social y elegimos productos que no solo son líderes en la categoría, sino que también satisfacen una necesidad específica y un perfil de sabor en nuestro menú”, dijo.

Plantega espera continuar trabajando con bodegas en Nueva York y difundiendo productos de origen a base de plantas. Se puede revisar su menú u obtener más información sobre su trabajo en eatplantega.com

Lucía Rivera es una estudiante universitaria y voluntaria de VRG de larga distancia del sur de California. Ha sido vegetariana durante 11 años, vegana durante un año y pasa su tiempo libre como voluntaria, leyendo y horneando.