

FOODART

Trends



Le **8**
TENDENZE
GLOBALI
dalle cucine *stellate*
e più *influenti* d'Italia.



IL MENU
DEL
FUTURO

CARO Chef...

In un contesto di rapidi cambiamenti e crescenti aspettative dei consumatori, **FOODART Trends - Il Menù del Futuro** si colloca come risorsa fondamentale per comprendere al meglio le dinamiche del mercato e trasformare le tendenze globali in **opportunità per la ristorazione italiana**.

Questa edizione di **FOODART Trends** analizza otto tendenze chiave individuate nel rapporto annuale Future Menus di Unilever Food Solutions, grazie al risultato della ricerca di esperti del settore ed al contributo di oltre 1.600 chef in 21 Nazioni nel mondo.

Le tendenze che stanno ridefinendo la cucina contemporanea **offrono spunti ispirazionali e tecniche nuove** per riscrivere i menù della cucina italiana.

Le 8 tendenze sono: **Verdure Irresistibili, Cucina Sostenibile, Proteine Evolute, Selvaggio e Puro, Cibo Benessere, Tradizione Moderna, Combinazioni Sensoriali e Condivisione Gioiosa**.

In **FOODART Trends - Il Menù del Futuro** ogni tendenza è interpretata da uno chef stellato o di rilievo del settore, che condivide la propria visione innovativa attraverso ricette originali e riflessioni su come trasformare le idee in opportunità creative nella cucina professionale.

Unilever Food Solutions supporta i professionisti della ristorazione con **prodotti di alta qualità e strumenti utili** per affrontare con successo le sfide del presente e del futuro. **FOODART Trends - Il Menù del Futuro**, è di fatto una guida pratica che aiuta gli chef a **tracciare percorsi culinari unici, capaci di soddisfare la curiosità e le aspettative di quei clienti** che sempre più scelgono di vivere esperienze autentiche e memorabili.

IL MENÙ DEL FUTURO

CONTENUTI:

I NOSTRI CHEF AMBASSADOR pag 02

INTRODUZIONE AL MENÙ pag 30

LE TENDENZE GLOBALI pag 04

TUTTE LE RICETTE pag 32

IL PENSIERO DEGLI CHEF pag 14

CREDITS pag 80

Cibo Benessere
pag 11

Ambassador



Chef
Pierluca Ardito

Team Coach
Nazionale Italiana Cuochi



pag 14

Pierluca Ardito è il Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi ed Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa di Chietri. La sua cucina è una continua ricerca di eccellenza, valorizzata dall'uso di materie prime di altissima qualità e dall'incontro tra tradizione pugliese e contaminazioni innovative. Vincitore di numerosi premi internazionali di cucina, è anche docente e autore di diverse pubblicazioni di cucina.

Proteine Evolute
pag 13

Ambassador



Chef
Giuseppe Buscicchio

Executive Chef
Italia Per Ufs



pag 16

Giuseppe Buscicchio è Executive Chef di Unilever Food Solutions. Vanta diverse esperienze in prestigiose strutture alberghiere, tra cui il Four Seasons Hotel di Milano, e ha collaborato con grandi maestri di cucina come Raffaele De Giuseppe e Sergio Mei. La sua cucina, semplice e concreta, si distingue per il rispetto delle materie prime, con gusti equilibrati e sapori autentici. È attivo come docente in corsi professionali di cucina.

Tradizione Moderna
pag 07

Ambassador



Chef
Andrea Impero


pag 18

Andrea Impero è chef di Elementi, il ristorante fine dining di Borgobrufa Spa Resort premiato con la Stella Michelin 2024 per l'innovativa capacità di interpretare e integrare le tradizioni. La sua carriera internazionale include esperienze significative alla Taverna del Capitano con Alfonso Caputo, al Viva Voce by Don Alfonso con Ernesto Iaccarino e al Quattro Passi di Londra con Antonio Mellino. A Mosca si distingue come executive chef del Marittozo, consolidando il suo stile tra tecnica e creatività.

Cucina Sostenibile
pag 08

Ambassador



Chef
Aurora Mazzucchelli


pag 20

Aurora Mazzucchelli è chef del ristorante Casa Mazzucchelli, 1 Stella Michelin dal 2008, che guida con il fratello Massimo. Figlia di ristoratori, ha affinato la sua cucina con grandi maestri come Martin Berasategui, Herbert Hintner, Paolo Lopriore e Gaetano Trovato. La sua cucina creativa celebra l'alta gastronomia fondendosi con i prodotti lievitati per esaltare tradizione e innovazione. L'anima delle sue proposte è infatti il grano, non come mero elemento di accompagnamento, ma come protagonista dei piatti.

Selvaggio e Puro
pag 09

Ambassador



Chef
Floriano Pellegrino


pag 22

Floriano Pellegrino è proprietario e chef del ristorante Bros' a Lecce, premiato con 1 Stella Michelin. Formatosi nelle migliori cucine europee, tra cui l'esperienza decisiva con lo chef Martin Berasategui a San Sebastian, ha creato un approccio culinario molto personale e innovativo che unisce tecniche moderne e tradizione pugliese. Insieme alla compagna Isabella Potì, ha fondato la holding Pellegrino Brothers, continuando a ottenere riconoscimenti internazionali per la sua cucina contemporanea.

Verdure Irresistibili
pag 06

Ambassador



Chef
Giovanni Solofra


pag 24

Giovanni Solofra, già alla guida del ristorante Tre Olivi di Paestum, premiato con 2 Stelle Michelin nel 2023, ha maturato una solida esperienza in cucine di altissimo livello. Insieme alla compagna, la pastry chef Roberta Merolli, si dedica allo studio delle eccellenze culinarie, proponendo una cucina che celebra gli ingredienti tipici della dieta mediterranea.

Condivisione Gioiosa
pag 12

Ambassador



Pastry Chef
Tommaso Foglia


pag 26

Tommaso Foglia ha iniziato il suo percorso nel panificio di famiglia, coltivando fin da giovane la passione per i lieviti. La sua formazione è proseguita accanto ai più grandi maestri pasticceri del mondo. Già 1 Stella Michelin per la pasticceria italiana, Foglia combina sapientemente tradizione e modernità. Membro dell'AMPI Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è anche un volto noto della televisione come giudice di programmi di successo quali Bake Off Italia e Cake Star.

Combinazioni Sensoriali
pag 10

Ambassador



Pastry Chef
Isabella Potì


pag 28

Isabella Potì, chef e pastry chef di fama, è co-fondatrice del ristorante Bros' a Lecce, 1 Stella Michelin, insieme a Floriano Pellegrino. La sua cucina fonde le tradizioni salentine con gli insegnamenti appresi dai grandi maestri europei come Claude Bosi e Paco Torrealba. Il suo approccio creativo si esprime nei dolci, dove tecnica e territorio si mescolano in proposte innovative che esaltano i sapori più autentici. Nel 2021 fonda Bros' Pasticceria, che propone crostate monoporzioni in innumerevoli declinazioni a seconda delle stagioni.

Antipasto

Rombo alla "Grenoblese" **pag 32**

Primo Piatto

Quino-otto **pag 44**

Secondo Piatto

Galletto, calamari, pak choi & caffè **pag 56**

Antipasto

Barbabietola alla cenere **pag 34**

Primo Piatto

Raviolo, uovo, asparagi e tartufo **pag 46**

Secondo Piatto

Lumache BBQ **pag 58**

Antipasto

La giudea **pag 36**

Primo Piatto

Giallo oro **pag 48**

Secondo Piatto

Puntarella BBQ **pag 60**

Antipasto

Alve **pag 38**

Primo Piatto

Gnocchi di rapa rossa e salsa yogurt **pag 50**

Secondo Piatto

Pancia di cinghiale **pag 62**

Antipasto

Takoyaki di oliva Cellina e rucola **pag 40**

Primo Piatto

Fusillone con scampo e sesamo nero **pag 52**

Secondo Piatto

Maiale, arachidi, lattuga **pag 64**

Antipasto

Insalata di salmone vegetale **pag 42**

Primo Piatto

S(o)uprise fagioli e pasta di sedano rapa **pag 54**

Secondo Piatto

Fake foie gras **pag 66**

Dessert

Pistacchio flower **pag 68**

Dessert

Tiramigold **pag 70**

Dessert

Giardino della golosità **pag 72**

Dessert

Soufflé al limone e liquirizia **pag 74**

Dessert

Bon bon di arachide **pag 76**

Dessert

Panna cotta di latte di pecora **pag 78**

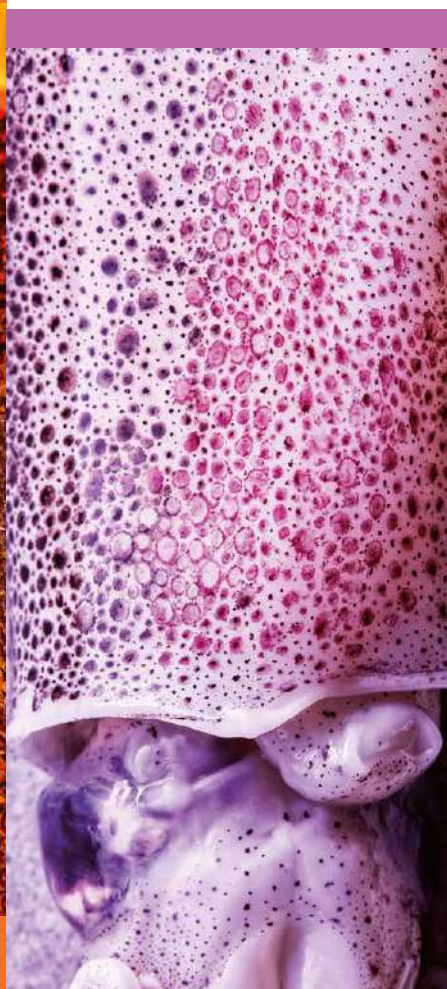
IL MENU DEL FUTURO

**VERDURE
IRRESISTIBILI**



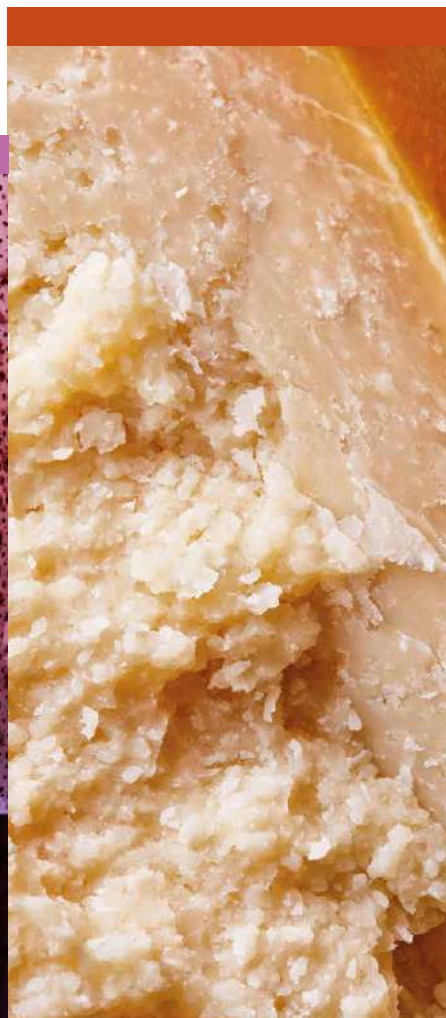
**SOTTOLINEA IL RUOLO
CENTRALE DELLE VERDURE
NEI PIATTI**

**TRADIZIONE
MODERNA**



**REINTERPRETA RICETTE
CLASSICHE CON NUOVI
INGREDIENTI E TECNICHE**

**CUCINA
SOSTENIBILE**



**INCORAGGIA L'USO DI
INGREDIENTI E PRATICHE
RESPONSABILI**

**SELVAGGIO
E PURO**



**CELEBRA LA FRESCHEZZA E
LA PUREZZA
DEGLI INGREDIENTI**

**COMBINAZIONI
SENSORIALI**



**SPINGE A SPERIMENTARE
SAPORI E CONSISTENZE
PER COINVOLGERE
TUTTI I SENSI**

**CIBO
BENESSERE**



**SI CONCENTRA SU PIATTI
CHE PROMUOVONO
LA SALUTE**

**CONDIVISIONE
GIOIOSA**



**INCORAGGIA ESPERIENZE
CULINARIE CONVIVALI**

**PROTEINE
EVOLUTE**



**INVITA A ESPLORARE
NUOVE FONTI DI PROTEINE,
TRA CUI ALTERNATIVE
VEGETALI E CEREALI**

VERDURE

Irresistibili

LE VERDURE STANNO EMERGENDO COME PROTAGONISTE NELLA CUCINA CONTEMPORANEA, TRASFORMANDOSI DA SEMPLICI CONTORNI A VERI E PROPRI SIMBOLI DI UN NUOVO "GREEN POWER".



Non si tratta solo di una moda, ma di una risposta a una crescente domanda di proposte vegetali gustose, originali e salutari, che beneficiano sia il benessere individuale che la salute del pianeta. Gli chef devono quindi integrare nei loro menù piatti che soddisfino queste esigenze, poiché le verdure possono esprimere una personalità forte e distintiva, capace di attrarre anche i palati più esigenti.

TRADIZIONE

Moderna

LA TRADIZIONE CULINARIA È UNA MEMORIA DEL GUSTO IN EVOLUZIONE, CARATTERIZZATA DA PROFUMI, SAPORI E CONSISTENZE CHE SI REINVENTANO CON RISPETTO.



Questa essenzialità si concentra sulla materia prima, interpretandola nella sua forma più autentica per creare piatti armoniosi ed eleganti, destinati a diventare patrimoni condivisi e futuri classici gastronomici. Rivisitare la tradizione significa dare nuova vita a ricette senza tempo, mantenendo vive le connessioni culturali. È un processo che arricchisce sapori e consistenze, catturando l'attenzione del cliente che impara a gustare con cuore, mente e sensi.

CUCINA *Sostenibile*

OGGI PIÙ CHE MAI, LO CHEF È CHIAMATO A RIVESTIRE IL RUOLO DI PROMOTORE DI UNA CUCINA SOSTENIBILE, CARATTERIZZATA DA SCELTE CONSAPEVOLI E RESPONSABILI.



Questa responsabilità implica la capacità di valutare le conseguenze delle proprie decisioni, tenendo conto degli effetti economici, ambientali e sociali. Creare ricette e piatti che non generino sprechi, utilizzando ingredienti stagionali e locali, e valorizzando parti di animali e vegetali un tempo considerati scarti, richiede un approccio innovativo. Tale approccio deve preservare un forte legame con la terra e le tradizioni, rispettando al contempo i sapori autentici e il benessere del pianeta.

SELVAGGIO *e Puro*

LA STAGIONALITÀ DEL MENÙ È INTIMAMENTE LEGATA AI FRUTTI DELLA TERRA E AI RITMI NATURALI. LA NATURA OFFRE UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI CHE SI RIFLETTONO NELLA RICCHEZZA DELLE TRADIZIONI CULINARIE LOCALI.

Celebrando questa risorsa preziosa, gli chef possono esprimere un valore fondamentale nella loro cucina. È essenziale conoscere e promuovere le specialità del territorio, salvaguardare l'unicità dei prodotti e valorizzare il lavoro degli agricoltori e degli allevatori. Questa missione rappresenta una delle sfide più gratificanti per il cuoco moderno. Gli ospiti sono sempre più curiosi di scoprire le storie che accompagnano gli ingredienti, sviluppando un senso di appartenenza e comunità intorno a ogni ricetta.



COMBINAZIONI

Sensoriali

LA CUCINA È UN UNIVERSO DI ESPERIENZE GUSTATIVE, VISIVE E TATTILI DOVE SI ESPLORA L'INCONTRO TRA SAPORI, CONSISTENZE E COLORI, OFFRENDO UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE INTENSA E SORPRENDENTE.



È un viaggio sensoriale che esplora sapori e texture, dal croccante al cremoso, dal vellutato al soffice, e permette di sperimentare audaci abbinamenti, come agrodolce e sapido, acido e piccante. Non si tratta solo di un esercizio creativo, ma di un risultato che nasce da competenza, tecnica e originalità. Chi conosce i segreti della cucina può rompere regole e convenzioni, offrendo un'esperienza multisensoriale intensa. L'armonia degli opposti, il bilanciamento degli elementi e l'influenza di culture gastronomiche lontane arricchiscono ogni piatto, rendendo anche la presentazione un'esperienza visiva sorprendente.

CIBO

Benessere

LO CHEF CONTEMPORANEO NUTRE IN MODO ARMONIOSO NON SOLO IL CORPO, MA ANCHE L'ANIMA, PER UN'ESPERIENZA CULINARIA AUTENTICA E COMPLETA.



Cresce l'attenzione verso il gusto e i sapori, così come verso la freschezza e la genuinità degli ingredienti. L'utilizzo di superfood - come cereali, legumi, verdure, semi, radici e bacche - è sempre più rilevante, insieme a un corretto bilanciamento dei piatti e a una varietà di opzioni. Anche la presentazione a tavola riveste un ruolo importante, poiché l'estetica del piatto contribuisce all'esperienza complessiva di benessere.

CONDIVISIONE

Gioiosa

UNA CELEBRAZIONE DELLA VITA IN CUI IL CIBO DIVENTA IL COLLANTE TRA LE PERSONE, ACCOGLIENDO TUTTI ATTORNO ALLA TAVOLA.



Nei ristoranti, lo chef diventa il regista di questo momento magico, creando piatti che non solo deliziano il palato, ma favoriscono la condivisione e il dialogo. La sua proposta non si limita a servire cibo, ma a offrire esperienze che trasformano ogni pasto in un rituale di comunità. La tavola diventa così un simbolo di unione e di festa, esaltando le relazioni e l'amore per il cibo e la sua storia. Questo approccio celebra non solo il sapore del cibo, ma anche l'atto stesso del condividere con gioia: rompere il pane, passare un piatto, scambiare impressioni su ogni assaggio.

PROTEINE

Evolute

LE PROTEINE VEGETALI ASSUMONO UN RUOLO FONDAMENTALE NELL'ALIMENTAZIONE, EMERGENDO COME ELEMENTI ESSENZIALI PER PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E IL BENESSERE PERSONALE.

Un numero crescente di individui si identifica come flexitariano, scegliendo di ridurre il consumo di carne animale per motivi di salute e rispetto verso il pianeta e i suoi abitanti, sostituendo le proteine animali con piatti vegetali. I legumi, ricchi di versatilità e nutrienti, sono oggi al centro della scena culinaria; insieme a loro troviamo noci, semi, verdure a foglia verde e cereali come la quinoa e il riso selvatico. È importante che gli chef tengano conto di questi ingredienti per creare proposte culinarie innovative, inclusive e nutrizionalmente equilibrate, contribuendo così a una cucina sostenibile.

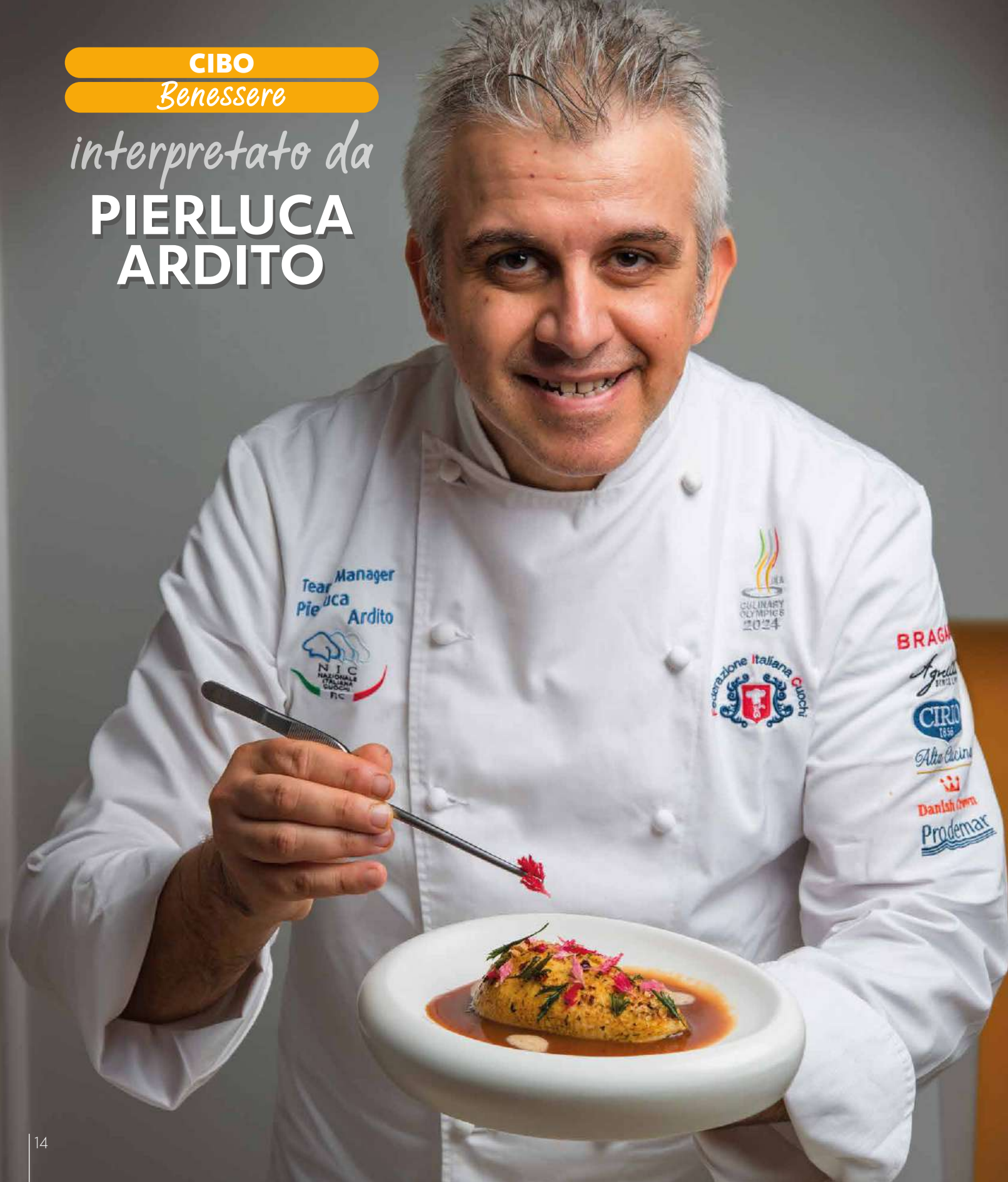


CIBO

Benessere

interpretato da

**PIERLUCA
ARDITO**



*Se mangi male, fai del male
a te stesso, è molto semplice*

QUAL È LA TUA IDEA DI "CIBO BENESSERE"?

Il cibo rappresenta da sempre l'emblema di una forte correlazione tra alimentazione e salute. La nostra cucina, ad esempio, si basa sul modello della dieta mediterranea, che, grazie a una tradizione eccellente, contribuisce a preservare il legame tra cibo, salute e gusto. Il mio concetto di **"Cibo Benessere"** si riconduce quindi a una cucina che enfatizzi la scelta degli ingredienti in base alle loro caratteristiche funzionali e nutrizionali. **Alimentazione e salute vanno di pari passo**, e, sebbene molti trascurino questo aspetto, pensando solo che mangiare bene renda più attraenti, la realtà è che questo non è certo l'aspetto più importante. Cibo e salute sono un binomio inseparabile: se mangi male, fai del male a te stesso. È molto semplice.

COME RIESCI A CONIUGARE IL CONCETTO DI CIBO BENESSERE CON LA NECESSITÀ DI MANTENERE GUSTO E CREATIVITÀ NELLA TUA CUCINA?

La scelta degli ingredienti è fondamentale in un concetto di "Cucina Benessere", ma in una cucina che definisco "ragionata" è ancor più importante il senso dell'equilibrio. **"Equilibrio" nelle quantità, nell'uso e nella scelta dei grassi, delle cotture e del sale.** Un piatto può quindi essere sano senza sacrificare il gusto, se si mantiene un equilibrio tra la scelta degli ingredienti e l'uso di tecniche innovative per la loro trasformazione.

QUAL È IL TUO APPROCCIO NELL'USO DI SUPERFOOD NEI TUOI PIATTI?

I superfood sono un alleato fondamentale in una cucina healthy. Ricchi di sostanze nutritive e benefici per la salute, possono essere integrati nelle nostre ricette quotidiane. Questi alimenti portano nella nostra alimentazione **un concentrato di energia e vitalità che può fare la differenza in termini di benessere.** Inserire i superfood nella dieta significa non solo arricchirla di nutrienti essenziali, ma anche introdurre elementi capaci di contrastare l'invecchiamento cellulare, rafforzare il sistema immunitario e mantenere il corpo in uno stato di salute ottimale. Pertanto, nella mia quotidianità, cerco di aggiungere i superfood anche nelle ricette della tradizione, per migliorarne il carattere salutare.

PUOI CONDIVIDERE UN ESEMPIO DI COME HAI RIPENSATO UNA RICETTA PER CONIUGARE SAPORE E SALUTE?

Per rispondere, vi porto a esempio la mia rivisitazione di un classico della cultura gastronomica: le **"Orecchiette con le cime di rapa"**. Ho mantenuto inalterata la memoria gustativa del piatto, ma ho sostituito la pasta con il riso, trasformandolo in un risotto adatto anche a chi ha problemi di celiachia, e ho utilizzato l'olio al posto del burro per eliminare il lattosio. L'acqua di cottura delle cime di rapa diventa il brodo per cuocere il risotto, preservando così tutti i nutrienti idrosolubili, come le vitamine e i sali minerali delle cime di rapa. Al termine della cottura, il risotto viene **mantecato con cimette di rapa, olio all'aglio e un superfood, l'alga spirulina, ricca di proteine e macronutrienti.** Infine, per richiamare il gusto tradizionale, viene servito con una spolverata di polvere di acciughe salate, che aggiunge una nota iodata al piatto.

SE LA TENDENZA "CIBO BENESSERE" FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Se dovessi identificare il "Cibo Benessere" con un ingrediente, sceglierei sicuramente **le bacche**: le bacche della salute, **ricche di vitamine, antiossidanti e sali minerali benefici.** Oltre al loro aspetto salutare, possiedono un'acidità equilibrata che permette ottimi abbinamenti e contrasti gustativi e olfattivi.

PROTEINE

Evolute

interpretate da
**GIUSEPPE
BUSCICCHIO**



Mi piace esplorare proteine
meno comuni

QUAL È LA TUA IDEA DI PROTEINE EVOLUTE?

Per **“Proteine Evolute”** intendo fonti proteiche alternative a quelle di carne e pesce tradizionali. Oltre ai legumi e ai cereali, mi piace esplorare proteine meno comuni come le lumache, ingredienti regionali e prodotti fermentati. Tra questi ci sono legumi fermentati di ispirazione asiatica, che durante il processo di fermentazione acquisiscono gusti e consistenze nuove. Si può poi spaziare anche verso le proteine derivate dal latte, come i formaggi, che in Italia vantano un'incredibile varietà, e dalle uova, non solo di gallina ma anche di quaglia, molto apprezzate in cucina.

Un grande aiuto nella cucina delle **“Proteine Evolute”** è **l'utilizzo dei funghi**, che per consistenza e sapore si avvicinano molto alla carne. Grazie a queste caratteristiche, **possono diventare ingredienti straordinari per creare piatti innovativi**. Anche le tecniche di cottura sono importanti: la cottura sottovuoto, per esempio, o la cottura a fiamma viva su carboni.

Rimanendo nell'ambito delle proteine animali, ma utilizzando opzioni meno convenzionali, nei miei piatti voglio valorizzare anche proteine considerate **“meno nobili”** o **“di scarto”**, come il midollo dell'ossobuco, utilizzato per insaporire le lumache in una mia ricetta, o il quinto quarto e ritagli del pesce, come il fegato di pescatrice e la bottarga.

HAI NOTATO UN CAMBIAMENTO NELLE PREFERENZE DEI CONSUMATORI VERSO PROPOSTE ALTERNATIVE ALLE PIÙ TRADIZIONALI DI CARNE E PESCE?

Sì, c'è sicuramente un cambiamento nelle preferenze dei consumatori verso piatti vegetali e fonti proteiche alternative alla carne e al pesce tradizionale. **Le persone sono sempre più attente a ridurre il consumo di proteine animali e aperte a sperimentare nuovi ingredienti**. Molti hanno già iniziato a farlo a casa, cercando di diminuire la quantità di carne e pesce nella loro dieta quotidiana.

Legumi come fave e fagioli stanno guadagnando spazio anche nei ristoranti, tornando protagonisti nei menù.

Questi ingredienti, una volta considerati **“poveri”**, stanno vivendo una rinascita, valorizzati per la loro ricchezza proteica e la capacità di dare sostanza e struttura ai piatti.

QUALI SONO LE SFIDE PIÙ GRANDI CHE AFFRONTI QUANDO CERCHI DI SOSTITUIRE LE PROTEINE ANIMALI CON ALTERNATIVE VEGETALI NEI TUOI PIATTI?

La sfida principale è uscire dagli schemi e riscoprire le radici della tradizione. I piatti dei nostri nonni spesso facevano uso di proteine alternative per ragioni economiche: carne e pesce erano costosi e quindi poco frequenti sulle tavole. Nella cucina povera, si trovavano comunque soluzioni proteiche nutrienti, come le polpette **“cacio e ova”** o il classico pugliese **“fave e cicorie”**, che offrivano energia ai contadini grazie agli ingredienti semplici, ma ricchi di sostanza.

Un'altra strada è **guardare oltre i confini**, ad esempio all'Asia, dove l'uso di proteine vegetali come legumi fermentati è una pratica antica. L'ispirazione internazionale può aiutare a creare piatti che, pur restando fedeli alle nostre tradizioni, sappiano innovare e soddisfare le esigenze di chi cerca alternative alla carne e al pesce.

SE LA TENDENZA “PROTEINE EVOLUTE” FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Per me i legumi, l'avocado e l'uovo.

TRADIZIONE

Moderna

interpretata da

ANDREA
IMPERO



Portare gusti, sapori
e memorie dell'infanzia

QUAL È LA TUA IDEA DI "TRADIZIONE MODERNA"?

La mia idea di **"tradizione moderna"** è portare gusti, sapori e memorie dell'infanzia, i piatti che abbiamo sempre mangiato, collegandoli alle usanze e agli usi familiari, talvolta regionali, con le piccole variazioni tipiche dei microterritori, e renderli attuali attraverso uno studio accuratissimo della storia degli ingredienti, elevandoli a tradizione moderna. **Cerco di snellire alcuni aspetti nutrizionali, rendendo alcune preparazioni un po' più leggere**, ma soprattutto di trasportarle in una nuova visione, preservando accuratamente le memorie gustative di questi piatti, che considero molto importanti. Per me, la tradizione non è solo quella riportata nei libri, ma è qualcosa di intimo e personale, che ognuno di noi custodisce nella propria casa, nella propria famiglia.

QUALI SONO GLI ELEMENTI DELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA CHE PIÙ TI ISPIRANO E COME LI UTILIZZI PER CREARE NUOVE COMBINAZIONI DI SAPORI E CONSISTENZE NEI TUOI PIATTI?

Gli elementi della tradizione culinaria italiana che più mi ispirano includono **alcuni ingredienti fondamentali come l'olio extravergine d'oliva, gli animali di bassa corte e i vegetali**. Non utilizzo i vegetali per seguire una moda, ma li inserisco nei piatti come accompagnamento naturale ai pasti principali, rispettando la loro autenticità nella cucina italiana. La mia cucina è un dialogo continuo tra tradizione e innovazione, in cui **recupero gesti, rituali e valori** che, purtroppo, spesso si perdono nella frenesia della vita moderna. Questi gesti sono più che semplici tecniche: rappresentano la convivialità, la condivisione e il rispetto per la materia prima, che vorrei tramandare in una tradizione moderna.

QUANTO CONTA IL RAPPORTO CON I PRODUTTORI LOCALI NEL VALORIZZARE L'IDENTITÀ DEI TUOI PIATTI E MANTENERE VIVA LA TRADIZIONE DEL TERRITORIO?

Il rapporto con i produttori locali è fondamentale per valorizzare l'identità dei miei piatti e mantenere viva la tradizione del territorio.

Nella mia cucina **utilizzo prevalentemente ingredienti locali, frutto di un'attenta ricerca sulla materia prima e sul territorio che mi ospita**. Sebbene io sia ciociaro, negli ultimi sei anni in Umbria ho condotto uno studio approfondito, estendendolo anche alle regioni limitrofe. La tradizione culinaria che porto avanti non si limita a una singola regione, ma abbraccia l'Italia Centrale nel suo insieme, rappresentando una cultura gastronomica ricca e condivisa.

SE LA TENDENZA "TRADIZIONE MODERNA" FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Se dovessi identificare la "Tradizione Moderna" con un ingrediente, sceglierei senza dubbio **l'olio extravergine d'oliva e il pomodoro**, due elementi a me molto cari. Entrambi **rappresentano le radici della nostra cucina mediterranea e sono la base della nostra tradizione**. Tuttavia, ciò che li rende moderni è l'evoluzione nella loro qualità e cura: oggi disponiamo di olio extravergine d'oliva di eccellente qualità e pomodori selezionati con sementi antiche, coltivati con attenzione per preservarne le proprietà. Un tempo, c'era meno attenzione alla qualità e meno consapevolezza nel differenziare questi ingredienti, mentre oggi ci dedichiamo a valorizzarli al massimo, portando la tradizione a un nuovo livello.

CUCINA

Sostenibile

interpretata da

**AURORA
MAZZUCHELLI**



Prestare attenzione alle piccole e grandi scelte quotidiane

QUAL È LA TUA IDEA DI "CUCINA SOSTENIBILE"?

Per me, **"Cucina Sostenibile"** è un concetto ampio e complesso. Significa prestare attenzione a una serie di piccole e grandi scelte quotidiane, che contribuiscono a **un approccio più responsabile e rispettoso verso l'ambiente e le risorse**. Essere sostenibili richiede impegno e consapevolezza in ogni aspetto della cucina.

QUAL È IL TUO APPROCCIO ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI IN CUCINA, ADOTTI TECNICHE SPECIFICHE PER MASSIMIZZARE L'USO DI OGNI INGREDIENTE O PER CONSERVARE AL MEGLIO GLI AVANZI?

Il mio approccio alla riduzione degli sprechi in cucina inizia con la **scelta di materie prime locali**. In primavera ed estate coltivo verdure anche nel mio piccolo orto e, in inverno, acquisto da contadini della zona.

Dopo aver mondato le verdure, do gli scarti a una signora che ha tartarughe, mentre i tagli di carne non utilizzabili per il pasto del personale, vengono cotti e donati a un canile. In estate, riutilizzo l'acqua del lavaggio delle verdure per annaffiare le piante e le parti non utilizzabili degli ortaggi vengono trasformate in fondi vegetali per i menù vegetariani, o essiccate per ottenere polveri e cialde croccanti.

IN CHE MODO UTILIZZI INGREDIENTI STAGIONALI E LOCALI NELLA PREPARAZIONE DEI TUOI LIEVITATI PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E CI SONO VARIETÀ DI FARINE O GRANI ANTICHI CHE PREFERISCI PER QUESTO MOTIVO?

Utilizzo farine italiane, comprese **varietà antiche come il Verna e il Gentil Rosso**, che vengono coltivate e molite in zona. Prediligo quelle integrali o di tipo 1 e 2. Durante la primavera e l'estate, incorporo ortaggi a foglia ed erbe selvatiche come borragine e ortica, che utilizzo per preparare passati di verdura da aggiungere agli impasti dei lievitati.

Inoltre, dopo aver essiccato le foglie di verdura, le trasformo in polveri o le conservo come cialde. Ad esempio, utilizzo cavolo nero o verza per insaporire i piatti o aggiungere la nota croccante. In questo modo, **valorizzo ingredienti stagionali e locali, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale**.

IN CHE MODO RIESCI A CREARE PIATTI GUSTOSI E INNOVATIVI UTILIZZANDO INGREDIENTI O PARTI DI CIBO CHE SPESSO VENGONO SCARTATI?

Utilizzo, ad esempio, il pane raffermo per preparare torte per il mio forno, o lo frullo con erbe aromatiche per ottenere briciole croccanti, che uso come crosta per carni e pesci, aggiungendo una nota di sapore e texture ai piatti.

Mi viene da sorridere quando penso al detto bolognese che dice: **"Del maiale non si butta via niente"**. **Questa filosofia non vale solo per il maiale, ma si applica a tutti gli ingredienti in cucina.**

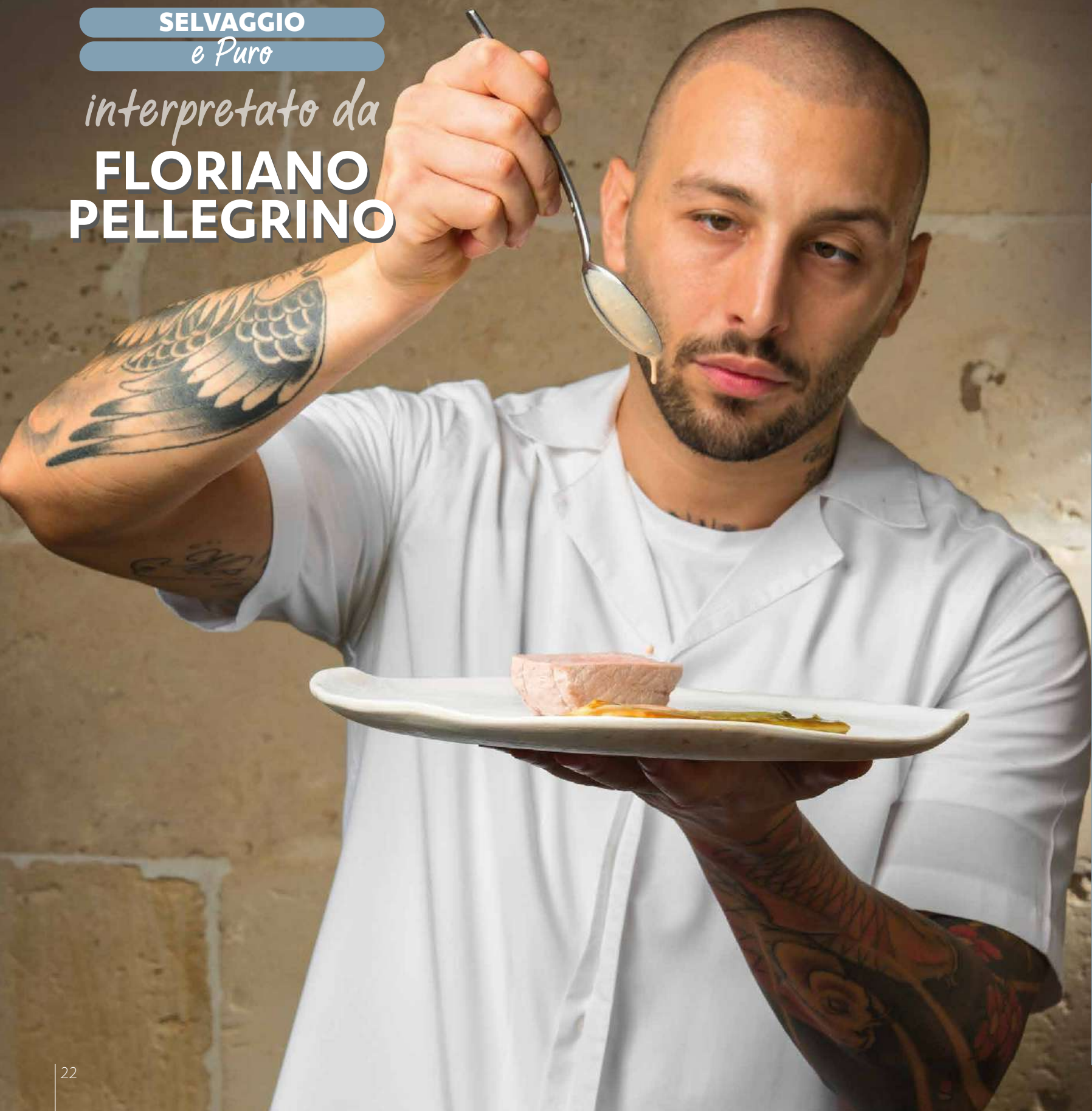
SE LA TENDENZA "CUCINA SOSTENIBILE" FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

La farina. Di frumento, di cereali o di legumi, la farina è un ingrediente presente in tutto il mondo, è l'ingrediente utilizzato per tutti i pani del mondo. **Un vero e proprio simbolo di equità.**

SELVAGGIO

e Puro

interpretato da
**FLORIANO
PELLEGRINO**



Una cucina che esprime
sé stessa

QUAL È LA TUA IDEA DI "SELVAGGIO E PURO"?

La mia idea di **"Selvaggio e Puro"** si fonda sull'essere autentici, senza cercare di piacere a tutti i costi, portando avanti una cucina che esprima sinceramente sé stessa. Il lato "selvaggio" **riflette l'autenticità e la naturalezza del Salento**, che sono alla base del nostro pensiero creativo.

IN CHE MODO LA STAGIONALITÀ DEGLI INGREDIENTI INFLUISCE SULLA CREAZIONE DEL TUO MENÙ E QUALI SONO LE SFIDE E LE OPPORTUNITÀ CHE QUESTA SCELTA PRESENTA?

La stagionalità degli ingredienti influisce profondamente sulla creazione del nostro menù, poiché ci basiamo sui gusti identificativi del nostro territorio, che cambiano con le stagioni: in autunno, ad esempio, prediligiamo l'affumicato; in inverno, le acidità citriche; in estate, quelle acetiche. Questa scelta ci permette di essere in sintonia con il territorio e di esprimere la sua essenza. **Le sfide stanno nel continuare a integrare il territorio in modo innovativo**, creando percorsi che oggi possono sembrare d'avanguardia ma che, un domani, potrebbero diventare parte della normalità.

COME RIESCI A COMUNICARE AI TUOI OSPITI LA STORIA DIETRO GLI INGREDIENTI UTILIZZATI NEI TUOI PIATTI?

Oltre alla comunicazione diretta durante il pranzo o la cena, dedichiamo molta attenzione a raccontarci e a raccontare la storia degli ingredienti attraverso diversi canali. In ogni edizione di Bros', cerchiamo di trasmettere il massimo, **costruendo una narrazione che coinvolga gli ospiti e renda unico ogni piatto.**

PUOI RACCONTARCI UN'ESPERIENZA SIGNIFICATIVA IN CUI UN INGREDIENTE LOCALE HA INFLUENZATO UNA TUA CREAZIONE CULINARIA?

Più che un singolo ingrediente, **parlerei di un gusto simbolico del nostro territorio, come le carote di Tiggiano, conosciute come Pestanache di Sant'Ippazio**, un prodotto autunnale. La loro esistenza è strettamente legata a una tradizione religiosa, che ha contribuito a preservare questo straordinario elemento del Salento, ricco di storia e sapore.

SE LA TENDENZA "SELVAGGIO E PURO" FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Se la tendenza "Selvaggio e Puro" fosse un ingrediente, sarebbe sicuramente **l'origano selvatico del bosco di famiglia**, un elemento che ha segnato profondamente la mia infanzia. È straordinariamente puro e autentico. Mi sorprende sempre che qualcosa di così buono e genuino non sia presente in tutte le case.

C'È UN TEMA, UNO SPUNTO LEGATO ALLA TENDENZA "SELVAGGIO E PURO" CHE TI STA PARTICOLARMENTE A CUORE E CHE VUOI AGGIUNGERE?

La tendenza "Selvaggio e Puro" dovrebbe estendersi oltre il mondo culinario, influenzando tutti noi. **È importante essere più consapevoli di sé, mostrando senza paura la nostra vera essenza** e, a volte, imparando anche a non preoccuparsi delle aspettative altrui.

VERDURE

Irresistibili

interpretate da

GIOVANNI SOLOFRA



La cucina del futuro
con il vegetale al centro

QUAL È LA TUA IDEA DI “VERDURE IRRESISTIBILI”?

La mia idea di “**Verdure Irresistibili**” è la cucina del futuro, in cui il vegetale è posto al centro del processo creativo. Questo approccio dà agli chef la possibilità di **creare nuove memorie, nuovi background gustativi, più sostenibili per il pianeta**, ma anche per l’attività stessa, perché in grado di ridurre il food cost dei ristoranti.

COME HAI VISTO EVOLVERE IL RUOLO DELLE VERDURE NEL TUO LAVORO, PASSANDO DA SEMPLICI CONTORNI A PROTAGONISTE DEI TUOI PIATTI?

Nella mia cucina le verdure e i vegetali sono stati sempre al centro del logos creativo dei piatti e in alcuni casi addirittura protagonisti assoluti. Non abbiamo scandito noi un’evoluzione, abbiamo piuttosto notato un cambiamento significativo nell’approccio dei nostri ospiti sempre più pronti a deliziarsi con **nuove esperienze palatali, gustative**, stimolate dal solo utilizzo del vegetale nella proposta food.

QUALI TECNICHE UTILIZZI PER ESALTARE I SAPORI E LE TEXTURE DEI VEGETALI NEI TUOI PIATTI? CI SONO METODI DI COTTURA CHE PREDILIGI?

Nell’approccio al vegetale, protagonista assoluto della nostra proposta, abbiamo usato praticamente tutte le tecniche a disposizione di un cuoco contemporaneo: **cottura lenta, cottura ancestrale, marinatura, estrazioni con centrifughe o con evaporatori** e con l’utilizzo delle apparecchiature più evolute a disposizione delle cucine professionali. Questo perché **il vegetale**, grazie alla sua versatilità, **si presta perfettamente a un utilizzo anche in ottica di economia circolare**, permettendo di valorizzare ogni sua parte e componente. Abbiamo quindi esplorato tutte le possibilità offerte dal nostro know-how per declinarlo in maniera completa e innovativa.

IN CHE MODO INTEGRI LA CREATIVITÀ E L’ORIGINALITÀ NELLE TUE RICETTE A BASE DI VERDURE PER SODDISFARE LE ESIGENZE DEI CLIENTI, CI FAI UN ESEMPIO?

Avendo il vegetale un ruolo fondamentale e da protagonista nei nostri menù, nel corso degli anni ci siamo divertiti a reinterpretarlo in ogni forma possibile, creando **esperienze sia gustative e innovative, che evocative della tradizione**. Un esempio particolarmente apprezzato dai nostri ospiti è stato il “**carrello vegetale**”: un piatto in cui le verdure, attraverso processi tecnici distinti, venivano presentate come un tagliere di salumi. Le semplici verdure venivano trasformate, attraverso una lavorazione sul gusto e sulla presentazione, in salumi e i legumi e la frutta secca diventavano formaggi.

SE LA TENDENZA “VERDURE IRRESISTIBILI” FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Il primo ingrediente che mi viene in mente è **il pomodoro**. La sua versatilità, il suo status iconico e universale ne fanno un elemento straordinario in cucina, **capace di prestarsi a innumerevoli trasformazioni**. Ogni sua parte – dalla buccia ai semi, fino all’acqua vegetativa – può essere utilizzata, rendendolo un simbolo di sostenibilità. Nei nostri processi creativi, abbiamo persino impiegato l’acqua del pomodoro come sostituto dell’acqua nelle panificazioni, esaltando così i concetti di innovazione e rispetto per l’ambiente.

CONDIVISIONE

Gioiosa

interpretata da

**TOMMASO
FOGLIA**



*Non solo cibo o ricette,
ma condivisione di esperienze*

QUAL È LA TUA IDEA DI "CONDIVISIONE GIOIOSA"?

La tavola, di per sé, è un momento di condivisione. Anche quando si è soli, in realtà non lo si è mai davvero, perché davanti a noi c'è un piatto che qualcuno ha preparato con amore. Il nostro mestiere, infatti, si sceglie per passione e per amore. La gioia nasce spontanea: stiamo parlando di cibo, di prodotti che ci rendono felici, oltre a nutrirci. Nel caso della pasticceria, poi, non scegli un dolce per fame, ma per pura golosità, per il piacere di appagare la voglia di dolcezza. Per me, già avere davanti un dessert è un momento di condivisione gioiosa.

Pensando poi al nostro mestiere di chef, la "Condivisione Gioiosa" non è solo cibo o ricette, ma anche condivisione di esperienze. Non sono geloso delle mie ricette o del mio sapere: mi piace condividerli, perché questo permette di portare avanti le tradizioni e la nostra cultura gastronomica. Non possiamo pensare di essere eterni o sempre sotto i riflettori. La condivisione e il confronto sono essenziali. Per me, la "Condivisione Gioiosa" è anche questo.

QUAL È IL RUOLO DEL DOLCE NELLA CREAZIONE DI UN'ATMOSFERA DI CONVIVIALITÀ E CELEBRAZIONE ATTORNO ALLA TAVOLA?

Il dolce ha un duplice ruolo. Quando, durante la giornata, scelgo di concedermi un dolce, lo faccio per coccolarmi, per vivere un momento di piacere personale. Ma il dessert a fine pasto ha un significato diverso: è la conclusione di un momento conviviale, il modo di celebrare il tempo trascorso insieme. È **una coccola finale, un gesto di amore che rafforza il legame tra i commensali.** Attraverso un dolce condiviso, si lascia una traccia indelebile dell'esperienza vissuta: il sapore diventa memoria, evocando non solo il piacere del gusto, ma anche il calore delle persone e dell'atmosfera intorno alla tavola. Pensa a un dolce da condividere, come una torta o una selezione di piccola pasticceria: ognuno sceglie un pezzo, partecipa, e insieme si crea un rituale di gioia e condivisione. **È quel momento finale, da ricordare.**

QUALI SONO LE TUE ESPERIENZE PERSONALI LEGATE AL CIBO CHE TI HANNO ISPIRATO A CREARE DESSERT PENSATI PER ESSERE CONDIVISI?

In Campania, da dove vengo, **la condivisione è l'anima di ogni tavola.** Prepariamo sempre porzioni abbondanti, pronte ad accogliere un amico, o l'amico di un amico. In Marocco, invece, dove mi trovo ora, ho vissuto un'esperienza diversa, ma altrettanto significativa. Anni fa, sono stato invitato a un pranzo: eravamo una decina di persone attorno a un tavolo rotondo e mi sono accorto che non c'erano posate. Per la loro cultura, mangiare con le mani è del tutto normale, e quella situazione mi ha permesso di condividere non solo il cibo, ma anche un pezzo della loro cultura. È un ricordo che custodisco con affetto e che ha influenzato il mio approccio. Da allora, in ogni ristorante in cui ho lavorato o collaborato, ho sempre proposto il pane come simbolo di condivisione. Non solo il panino singolo, ma un grande pezzo da dividere, da mettere al centro della tavola, capace di unire le persone.

SE LA "CONDIVISIONE GIOIOSA" FOSSE UN INGREDIENTE CHE INGREDIENTE SAREBBE?

Sarebbe **il cioccolato.** È un ingrediente universale, piace a tutti, dai bambini agli adulti, e racchiude in sé **una magia speciale.** Il cioccolato è rassicurante, familiare, ma allo stesso tempo può sorprendere e stupire. Si presta a infinite trasformazioni, dal dolce al salato, adattandosi a ogni cultura e tradizione culinaria. È un ingrediente che unisce, che evoca ricordi, emozioni e momenti condivisi.

COMBINAZIONI

Sensoriali

interpretate da

ISABELLA
POTÌ



Percezioni e contaminazioni che emergono
nel momento dell'assaggio

QUAL È LA TUA IDEA DI "COMBINAZIONI SENSORIALI"?

La mia idea di **"Combinazioni Sensoriali"** è profondamente legata alle diverse percezioni che si vivono assaporando un piatto: dalla consistenza all'aspetto, dal profumo al gusto, che emerge pienamente solo al momento dell'assaggio. Inoltre, per me è anche l'incontro tra le nostre esperienze personali, i nostri gusti e ciò che risuona con il nostro essere, influenzato dalle contaminazioni culturali esterne.

COME RIESCI A BILANCIARE SAPORI E CONSISTENZE CONTRASTANTI PER CREARE DESSERT CHE SORPRENDANO I SENSI SENZA COMPROMETTERE L'EQUILIBRIO DEL PIATTO?

Bilanciare sapori e consistenze contrastanti è fondamentale nella creazione di ogni piatto, dolce o salato. Questo equilibrio dipende da un attento lavoro di calibrazione e gestione degli ingredienti. Per facilitarci in questo, **utilizziamo una tabella dei sapori gestita quotidianamente, che ci aiuta a comprendere le reazioni tra diverse combinazioni di gusto**: ad esempio, il dolce smorza l'amaro, mentre il salato può esaltarlo. Il nostro compito è regolare questi contrasti, modulando ad esempio l'acidità di un piatto molto dolce o bilanciando note salate e amare. Questo processo è alla base del lavoro di ogni chef.

PUOI RACCONTARCI UN ESEMPIO DI COMBINAZIONE SENSORIALE CHE RITIENI PARTICOLARMENTE INNOVATIVA O RIUSCITA NEL MONDO DELLA PASTICCERIA?

Un esempio di "Combinazione Sensoriale" particolarmente riuscita nel mondo della pasticceria è **l'abbinamento tra dolce e salato**, come quel tocco di sale all'interno di una torta al cioccolato. Un tartufino al cioccolato con una punta di sale, ad esempio, **esalta la dolcezza, creando un equilibrio unico e piacevole**. Questo contrasto è diventato la chiave del successo di molti dolci contemporanei, alla portata di tutti, come un buon cookie con quel pizzico di sale che rende irresistibile ogni morso.

COME INTEGRI ELEMENTI VISIVI E TATTILI NELLE TUE CREAZIONI, OLTRE AI SAPORI, PER RENDERE I TUOI DESSERT UNA VERA ESPERIENZA MULTISENSORIALE?

Per rendere i miei dessert una vera esperienza multisensoriale, **integro elementi visivi e tattili giocando su temperature e consistenze diverse**. Un esempio è il mio dessert banana e cioccolato, in cui propongo tre banane di consistenza e colore differenti, ciascuna sottoposta a un processo diverso. Oltre all'impatto visivo, c'è la componente tattile: il gelato freddo contrasta con la croccantezza della cialda di cioccolato e la morbidezza della mousse al cioccolato. Il passo successivo è il soufflé caldo, servito in un pirottino che trasmette calore al tatto e dolcezza al palato. Questa **combinazione di temperature, consistenze e sapori** crea un'esperienza sensoriale completa.

SE LA TENDENZA "COMBINAZIONI SENSORIALI" FOSSE UN INGREDIENTE QUALE INGREDIENTE SAREBBE?

Se la tendenza delle "Combinazioni Sensoriali" fosse un ingrediente, **per me sarebbe il limone**. È incredibilmente versatile: può diventare **dolce, come nel limone candito**, oppure offrire **un contrasto grazie alla sua acidità**, o ancora aggiungere una nota aromatica con la buccia. È uno degli ingredienti che preferisco, e mi accompagna fin da quando ero piccola, quando lo mangiavo a fette appena raccolto.

IL MENU' DEL FUTURO

Con il progetto **FOODART Trends – Il Menù del Futuro**, Unilever Food Solutions propone agli chef una visione esclusiva del settore della ristorazione, aiutandoli a comprendere e anticipare le esigenze attuali e future dei clienti. Oggi, il consumatore è più curioso, informato e consapevole delle proprie scelte alimentari, con nuove necessità e aspettative che lo chef deve saper interpretare e trasformare in proposte culinarie innovative.

Nelle prossime pagine, proprio con l'intento di fornire uno strumento concreto per meglio capire il futuro della cucina italiana, **8 grandi chef stellati delineano il Menù del Futuro**, ispirandosi ciascuno a una delle 8 tendenze globali proposte nel rapporto annuale **Future Menus 2024**: Verdure Irresistibili, Cucina Sostenibile, Proteine Evolute, Selvaggio e Puro, Cibo Benessere, Tradizione

Moderna, Combinazioni Sensoriali e Condivisione Gioiosa.

Tutte le creazioni degli chef, dagli antipasti ai dessert, si **combinano in modo armonioso**, attingendo da tutte le 8 tendenze dal mondo, offrendo la possibilità di abbinare i piatti tra loro e moltiplicando le opportunità di creare menù sempre nuovi e originali.

Grazie a queste caratteristiche, FOODART Trends – Il Menù del Futuro si conferma uno **strumento estremamente versatile, ricco e utile** per i professionisti della ristorazione, che possono così rispondere efficacemente alle richieste di una **clientela sempre più esigente e diversificata**, ampliando il proprio pubblico e cogliendo nuove opportunità per la loro attività.

Dall'antipasto al dolce

■ Rombo alla "Grenoblese" - Chef Ardito	▶ PG 32
■ Barbabietola alla cenere - Chef Buscicchio	▶ PG 34
■ La giudea - Chef Impero	▶ PG 36
■ Alve - Chef Mazzucchelli	▶ PG 38
■ Takoyaki di oliva Cellina e rucola - Chef Pellegrino	▶ PG 40
■ Insalata di salmone vegetale - Chef Solofra	▶ PG 42

Antipasti

■ Quino-otto - Chef Ardito	▶ PG 44
■ Raviolo, uovo, asparagi e tartufo - Chef Buscicchio	▶ PG 46
■ Giallo oro - Chef Impero	▶ PG 48
■ Gnocchi di rapa rossa e salsa yogurt - Chef Mazzucchelli	▶ PG 50
■ Fusillone con scampo, sesamo nero e scalogno - Chef Pellegrino	▶ PG 52
■ S(o)uprise fagioli e pasta di sedano rapa - Chef Solofra	▶ PG 54

Primi Piatti

■ Galletto, calamari, pak choi & caffè - Chef Ardito	▶ PG 56
■ Lumache BBQ - Chef Buscicchio	▶ PG 58
■ Puntarella BBQ - Chef Impero	▶ PG 60
■ Pancia di cinghiale - Chef Mazzucchelli	▶ PG 62
■ Maiale, arachidi, lattuga - Chef Pellegrino	▶ PG 64
■ Fake foie gras - Chef Solofra	▶ PG 66

Secondi Piatti

■ Pistacchio flower - Pastry Chef Foglia	▶ PG 68
■ Tiramigold - Pastry Chef Foglia	▶ PG 70
■ Giardino della golosità - Pastry Chef Foglia	▶ PG 72
■ Soufflé al limone e liquirizia - Pastry Chef Poti	▶ PG 74
■ Bon bon di arachide - Pastry Chef Poti	▶ PG 76
■ Panna cotta di latte di pecora - Pastry Chef Poti	▶ PG 78

Dessert

Rombo alla "Grenoblese"

di Pierluca Ardito

ANTIPASTO

CIBO

Benessere



CIBO *Benessere*



Rombo con tartelletta di avocado, fiore di daikon al caviale e maionese al kalamansi.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL ROMBO:

3 L **Knorr Professional Brodo Pesce** diluito
2,5 Kg rombo fresco
240 g sale
n. 2 zeste di limone
q.b. aneto
q.b. lattuga di mare
q.b. pepe di Timut
q.b. transglutaminasi

• PER LA CROSTA ALLA GRENobleSE:

260 g scarti di rombo
60 g panna
50 g albume d'uovo
40 g pane bianco
20 g capperi sott'aceto
20 g miso giallo
10 g koji
5 g timo limone
3 g sale grigio
3 g maggiorana in foglie
2 g zeste di limone

• PER LA MAIONESE AL KALAMANSI:

30 ml succo di kalamansi
200 g **Calvé Maionese Compatta**
70 g yogurt
20 g rafano

• PER LA CREMA DI AVOCADO:

50 ml succo di limone
480 g avocado maturo
100 g panna fresca
100 g **Calvé Maionese Compatta**
30 g tapioca bollita
20 g fogli di gelatina
3 g tabasco

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

200 g daikon
200 g burro salato
100 g cetrioli marinati
100 g **Hellmann's Caesar Dressing**
100 g **Calvé Maionese Compatta**
30 g caviale
20 g crema d'aglio nero
n. 8 cilindri di daikon sbianchiti
n. 1 lemon grass
n. 1 lime a spicchi
q.b. germogli
q.b. olio prezzemolo

PROCEDIMENTO

• PER IL ROMBO:

Pulire il rombo. Marinarlo nei liquidi per 30 minuti e asciugare, quindi spolverare con aneto, lattuga di mare e pepe Timut. Pesare in parti da 800 g, avvolgerle nella pellicola e cuocere in roner a 48/46°C al cuore. Raffreddare in acqua.

• PER LA CROSTA ALLA GRENobleSE:

Arrostire il pane bianco con il burro, il koji, i capperi, le zeste di limone, quindi raffreddare. Frullare il pesce, il composto di pane bianco, le uova e la panna in un mixer e passare all'etamina. Montare il composto con una marisa. Stendere il composto su un silpat e cuocere a vapore a 70°C per 7 minuti e raffreddare. Ricoprire il rombo con la crosta ottenuta. Rigenerare il pesce in forno a 55°C vapore, successivamente tagliarlo e scottarlo qualche secondo in salamandra in modo da colorare la mousseline.

• PER LA MAIONESE AL KALAMANSI:

Unire ed emulsionare tutti gli ingredienti.

• PER LA CREMA DI AVOCADO:

Ammollare i fogli di gelatina in acqua e ghiaccio. Pulire l'avocado, tagliarlo a pezzi e unire il succo di limone. Portare a ebollizione la panna, sciogliere la gelatina, unire l'avocado, la **Maionese Compatta Calvé**, il sale, il tabasco. Frullare bene il tutto e versare in piccoli stampi a forma di tartellette, far raffreddare e decorare con la tapioca cotta.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Tagliare il daikon in fette sottili e inciderle con un coltello. Montare il "fiore" con alla base il cetriolo, la **Maionese Compatta Calvé** e il caviale, ricoprendo quest'ultimo con le fettine di daikon e decorare con i fiori e le erbe. Rigenerare i cilindri di daikon cotti nel burro salato con il lemon grass e il lime. Asciugare bene e variegare con la **Caesar Dressing Hellmann's**, la crema di aglio nero e l'olio alle erbe. Posizionare il rombo alla Grenoblese, il daikon bianco variegato, il daikon fiore e l'avocado. Ultimare con il dressing al kalamansi.

Barbabietola alla cenere

di Giuseppe Buscicchio

ANTIPASTO

PROTEINE
Evolute



PROTEINE *Evolute*



Tartare di barbabietole cotte sotto la cenere con senape all'antica, crema di caprino, arance, capperi fritti, pomodori arcobaleno e noci sabbiate al caffè.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LE BARBABIETOLE ALLA CENERE:

2 kg cenere da legna
(oppure sale grosso)
1 kg barbabietole

• PER IL CONDIMENTO DELLA TARTARE:

50 g **Hellmann's Salsa Vegan**
50 g caprino
30 g senape in grani
20 g polvere di sommacco
15 g miele
n. 10 foglie menta
n. 1 arancia

• PER LE NOCI SABBIALE AL CAFFÈ:

30 ml acqua
300 g noci pecan
100 g zucchero
10 g caffè in polvere

• PER LA FINITURA:

300 g pomodori arcobaleno
200 g mousse di caprino
200 g crema di avocado
200 g crema aji amarillo
n. 40 capperi fritti
n. 1 per tipologia barbabietole
gialle, bianche e rosse
q.b. portulaca
q.b. fiori eduli

PROCEDIMENTO

• PER LE BARBABIETOLE ALLA CENERE:

Lavare le barbabietole, sistemare in una vaporiera e ricoprire con la cenere da legna (è possibile sostituire la cenere con sale grosso); cuocere in forno ventilato a 165°C per 45 minuti circa.
A fine cottura pelare e tagliare a cubetti le barbabietole ancora tiepide.

• PER IL CONDIMENTO DELLA TARTARE:

Miscelare la polvere di sommacco con il succo di arancia e gli spicchi di arancia a vivo, la senape in grani, la **Salsa Vegan Hellmann's**, il caprino, il miele e la menta. Creare un dressing e condire la tartare di barbabietola.

• PER LE NOCI SABBIALE AL CAFFÈ:

Tostare le noci in padella, mettere da parte e sciogliere lo zucchero con l'acqua, quando lo sciroppo si addensa aggiungere le noci tiepide e far cuocere in padella e infine la polvere di caffè creando una sorta di sabbiatina.

• PER LA FINITURA:

Posizionare la tartare di barbabietola condita in un ring d'acciaio con all'interno un altro ring più piccolo in modo da creare una mezza luna, decorare la tartare con i capperi fritti, le rondelle di pomodori arcobaleno conditi con olio e sale, i dischi di barbabietole gialle, bianche e rosse crude, infine la portulaca e i fiori eduli. Decorare con spuntoni di mousse di caprino, crema di avocado e crema di aji amarillo.

La giudea

di Andrea Impero

ANTIPASTO

TRADIZIONE
Moderna



TRADIZIONE *Moderna*



Carciofo, pecorino romano e tartufo nero.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL CARCIOFO:

3 L olio EVO
3 L olio di semi di girasole
n. 10 carciofi romaneschi
q.b. sale
q.b. pepe

• PER LA FONDUTA DI PECORINO:

1 L latte
500 g pecorino romano DOP
20 g **Knorr Professional
Roux Bianco**

• PER LA FINITURA:

100 g **Knorr Professional
Primerba Basilico**
50 g tartufo nero uncinato

PROCEDIMENTO

• PER IL CARCIOFO:

Pulire e tornare i carciofi, cercando di eliminare le foglie più esterne. Schiacciare leggermente la punta e tagliare le estremità. Portare l'olio extravergine di oliva in un pentolino a una temperatura di 130°C e immergere i carciofi per circa 35 minuti. Scolarli bene e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

• PER LA FONDUTA DI PECORINO:

Mettere il latte in una casseruola alta, aggiungere il **Roux Bianco Knorr Professional** e portare a ebollizione. Lasciare sobbollire il composto per circa 3-4 minuti, togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino romano grattugiato. Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

• PER LA FINITURA:

Portare l'olio di semi di girasole a 180°C e immergere il carciofo, facendolo friggere fino a doratura per circa 3-4 minuti. Scolarlo, salarlo e peparlo. Adagiare la fonduta di pecorino sul fondo del piatto e posizionare il carciofo sopra di essa. Grattugiare il tartufo nero e completare il piatto con un cucchiaino di **Primerba Basilico Knorr Professional**.

Alve

di Aurora Mazzucchelli

ANTIPASTO

CUCINA
Sostenibile



CUCINA Sostenibile



Borlengo farcito con lardo e canocchie su salsa di arachide aromatizzata con timo limonato, origano, prezzemolo e piccoli germogli.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER L'IMPASTO DEL BORLENGO:

500 ml acqua
125 g farina di grano Verna tipo 1
30 g uovo (facoltativo)
3 g sale fino

• PER IL PESTO DI LARDO:

100 g lardo
50 g Parmigiano Reggiano
n. 1 rametto di rosmarino
n. 1/2 spicchio di aglio

• PER IL CONDIMENTO:

60 ml acqua tiepida
40 g **Calvé Peanut Butter**
n. 20 canocchie bollite
q.b. erbe aromatiche
(timo limonato, origano,
prezzemolo)

• PER LA FINITURA:

50 g Parmigiano Reggiano
q.b. erbe aromatiche
q.b. germogli

PROCEDIMENTO

• PER L'IMPASTO DEL BORLENGO:

Fare l'impasto dei borlenghi unendo farina, sale, acqua e uovo, così da ottenere una pastella da lasciare riposare per un'ora poi cuocere per circa 8 minuti, 4 per lato, in una padella antiaderente leggermente unta, così da ottenere dei cerchi croccanti.

• PER IL PESTO DI LARDO:

Frullare il lardo tagliato a quadrotti con qualche ago di rosmarino e l'aglio.

• PER IL CONDIMENTO:

Bollire le canocchie, prelevare la polpa e tagliare a pezzetti. Intiepidire l'acqua e frullare le erbe aromatiche con il **Peanut Butter Calvé** per ottenere una salsa.

• PER LA FINITURA:

Al momento di servire, farcire i borlenghi con il pesto di lardo, il Parmigiano Reggiano grattugiato e i pezzi di canocchia, mettere per qualche minuto in forno, servire con la salsa di arachide, erbe aromatiche e germogli.

Takoyaki di oliva Cellina e rucola

di Floriano Pellegrino

ANTIPASTO

SELVAGGIO
e Puro



SELVAGGIO e Puro



Sfere di Takoyaki all'oliva nera Cellina con crema di rucola.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA PUREA DI OLIVA:

100 ml acqua di oliva
100 g oliva Cellina La Cupa

• PER L'IMPASTO OLIVA NERA:

150 ml acqua
150 g purea di oliva
100 g farina Caputo rosso
n. 1 uova

• PER LA PASTELLA OLIVA NERA:

5 ml acqua
20 g purea di oliva nera
5 g **Maizena Amido di Mais Senza Glutine**
0,1 g colorante nero Sosa

• PER LA PUREA DI RUCOLA:

50 ml acqua
300 g rucola cotta
40 g rucola fresca
0,5 g acido ascorbico Sosa
0,5 g Xantana

• PER LA CREMA DI RUCOLA:

20 ml acqua
200 g purea di rucola
20 g olio semi Aro
5 g ultra text Sosa
3 g sale
0,8 g Xantana Sosa

• PER LA FINITURA:

q.b. **Maizena Stacca Facile**

PROCEDIMENTO

• PER LA PUREA DI OLIVA:

Frullare con vitamix e colare.

• PER L'IMPASTO DI OLIVA NERA:

Aggiungere la purea di olive ottenuta in precedenza e frullare tutto insieme con minipimer.

• PER LA PASTELLA DI OLIVA NERA:

Frullare tutto insieme con minipimer.

• PER LA PUREA DI RUCOLA:

Bollire le foglie, poi raffreddare con acqua e ghiaccio. Frullare in Bimby® con acido, Xantana, acqua e un pò di ghiaccio. Colare.

• PER LA CREMA DI RUCOLA:

Aggiungere la purea di rucola ottenuta in precedenza e frullare tutto insieme con minipimer.

• PER LA FINITURA:

Spruzzare **Stacca Facile Maizena** in macchina per Takoyaki. Versare il composto nella macchina per Takoyaki, girare dopo circa 1 minuto e riempire di nuovo. Fare le sfere, passarle nella pastella e friggere. Asciugare su carta assorbente e riempire con la crema di rucola.

Insalata di salmone vegetale

di Giovanni Solofra

ANTIPASTO

VERDURE
Irresistibili



VERDURE Irresistibili



Carpaccio di zucca affumicata con cipolla in carpaccio, nocciole e salsa alle olive nere.



Antipasti

INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL SALMONE DI ZUCCA:

70 g sale
30 g zucchero
10 g **Knorr Professional Primerba Basilico**
10 g **Knorr Professional Primerba Aglio**
10 g **Knorr Professional Primerba Timo**
n. 1 zucca gialla
q.b. sale affumicato
q.b. alga spirulina

• PER LA BASE CARPIONE ROSSO:

220 ml acqua
220 ml vino bianco
160 ml aceto di vino bianco
125 g lamponi
80 g zucchero semolato
10 g sale
n. 8 grani di pepe
n. 2 bacche di ginepro
n. 1 rametto di timo
n. 1 rametto di dragoncello

• PER I PETALI DI CIPOLLA CARPIONE:

500 g carpione rosso
n. 1 cipolla rossa Tropea

• PER IL GEL DI CIPOLLA CARPIONE:

400 g carpione rosso (delle cipolle)
200 g scarti di cipolla in carpione
20 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER LA SALSA DI OLIVE NERE:

50 ml nero di seppia
500 g olive nere denocciolate
120 g cipolla dorata brunoise
100 g pomodori datterini rossi
10 g prezzemolo tritato fine
5 g semi di finocchio
q.b. olio EVO
q.b. sale fino
q.b. pepe nero

• PER LA FINITURA:

200 g **Hellmann's Salsa Vegan**
20 g erba cipollina
n. 30 germogli amaranthus
n. 30 fettine di ravanello
n. 15 nocciole tostate
q.b. succo limone

PROCEDIMENTO

• PER IL SALMONE DI ZUCCA:

Tagliare a tranci la zucca (ogni trancio 150 g). Unire il sale e lo zucchero. Condire la zucca per 20 minuti poi sciacquarla e metterla sottovuoto con gli aromi della linea **Primerba Knorr Professional** e cuocerla a 90°C per 1 h in forno a vapore. Freddarla subito in acqua e ghiaccio. Coprirla con polvere di alga spirulina. Prima del servizio tagliare a fette sottili la zucca, salare con il sale norvegese e affumicare con un affumicatore.

• PER IL CARPIONE ROSSO:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a sobbollire. Far freddare e conservare a 4°C. Nella fase di raffreddamento del carpione base aggiungere in infusione i lamponi schiacciati. Attendere il completo raffreddamento. Filtrare e conservare a 4°C.

• PER I PETALI DI CIPOLLA CARPIONE:

Sfogliare le cipolle e aver cura di rimuovere la pellicina interna (ostacola la colorazione). Tagliare dei petali precisi e mantenere gli scarti in due ciotole separate. Preparare due pentole con il carpione rosso, portarle a bollire e versarle sulle cipolle rosse nelle rispettive ciotole. Coprire con pellicola e riporre in frigo a freddare.

• PER IL GEL DI CIPOLLA CARPIONE:

Frullare gli scarti di cipolla rossa in carpione col Bimby® alla massima velocità, setacciare e ottenere una purea liscia. Prelevarne 200 g (il resto si può abbattere e conservare a -20°C) e tenerli da parte. Nel Bimby® inserire il carpione rosso da cui abbiamo scolato le cipolle (400 g) e addizionarlo all'1% con la gomma di gellano (4 g). Mescolare con **Base Neutra Gelatina Carte D'Or Professional** fino a scioglimento completo. Far riposare in frigo.

• PER LA SALSA DI OLIVE NERE:

In padella a fuoco medio soffriggere la cipolla a brunoise, aggiungere le olive denocciolate tritate e i pomodori datterini anch'essi tritati. Sfriggere il tutto e insaporire con semi di finocchio e prezzemolo tritato fine. Ridurre a fuoco moderato. Infine, aggiungere il nero di seppia e terminare la cottura a fuoco basso. Quando i liquidi si saranno quasi del tutto asciugati spostare il tutto nel Bimby® e frullare fino a ottenere una salsa liscia, setacciare e in caso legare con poca xantana.

• PER LA FINITURA:

Con l'aiuto di uno stencil spalmare il gel di cipolla in carpione sulle fettine di zucca marinata. Aggiungere linee di salsa alle olive e **Salsa Vegan Hellmann's** all'erba cipollina, le nocciole, la cipolla in carpione e infine i germogli e i ravanelli.

Quino-otto

di Pierluca Ardito

PRIMO PIATTO

CIBO
Benessere



CIBO *Benessere*



Risotto di quinoa alla barbabietola
con polvere di acai, cagliata di mandorle
e capesante crude.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL RISOTTO:

- 3 L **Knorr Professional Brodo ai Frutti di Mare** diluito
- 200 ml succo di barbabietola
- 180 ml Vermentino
- 60 ml olio EVO
- 550 g quinoa
- 200 g noci di capesante
- 100 g purea di acai
- 100 g burro al limone
- 80 g cipolla tritata
- 70 g brunoise di barbabietole
- 20 g aglio in camicia
- 20 g buccia di limone grattugiata
- q.b. foglie di shiso rosso
- q.b. sale
- q.b. pepe nero di mulinello

• PER LA CAGLIATA DI MANDORLE:

- 400 ml latte di mandorla
- 50 ml succo di bergamotto
- 10 g yuzu kosho
- 5 g sale

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 100 g purea di barbabietola
- q.b. foglie di shiso
- q.b. polvere di acai
- q.b. chips di barbabietole
- q.b. foglie di mela
- q.b. mandorle fresche

PROCEDIMENTO

• PER IL RISOTTO:

Portare a ebollizione il **Brodo ai Frutti di Mare Knorr Professional**. In una casseruola far fondere il burro al limone, unire la cipolla tritata e lasciar rosolare. Unire la quinoa, far tostare e bagnare con il Vermentino. Lasciar evaporare e bagnare con il brodo e il succo di barbabietola. Proseguire la cottura per circa 16 minuti. A parte, in casseruola, saltare con l'olio EVO, l'aglio in camicia e la brunoise di barbabietola. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, la purea di acai e lo shiso sminuzzato. Insaporire nuovamente con il sale e la buccia di limone grattugiata.

• PER LA CAGLIATA DI MANDORLE:

Portare a 85°C il latte di mandorla e aggiungere i succhi e il sale, mescolare lentamente con un cucchiaino di legno, spegnere il fuoco e lasciare riposare per un'ora. Filtrare in un panno e riporre in frigo la cagliata.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Miscelare la cagliata di mandorle alla purea di barbabietola senza miscelare bene, lasciando una crema variegata che sarà poi versata in uno stampo in silicone a forma di foglia. Abbatte di temperatura e sfornare. Disporre il risotto in una fondina, posizionarvi la cagliata di mandorle a forma di foglia, i chips di barbabietola, le capesante crude, le foglie di shiso rosso e ultimare con le erbette e la polvere di acai.

Raviolo, uovo, asparagi e tartufo

di Giuseppe Buscicchio

PRIMO PIATTO

PROTEINE
Evolute



PROTEINE *Evolute*



Raviolone farcito con ricotta di pecora e cipollotto maturato su crema e punte di asparagi, uovo marinato al pepe affumicato e tartufo.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA PASTA ALL'UOVO DI DUE COLORI:

1 kg semola rimacinata di grano duro
n. 15 tuorli d'uovo
n. 2 uova intere
q.b. polvere di asparagi

• PER IL RIPIENO:

500 g ricotta di pecora
500 g cipollotto
100 g pecorino
100 g tartufo nero

• PER L'UOVO MARINATO:

1 L olio EVO
30 g pepe affumicato
30 g tartufo nero essiccato
n. 10 tuorli d'uovo

• PER LA CREMA DI ASPARAGI:

1 L **Knorr Professional Brodo dell'Orto** diluito
1 kg asparagi verdi
40 g **Maizena Express**
n. 1 cipolla
q.b. prezzemolo

• PER LA CREMA DI PECORINO:

300 g **Knorr Professional Salsa al Formaggio**
100 g pecorino grattugiato

• PER LA FINITURA:

n. 50 punte di asparagi
q.b. germogli di lupino
q.b. polvere di asparagi

PROCEDIMENTO

• PER LA PASTA ALL'UOVO DI DUE COLORI:

In una planetaria impastare la semola rimacinata di grano duro con i tuorli d'uovo e le uova intere, aggiungere acqua se necessario, dividere l'impasto in due parti e la seconda parte colorarla con la polvere di asparagi creando un impasto verde chiaro. Lasciare riposare in frigorifero.

• PER IL RIPIENO:

Cuocere il cipollotto con olio EVO lentamente in una pentola, quando il cipollotto sarà ben dorato e asciutto abbattere di temperatura e poi aggiungere alla ricotta di pecora setacciata, aggiungere il pecorino e le lamelle di tartufo nero. Inserire in una sac à poche.

• PER L'UOVO MARINATO:

Ricoprire i tuorli d'uovo con pepe affumicato e tartufo nero essiccato, immergere in olio d'oliva e abbattere di temperatura a negativo.

PER LA CREMA DI ASPARAGI:

Rosolare gli asparagi verdi con olio e cipolla e bagnare con il **Brodo dell'Orto Knorr Professional** diluito. A fine cottura, aggiungere il prezzemolo, frullare, filtrare e addensare con **Maizena Express**.

• PER LA CREMA DI PECORINO:

Diluire la **Salsa al Formaggio Knorr Professional** in acqua fredda, aggiungere il pecorino grattugiato e portare a bollore.

• PER LA FINITURA:

Cuocere il raviolo al vapore o bollire in acqua. In un piatto fondo adagiare la crema di asparagi e sovrapporre il raviolone. Sul raviolo adagiare il tuorlo d'uovo marinato e decorare il piatto con le punte di asparagi, la crema di pecorino, i germogli di lupino e infine la polvere di asparagi.

Giallo oro

di Andrea Impero

PRIMO PIATTO

TRADIZIONE
Moderna



TRADIZIONE Moderna



Risotto allo zafferano con crudo di scampi e la loro bisque aromatizzata al cognac.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL RISOTTO:

2 L acqua
100 ml olio EVO DOP Colli Martani Umbria "Colleruita"
600 g riso carnaroli
100 g scalogno tritato
100 g burro
50 g **Knorr Professional Mise En Place allo Zafferano**
30 g Parmigiano Reggiano grattugiato
1 g zafferano in pistilli "Città della Pieve" Agricola Melagrani
1 g pepe bianco
q.b. sale

• PER IL CRUDO:

n. 10 scampi grandi da 150/170 g l'uno (polpa)

• PER LA RIDUZIONE DI COGNAC:

150 ml cognac Grand Champagne XO
80 ml olio EVO
10 ml colatura alici di Cetara invecchiata "Armatore"
100 g carota
100 g sedano
100 g pomodorini freschi
60 g cipolla
50 g **Knorr Professional Salsa Bisque di Crostacei**
20 g prezzemolo
5 g aglio
tutti i carapaci e le chele degli scampi

PROCEDIMENTO

• PER IL RISOTTO:

Preparare il brodo con acqua e **Mise En Place allo Zafferano Knorr Professional** e lasciarlo insaporire per 10 minuti. Prendere 100 g di brodo tiepido e immergere i pistilli di zafferano, lasciandoli reidratare per circa 30 minuti. In un tegamino alto, scaldare un filo d'olio e far rosolare dolcemente lo scalogno tritato. Aggiungere il riso e procedere con la tostatura, salandolo fin da subito. Quando i chicchi saranno ben tostati, aggiungere tutto il brodo allo zafferano con i suoi pistilli e continuare la cottura a fuoco moderato, bagnando di tanto in tanto con il brodo per circa 13 minuti. Quando il riso sarà al dente, spegnere il fuoco e mantecare con il restante olio extravergine di oliva DOP, il burro e il parmigiano. Aggiustare di pepe bianco e, se necessario, di sale. Lasciare riposare con un coperchio per ½ minuto per completare la mantecatura.

• PER IL CRUDO:

Battere al coltello la polpa di scampi, sistemare la polpa ben stesa tra due fogli di carta da forno, abbattere di temperatura. Coppare con un coppapasta quando ancora congelata e riporre in congelatore.

• PER LA RIDUZIONE DI COGNAC:

Per la riduzione, iniziare in un tegame alto rosolando bene i carapaci di scampi con olio extravergine di oliva. Quando saranno ben colorati, aggiungere le verdure tagliate grossolanamente e lasciarle appassire. Quando saranno ben imbrunite, sfumare con il cognac e cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, facendo attenzione a far evaporare l'alcol senza bruciare le parti aromatiche e zuccherine del cognac. A questo punto, coprire il tutto con acqua e aggiungere la colatura di alici, il prezzemolo, i pomodorini freschi e la **Salsa Bisque di Crostacei Knorr Professional**. Portare a bollire per circa 30 minuti e filtrare. Riportare la salsa a bollire fino a ottenere una consistenza cremosa.

• PER LA FINITURA:

Disporre il risotto ben mantecato in un piatto fondo. Adagiarvi al centro il crudo di scampi e ultimare con la riduzione di cognac.

Gnocchi di rapa rossa e salsa yogurt

di Aurora Mazzucchelli

PRIMO PIATTO

CUCINA
Sostenibile



CUCINA Sostenibile



Gnocchi di rapa rossa
conditi con brodo di barbabietola e salsa yogurt.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER GLI GNOCCHI:

40 ml olio EVO
64 g **Maizena Amido di Mais Senza Glutine**
64 g **Maizena Amido di Riso**
n. 10 rape rosse crude
n. 1 cucchiaino di aceto rosso
q.b. sale
q.b. pepe

• PER LA FINITURA:

50 g burro salato
q.b. foglie di barbabietola o erbe e fiori eduli
q.b. **Hellmann's Salsa Yogurt**
q.b. chips di formaggio e barbabietola

PROCEDIMENTO

• PER GLI GNOCCHI:

Cuocere metà delle rape rosse in acqua salata con un cucchiaino di aceto rosso, una volta cotte frullare e ottenere una crema. Con le altre rape ottenere il succo passando in centrifuga. Unire 400 grammi di polpa a 400 grammi di succo di rapa, sale, pepe e un cucchiaino di olio EVO. Con una frusta miscelare a questo composto **Amido di Mais Senza Glutine Maizena** e **Amido di Riso Maizena** e iniziare a cuocere in una padella antiaderente tenendo mescolato con una spatola morbida finché diventa lucido e compatto. A questo punto, fuori dal fuoco, formare gli gnocchi. Con il restante liquido di rapa far ridurre sul fuoco e conservare, servirà come brodo per condire gli gnocchi.

• PER LA FINITURA:

Al momento di servire, bollire gli gnocchi per pochi minuti nel succo di rapa, saltare con il burro e mettere nel piatto con delle gocce di **Salsa Yogurt Hellmann's** e il restante brodo di barbabietole. Impiattare con le chips di formaggio e barbabietole, foglie di barbabietola o erbe e fiori eduli.

Fusillone con scampo, sesamo nero e scalogno

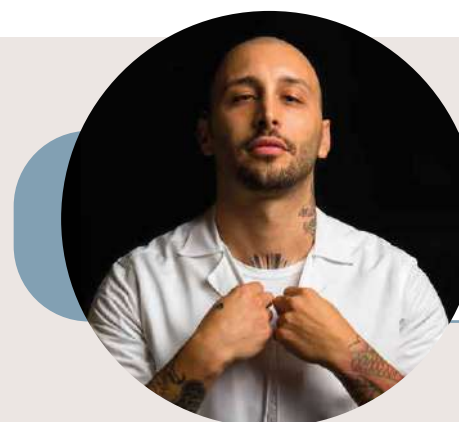
PRIMO PIATTO

SELVAGGIO
e Puro

di Floriano Pellegrino



SELVAGGIO e Puro



Fusilli saltati alla bisque di scampi con scampo crudo, sesamo nero e scalogno pickled.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA SALSA DI SESAMO NERO:

300 ml olio di semi di girasole
300 ml acqua
100 ml vino bianco Chardonnay
50 ml salsa di soia
500 g sesamo nero

• PER LO SCALOGNO PICKLED:

60 ml acqua
40 ml aceto di vino bianco
20 g zucchero

• PER IL BRODO DI SCAMPI:

1 L acqua
20 ml olio di semi
100 g scampi (scarti)
50 g **Knorr Professional Salsa Bisque di Crostacei**

• PER LA FINITURA:

2 L acqua
1 L brodo di scampo
600 g fusilli Gentile
14 g sale grosso
n. 2 scampi crudi
q.b. salsa di sesamo nero
q.b. scalogno pickled

PROCEDIMENTO

• PER LA SALSA DI SESAMO NERO:

Tostare il sesamo a 165°C per circa 6 minuti. Macinare in mulino per pralina con l'olio. Una volta ottenuta una pasta liscia aggiungere il resto degli ingredienti. Setacciare. Servire calda.

• PER LO SCALOGNO PICKLED:

Fare uno sciroppo con tutti gli ingredienti immergere gli scalogni tagliati a cerchietti con la mandolina e passare al vacuum.

• PER IL BRODO DI SCAMPI:

Seccare bene gli scarti degli scampi e tostare con poco olio di semi, aggiungere ghiaccio, acqua. Far raggiungere il primo bollore e abbassare subito la fiamma. Aggiungere la **Salsa Bisque di Crostacei Knorr Professional**. Cuocere per 1 h senza bollire. Colare e filtrare con una superbagg e abbattere di temperatura.

• PER LA FINITURA:

Far cuocere la pasta in acqua salata bollente. Scolare dopo 3 minuti e continuare la cottura in padella bagnando con poco brodo alla volta. Continuare la cottura fino a legarla. Aggiustare di sale e olio EVO e aggiungere gli scampi tagliati a metà per il lungo. Nel mentre disporre sul fondo la salsa di sesamo, impiattare i fusilli e finire con 5 cerchi di scalogno per ogni piatto. Servire subito.

S(o)uprise fagioli e pasta di sedano rapa

di Giovanni Solefra

PRIMO PIATTO

VERDURE
Irresistibili



VERDURE Irresistibili



Ditalini di sedano rapa
con fagioli bianchi, tartufo e brodo aromatico.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER I FAGIOLI DI CONTRONE/FAGIOLO BIANCO TONDO:

- 1 L **Knorr Professional Brodo dell'Orto Granulare**
- 50 g fagioli di Controne/fagiolo bianco tondo
- n. 10 grani di pepe nero
- n. 6 bacche di ginepro
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe in polvere

• PER I DITALINI DI SEDANO RAPA:

- 50 g burro di nocciola
- n. 1 sedano rapa
- q.b. sale
- q.b. pepe

• PER LA CREMA DI PROVOLONE DEL MONACO:

- 500 ml latte
- 500 g panna
- 300 g Provolone del Monaco
- 100 g Parmigiano Reggiano
- 5 g **Maizena Amido di Mais Senza Glutine**
- q.b. sale

• PER IL BRODO:

- 0,5 L acqua
- 20 g salsa di soia
- 10 g zenzero fresco
- 8 g **Knorr Professional Brodo di Verdure**

• PER LA FINITURA:

- 20 g lamelle di tartufo
- q.b. timo variegato
- q.b. cerfoglio
- q.b. fiori aglio selvatico

PROCEDIMENTO

• PER I FAGIOLI DI CONTRONE/FAGIOLO BIANCO TONDO:

Mettere a bagno i fagioli in acqua fredda per una notte. Il giorno dopo cucinare nel **Brodo dell'Orto Granulare Knorr Professional** aromatizzato con bacche di ginepro e pepe in grani. Cucinare i fagioli al suo interno per circa 28 minuti, e raffreddarli in abbattitore nella stessa acqua. Sbucciare 6 fagioli per porzione, e condirli con sale, pepe ed olio al momento del servizio.

• PER I DITALINI DI SEDANO RAPA:

Sbucciare il sedano rapa e affettare all'affettatrice a misura 8. Disporre le fette su di una placca forata e cucinare in forno a vapore a 100°C per circa 6 minuti. Freddare immediatamente in acqua e ghiaccio per circa 2 minuti. A questo punto cappare con gli appositi cilindri il sedano rapa, realizzando prima il foro piccolo e poi il grande. Conservare i ditalini fra due fogli di carta burro di nocciola umida. Al momento del servizio rigenerarli nel brodo a 50°C per 5 minuti massimo, scolarli e condirli con sale e pepe.

• PER LA CREMA DI PROVOLONE DEL MONACO:

Portare a 90°C latte, panna e **Amido di Mais Senza Glutine Maizena** nel Bimby® a velocità 3 per 4 minuti. Aggiungere il formaggio tagliato a cubetti e frullare al massimo della velocità per circa 2 minuti, fino ad avere una salsa liscia. Trasferire la salsa in un biberon.

• PER IL BRODO:

Procedimento previsto dal **Brodo di Verdure Knorr Professional**. Mettere in infusione lo zenzero fino a raggiungere la giusta intensità di sapore e aggiungere la salsa di soia.

• PER LA FINITURA:

Disporre i ditalini nel piatto tondo con i fagioli conditi. Decorare con le erbe, i fiori, il tartufo e infine aggiungere il brodo aromatico caldo.

Galletto, calamari, pak choi & caffè

di Pierluca Ardito

SECONDO PIATTO

CIBO
Benessere



CIBO *Benessere*



Petto di galletto arrostito alla senape
con insalatina di calamari e spuma olandese
al caffè.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL GALLETTO:

1,8 kg petto di galletto intero
50 g **Calvé Senape Top Down**
50 g timo fresco
20 g sale
10 g pepe affumicato

• PER I CALAMARI:

100 ml succo di lime
400 g pak choi
200 g edamame
n. 8 calamari puliti
q.b. semi di sesamo tostati
q.b. olio EVO

• PER LA SALSA DI POLLO AL CAFFÈ:

2 L **Knorr Professional Fondo Bruno**
200 ml vino bianco secco
50 ml olio EVO
1 kg ali di pollo
200 g carote
200 g cipolla bianca
60 g **Knorr Professional Roux Bruno**
30 g burro
20 g caffè Grand Cru Indriya (India)
n. 1 bouquet garni

• PER LA SPUMA OLANDESE AL CAFFÈ:

70 ml acqua
50 ml jus di vitello
210 g burro salato
130 g tuorlo d'uovo
25 g pasta di caffè
15 g senape
q.b. sale

• PER LA FINITURA:

q.b. fiori eduli
q.b. foglie di prezzemolo fritte

PROCEDIMENTO

• PER IL GALLETTO:

Pulire bene il petto di pollo, condirlo con il timo tritato, **Senape Top Down Calvé**, il pepe affumicato e il sale. Avvolgere nella pellicola, chiudere sottovuoto in stampo e cuocere in roner a 65°C per 1 ora e 15 minuti. Abbattere e conservare in frigorifero. Al momento del servizio arrostito in padella con il burro e le erbe.

• PER I CALAMARI:

Lavare, rimuovere la testa e la cartilagine interna del calamaro. Risciacquare e rimuovere la sottile membrana che li ricopre. Separare i tentacoli e conservarli separatamente. Lavare e rimuovere il cuore dei cavoli pak choi. Sbianchire le foglie per qualche minuto e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scolare e asciugare premendo sulle foglie. Sbollentare l'edamame in acqua bollente salata e raffreddarli in acqua ghiacciata. Al momento, riscaldare separatamente le foglie di pak choi e gli edamame in una padella con una noce di burro. Rettificare il condimento con il sesamo tostato. Arrostito i calamari in padella con l'olio.

• PER LA SALSA DI POLLO AL CAFFÈ:

Tagliare le ali di pollo. Sbucciare e tagliare la carota e la cipolla in pezzi. Rosolare le verdure in olio, unire le ali di pollo e il vino bianco. Lasciar ridurre e unire il fondo di pollo. Portare rapidamente a ebollizione e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Filtrare, addensare con il **Roux Bruno Knorr Professional** e ridurre fino alla consistenza desiderata, aggiungere il caffè.

• PER LA SPUMA OLANDESE AL CAFFÈ:

Mettere tutti gli ingredienti sottovuoto e cuocere in forno a vapore a 72°C per 20 minuti. Emulsionare al mixer, caricare il sifone e conservare a bagnomaria a 52 °C.

• PER LA FINITURA:

Decorare il galletto con sale, fiori eduli e prezzemolo. Dressare con la salsa di pollo al caffè. Condire i calamari arrostiti con il pak choi, l'edamame e il sesamo. Accompagnare con la salsa olandese al caffè.

Lumache BBQ

di Giuseppe Buscicchio

SECONDO PIATTO

PROTEINE
Evolute



PROTEINE *Evolute*



Lumache marinate e arrostate in salsa BBQ con midollo, topinambur, cipolla rossa, lenticchie soffiate e caviale di erbe selvatiche.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LE LUMACHE MARINATE IN SALSA BBQ:

2 kg lumache con guscio
200 g **Calvé Barbecue Sauce**
150 g **Calvé Senape Top Down**
50 g zenzero marinato
40 g midollo di ossobuco
q.b. erbe aromatiche

• PER IL FINTO OSSO DI TOPINAMBUR:

2 L **Knorr Professional Brodo Elite** diluito
1,5 kg topinambur
50 g **Knorr Professional Roux Bianco**
n. 1 cipolla bianca
q.b. olio EVO

• PER LA CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE:

500 ml olio EVO
100 ml aceto
100 ml vino bianco
1 kg cipolla rossa
q.b. foglie di menta

• PER IL CAVIALE DI ERBE SELVATICHE:

500 ml acqua
100 g erbe selvatiche
100 g **Carte D'Or Base Neutra Gelatina**
q.b. olio semi

• PER LA FINITURA:

500 g funghi cardoncelli arrostiti
300 g cicerchie cotte
300 g crumble di taralli
100 g lenticchie nere soffiate
q.b. germogli di carota

PROCEDIMENTO

• PER LE LUMACHE MARINATE IN SALSA BBQ:

Mettere a spurgare le lumache con il sale per almeno una notte, sbollentarle ed estrarle dal guscio, eliminare la parte estrema che contiene le impurità. Creare una marinata miscelando la **Barbecue Sauce Calvé, Senape Top Down Calvé**, le erbe aromatiche, lo zenzero marinato e il midollo di ossobuco. Condire le lumache con questa marinata e lasciare sottovuoto per almeno 2 ore in frigorifero.

• PER IL FINTO OSSO DI TOPINAMBUR:

Lavare, pelare e tagliare il topinambur. In una casseruola rosolare la cipolla con olio e topinambur, bagnare con il **Brodo Elite Knorr Professional** diluito. Ultimare la cottura aggiungendo il brodo man mano. A fine cottura frullare e legare con il **Roux Bianco Knorr Professional**. Riempire con la crema ottenuta degli stampi in silicone a forma di osso e abbattere di temperatura.

• PER LA CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE:

Tagliare la cipolla rossa a falde e mettere sottovuoto con aceto, vino bianco, olio EVO e menta. Sigillare il sacchetto e cuocere al vapore per 5 minuti, abbattere di temperatura e conservare in frigo.

• PER IL CAVIALE DI ERBE SELVATICHE:

Sbollentare le erbe selvatiche in acqua, frullarle e filtrarle. Sciogliere nel liquido ottenuto la **Base Neutra Gelatina Carte D'Or Professional** e con l'aiuto di una pipetta da cucina far cadere le gocce di liquido in olio di semi precedentemente abbattuto a negativo. Scolare il caviale ottenuto e conservare in un barattolo in frigo.

• PER LA FINITURA:

Scottare i funghi cardoncelli in padella con olio e timo, arrostiti le lumache marinate in **Barbecue Sauce Calvé** o in padella, o su una piastra. Sformare la crema di topinambur dallo stampo e cominciare a comporre il piatto. Sistemare al centro del piatto le finte ossa di crema topinambur, adagiare su di essi le lumache, poi i funghi arrostiti, il caviale di erbe, il crumble, le cicerchie bollite, le lenticchie nere soffiate, la cipolla in carpione, dei germogli di carota e, infine, altra **Barbecue Sauce Calvé** sulle lumache.

Puntarella BBQ

di Andrea Impero

SECONDO PIATTO

TRADIZIONE
Moderna



TRADIZIONE Moderna



Costine di suino, fava cottòra e mele.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL SUINO:

50 ml olio EVO
2 kg costine di maiale
400 g **Hellmann's Barbecue Sauce**
100 g senape in grani
50 g sale
20 g rosmarino
10 g aglio tritato
10 g pepe nero

• PER LE MELE IN AGRODOLCE:

100 ml acqua
100 ml aceto bianco
1 kg mele golden
200 g zucchero di canna
50 g burro
10 g sale

• PER LA PUREA DI FAVE:

1 L acqua
100 ml olio EVO
300 g fava cottòra secca
300 g cipolle
200 g patate
100 g **Knorr Professional Brodo Vegetale Senza Glutine**
q.b. sale

PROCEDIMENTO

• PER IL SUINO:

Iniziare con la marinatura: aggiungere la senape in grani, la **Barbecue Sauce Hellmann's**, il sale, il pepe, le erbe aromatiche e le spezie all'interno di una busta sottovuoto. Massaggiare bene la carne, sigillare la busta e cuocere a 82°C per 12 ore. Al termine della cottura, raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio.

• PER LA PUREA DI FAVE:

Mettere in ammollo le fave secche in acqua fresca per 12 ore. Il giorno successivo, portare l'acqua a ebollizione in una casseruola e aggiungere il **Brodo Vegetale Senza Glutine Knorr Professional**, lasciando cuocere per circa 5 minuti. Scolare le fave ammolate e sbollentarle in acqua leggermente salata per 20 minuti. Nel frattempo, preparare un fondo di olio extravergine di oliva in una pentola con patate e cipolla tagliate a julienne. Lasciar appassire il tutto e, una volta terminata la cottura delle fave, scolarle e aggiungerle al composto di rosolatura. Lasciar insaporire il tutto a fiamma dolce. Bagnare con brodo vegetale fino a coprire, aumentare la fiamma e lasciar cuocere per 10-15 minuti, finché le fave non risulteranno tenere. Frullare con un frullatore a immersione e setacciare il composto per eliminare eventuali residui.

• PER LE MELE IN AGRODOLCE:

Sbucciare e mondare le mele, eliminare i semi e tagliarle a cubetti. In una padella antiaderente, sciogliere il burro con lo zucchero di canna. Una volta sciolto il burro e caramellato lo zucchero, aggiungere le mele, alzare la fiamma e spadellare per insaporire. Aggiungere un pizzico di sale e, quando lo zucchero sarà completamente sciolto, sfumare con l'aceto e l'acqua. Lasciar cuocere per circa 15 minuti, fino a quando l'aceto e l'acqua saranno assorbiti e le mele risulteranno caramellate.

Per la composizione finale del piatto, irrorare il suino con salsa barbecue e infornarlo a 220°C per 15 minuti, fino a ottenere una crosta omogenea e ben dorata. Tagliare una porzione perpendicolarmente all'osso, adagiarla nel piatto e servire con la crema di fave e le mele in agrodolce.

Pancia di cinghiale

di Aurora Mazzucchelli

SECONDO PIATTO

CUCINA
Sostenibile



CUCINA Sostenibile



Pancia di cinghiale ai funghi cardoncelli e senape.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA PANCIA DI CINGHIALE:

2 kg pancia di cinghiale
100 g gambi di funghi
20 g (ogni 250 di brodo funghi)

**Knorr Professional
Fondo Bruno Legato
Demi-glace**

q.b. spezie aromatiche miste
q.b. sale

• PER I FUNGHI CARDONCELLI:

300 ml olio EVO
500 g funghi cardoncelli
n. 1 spicchio aglio
n. 1 rametto di rosmarino

• PER LA FINITURA:

q.b. **Calvé Senape Top Down**

PROCEDIMENTO

• PER LA PANCIA DI CINGHIALE:

Disossare la pancia di cinghiale e mettere in una placca, condire con sale, erbe aromatiche e mettere a cuocere in forno statico per caduta, cioè, dopo aver cotto il pane a 240°C, spegnere il forno e mettere il cinghiale condito per circa un'ora e trenta minuti. In questo modo recuperiamo il calore del forno spento. Sciogliere il **Fondo Bruno Legato Demi-glace Knorr Professional** in un brodo fatto in precedenza con i gambi dei funghi e lasciare cuocere per alcuni minuti fino a raggiungere una consistenza vellutata.

• PER I FUNGHI CARDONCELLI:

Pulire i funghi cardoncelli, fare la prima cottura immersi in olio EVO a 70°C per circa 15 minuti, scolarli dall'olio e conservarli. Al momento di servire, dorare in una padella calda con aglio, olio EVO e rametto di rosmarino.

• PER LA FINITURA:

Al momento di servire ricavare dei tranci dalla pancia di cinghiale, passare in padella così da fare una doppia cottura e rendere croccante la carne, glassare con il **Fondo Bruno Legato Demi-glace Knorr Professional** e accompagnare con i funghi cardoncelli e **Senape Top Down Calvé**.

Maiale, arachidi, lattuga

di Floriano Pellegrino

SECONDO PIATTO

SELVAGGIO
e Puro



SELVAGGIO e Puro



Lombata di maiale con lattuga marinata e laccata con salsa di arachidi.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA SALSA DI MAIALE:

(Preparazione da fare in anticipo, 2 giorni prima)

- 7 L acqua
- 50 ml olio di semi di girasole
- 20 ml acqua
- 2 kg ossa di maiale (resti della lombata)
- 5 g Kuzu
- n. 4 spicchi d'aglio
- n. 2 carote
- n. 2 scalogni
- n. 1 cipolla bianca
- q.b. timo selvatico

• PER IL MAIALE:

- 1,5 kg lombata di maiale
- 200 g burro chiarificato
- q.b. sale maldon

• PER LA LATTUGA:

- 200 ml olio di semi di girasole
- 100 ml succo di limone
- 25 g zenzero
- 10 g peperoncino fresco
- n. 40 foglie prezzemolo intero
- n. 5 lattuga romana
- q.b. salsa di maiale
- q.b. sale fino

• PER LA SALSA DI ARACHIDE:

- 150 ml acqua
- 300 g **Peanut Butter Calvé**
- 60 g Tahini
- 15 g pasta di prugne fermentate (Umeboshi)

PROCEDIMENTO

• PER LA SALSA DI MAIALE:

(Preparazione da fare in anticipo, 2 giorni prima):

Tagliare in pezzi le ossa della carne di scarto della lombata, rosolando a fuoco vivo la carne in casseruola con olio e cuocendo le ossa in forno a 180°C per circa 20-25 minuti. Una volta che la carne si sarà dorata, aggiungere le verdure tagliate a mirepoix e dorare anch'esse. Unire infine timo e acqua. Far cuocere a fuoco bassissimo per 24 ore. Colare e far ridurre fino a ottenere la consistenza del caramello. In uno squeezer unire il Kuzu e l'acqua (20 g). Addensare con il mix di Kuzu versando poco mix e lasciando bollire la salsa, infine salare.

• PER IL MAIALE:

Pulire la lombata e ricavare porzioni da 150 g. Cuocere al vapore per 2 minuti e mezzo, controllare la cottura e cuocere per un altro minuto e mezzo. Lasciare riposare per circa 15-20 minuti vicino a una fonte di calore. Finire la cottura in una padella di ferro rovente con burro chiarificato, marcando solo la parte del taglio fino a dorare per pochi secondi. A questo punto tagliare per lungo, asciugare il liquido in eccesso e finire con burro e sale maldon.

• PER LA LATTUGA:

Pulire la lattuga fino ad arrivare al cuore e lavare bene. Tagliare a metà per il lungo, mettere in busta sottovuoto e condire con il resto degli ingredienti. Per il condimento tagliare lo zenzero e il peperoncino a listarelle, unire con gli altri ingredienti e mescolare fino a sciogliere bene il sale. Chiudere sottovuoto al 40%. Prima di servire, laccare ripetutamente con la salsa di maiale con l'aiuto della salamandra.

• PER LA SALSA DI ARACHIDE:

Mixare il tutto con frullatore e setacciare.

• PER LA FINITURA:

Posizionare sulla sinistra il maiale, sulla destra la lattuga e per ultima al centro la salsa di arachidi.

Fake foie gras

di Giovanni Solofra

SECONDO PIATTO

VERDURE
Irresistibili



VERDURE Irresistibili



Foie gras vegetale di funghi porcini e burro di arachidi con misticanza e frutti rossi.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL BRODO DI FUNGHI:

1 L **Knorr Professional Brodo ai Funghi Porcini Granulare** diluito

• PER LA MASSA SOLIDA:

50 ml vin santo
50 ml Martini Bianco
200 g **Calvé Peanut Butter**
180 g sedano rapa
150 g funghi porcini
150 g scalogno
70 g burro
50 g peperoncini rossi dolci
30 g **Calvé Senape Top Down**
n. 1 spicchio aglio

• PER LA BASE DEL FOIE GRAS VEGETALE:

450 g brodo di funghi
200 g massa solida

• PER IL FOIE GRAS FINITO:

300 g brodo ottenuto unendo le due masse
20 g panna fresca
20 g albumina
10 g riduzione Porto bianco
10 g riduzione Madeira
1,6 g xantana

• PER LA FINITURA:

80 ml olio EVO
20 g senape in grani
q.b. spinacini
q.b. cime rapa
q.b. valeriana
q.b. verbena
q.b. frutti rossi
q.b. fiori eduli
q.b. sale Maldon

PROCEDIMENTO

• PER IL BRODO DI FUNGHI:

Procedimento previsto dal prodotto.

• PER LA MASSA SOLIDA:

Partire con burro e scalogno, cucinare senza far colorare. Aggiungere aglio, peperoncini dolci e sedano rapa, cuocere. Aggiungere funghi porcini, la **Senape Top Down Calvé** e il **Peanut Butter Calvé** e far cuocere circa 5 minuti e sfumare con il vin santo e il Martini. Aggiungere il brodo e lasciar cuocere per un'ora. Schiumare il brodo continuamente. Filtrare con uno chinoix fine per separare la massa solida dal liquido. Frullare la massa solida fino a renderla liscia. Sgrassare il liquido.

• PER LA BASE DEL FOIE GRAS VEGETALE:

Unire le due masse e frullare. Filtrare nuovamente con colino fine.

• PER IL FOIE GRAS FINITO:

Unire tutti gli ingredienti e frullare. Sgrassare il composto con l'aiuto di una macchina sottovuoto e lasciare riposare una notte in frigo. Versare il composto in stampi in silicone a forma di mezza sfera e cuocere in forno a vapore per 20 minuti. Sformare e tagliare della forma desiderata, laccare con il brodo base e scannellare per renderla arrostita.

• PER LA FINITURA:

Condire la misticanza di insalate con olio EVO, sale, senape in grani e i frutti rossi. Disporre al centro del piatto il finto foie gras e accompagnare con l'insalatina.

Pistacchio flower

di Tommaso Foglia

DESSERT

CONDIVISIONE

Gioiosa



CONDIVISIONE *Gioiosa*



Semifreddo al pistacchio con bisquit al pistacchio, cremoso al pistacchio e copertura al cioccolato bianco e pistacchio.



INGREDIENTI (PER 20 PORZIONI)

• PER LA MOUSSE AL PISTACCHIO:

500 ml latte
200 g pasta pura di pistacchio
n. 1 busta **Carte D'Or Professional Base Neutra Mousse**

• PER IL BISCUIT AL PISTACCHIO:

500 ml acqua
200 g pasta pura di pistacchio
n. 1 busta **Carte D'Or Professional Preparato per Pan di Spagna**

• PER IL CREMOSO AL PISTACCHIO:

500 g panna
115 g tuorli
100 g pasta pura di pistacchio
80 g zucchero
10 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER LA GELATINA AL LIME:

300 ml succo di lime
100 ml acqua
45 g zucchero
36 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER LA GLASSA ROCHER AL PISTACCHIO:

300 g cioccolato bianco
100 g granella di pistacchio
70 g burro di cacao

• PER LA FINITURA:

500 g cioccolato bianco temperato

PROCEDIMENTO

• PER LA MOUSSE AL PISTACCHIO:

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza.

• PER IL BISCUIT AL PISTACCHIO:

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza. Stendere uno strato di un 1 cm e infornare a 170°C per 8 minuti. Coppare dei dischi da inserire come inserto nella mousse.

• PER IL CREMOSO AL PISTACCHIO:

Miscelare lo zucchero con i tuorli e unire alla panna calda. Portare il tutto a 82°C e aggiungere la **Base Neutra Gelatina Carte D'Or Professional** e la pasta al pistacchio. Emulsionare tutto al minipimer e lasciare cristallizzare a +4 per 3 ore.

• PER LA GELATINA AL LIME:

Unire tutti gli ingredienti e portare a 40°C, miscelare, lasciare riposare, infine versare negli stampi a sfera.

• PER LA GLASSA ROCHER AL PISTACCHIO:

Portare cioccolato e burro di cacao a 40°C e aggiungere granella di pistacchio.

• PER LA FINITURA:

In uno stampo in silicone inserire la mousse al pistacchio con un inserto di pan di Spagna al pistacchio. Abbatte di temperatura, sformare e glassare con la glassa al pistacchio. Decorare con il cremoso al pistacchio, creando un fiore. Riporre al centro una sfera di lime e decorare con i petali di cioccolato.

Tiramigold

di Tommaso Foglia

DESSERT

CONDIVISIONE
Gioiosa



CONDIVISIONE *Gioiosa*



Cilindri di tiramisù con cioccolato, namelaka alla nocciola, gel al caffè e spugna al caffè e yogurt.



INGREDIENTI (PER 24 PORZIONI)

• PER LA CREMA:

250 ml latte
750 g panna
n. 1 busta **Carte D'Or Professional Preparato per Tiramisù**

• PER LA SPUGNA ALLO YOGURT:

150 g albumi
50 g farina
35 g zucchero
30 g yogurt

• PER LA SPUGNA AL CAFFÈ:

150 g albumi
50 g farina
35 g zucchero
30 g yogurt
10 g caffè solubile

• PER IL CILINDRO DI CIOCCOLATO:

500 g cioccolato fondente temperato
q.b. polvere gold per spennellare

• PER LA NAMELAKA ALLA NOCCIOLA:

100 ml latte
300 g cioccolato bianco
300 g panna
200 g panna
100 g pasta di nocciola
100 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER IL GEL DI CAFFÈ:

300 g caffè espresso
30 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER LA FINITURA:

q.b. cacao per spolvero
q.b. nocciole

PROCEDIMENTO

• PER LA CREMA:

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza.

• PER LA SPUGNA ALLO YOGURT:

Unire gli ingredienti e frullare con un minipimer. Passare al setaccio e versare in un sifone. Caricare con 3 cariche e sifonare in bicchieri monouso e cuocere in microonde per 40 secondi. Abbattere subito.

• PER LA SPUGNA AL CAFFÈ:

Unire gli ingredienti e frullare con un minipimer. Passare al setaccio e versare in un sifone. Caricare con 3 cariche e sifonare in bicchieri monouso e cuocere in microonde per 40 secondi. Abbattere subito.

• PER LA NAMELAKA ALLA NOCCIOLA:

Portare a bollire il latte e la prima parte di panna, aggiungere la **Base Neutra Gelatina Carte D'Or Professional** e versare sul cioccolato emulsionando con una spatola. Aggiungere la pasta di nocciola ed emulsionando al minipimer aggiungere la seconda parte di panna a filo. Lasciare cristallizzare a +4 per 3/4 ore. Montare in planetaria prima dell'utilizzo.

• PER IL GEL DI CAFFÈ:

Scaldare il caffè fino a 40°C, sciogliere la gelatina, lasciare raffreddare a +4 per qualche minuto e frullare fino a consistenza preferita. Inserire in una sac-à-poche.

• PER LA FINITURA:

Riempire i cilindri di cioccolato, alcuni con il tiramisù e altri con la namelaka di nocciola, decorare con le spugne, il gel di caffè, le nocciole e la polvere di cacao.

Giardino della golosità

di Tommaso Foglia

DESSERT

CONDIVISIONE

Gioiosa



CONDIVISIONE *Gioiosa*



Semifreddo al torroncino con gel di lamponi e pan di Spagna al lampone e polline.



INGREDIENTI (PER 25 PORZIONI)

• PER IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO:

1 L latte
680 g **Carte D'Or Professional Preparato per Semifreddo al Torroncino**

• PER IL GEL DI FRUTTI ROSSI:

100 ml acqua
300 g frutti di bosco misti
45 g zucchero
30 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

• PER LA BASE PAN DI SPAGNA:

250 ml acqua
n. 1 busta **Carte D'Or Professional Preparato per Pan di Spagna**

• PER LA BAGNA AL LAMPONE:

220 ml succo di lamponi
20 g zucchero

• PER LA BAGNA AL POLLINE:

200 ml acqua
20 g zucchero
5 g polline

• PER LA FINITURA:

200 g pan di Spagna essiccato
100 g polvere di lamponi
100 g lamponi
n. 25 lastre da 1 millimetro di cioccolato fondente temperato
q.b. germogli misti e fiori eduli

PROCEDIMENTO

• PER IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO:

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza.

• PER IL GEL DI FRUTTI ROSSI:

Portare a bollire tutti gli ingredienti. Frullare e setacciare. Lasciare raffreddare per 3/4 ore a +4. Frullare prima dell'utilizzo.

• PER LA BASE PAN DI SPAGNA:

Miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza. Riempire fino a $\frac{3}{4}$ gli stampi a sfera e cuocere a 170°C per 6 minuti. Abbattere e sformare.

• PER LA BAGNA AL LAMPONE:

Portare a bollire il succo e aggiungere lo zucchero. Immergerci a liquido freddo le sfere di pan di Spagna.

• PER LA BAGNA AL POLLINE:

Portare a bollire l'acqua con il polline e lo zucchero. Immergervi a liquido freddo le sfere di pan di Spagna.

• PER LA FINITURA:

Sistemare a scacchiera le lastre di cioccolato, alternarvi al centro spuntini di semifreddo al torroncino decorate con le sfere di pan di Spagna, il pan di Spagna essiccato, i lamponi freschi, la polvere e infine il gel di frutti rossi. Guarnire con germogli e fiori eduli.

Soufflé al limone e liquirizia

di Isabella Poti

DESSERT

COMBINAZIONI
Sensoriali



COMBINAZIONI *Sensoriali*



Soufflé di limone servito con polvere di liquirizia e topping al limone.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER LA BASE SOUFLÉ:

625 ml latte
250 ml succo di limone
100 g zucchero semolato
50 g **Maizena Amido di Mais Senza Glutine**
25 g scorza di limone
n. 15 tuorli d'uovo

• PER IL SOUFLÉ:

500 g base soufflé
500 g albume fresco
200 g zucchero semolato
50 g polvere di liquirizia

• PER LA FINITURA:

q.b. polvere di liquirizia
q.b. **Carte D'Or Professional Topping al Limone**

PROCEDIMENTO

• PER LA BASE SOUFLÉ:

Portare il latte e la scorza di limone a punto di ebollizione. In una ciotola mescolare i tuorli con zucchero e **Amido di Mais Senza Glutine Maizena**. Versare il latte nella ciotola. Mescolare bene e rimettere sul fuoco. Cuocere a fuoco dolce mescolando continuamente per circa 5 minuti; togliere dal fuoco e aggiungere il succo di limone filtrato.

• PER IL SOUFLÉ:

Usando uno sbattitore elettrico o una planetaria sbattere gli albumi e aggiungere lo zucchero.

Montare fino a ottenere una neve soda e lucida. Amalgamare gradualmente alla base 1/3 di albume alla volta. Riempire i pirottini imburattati e zuccherati. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C fino a far gonfiare del doppio, per circa 7-8 minuti.

• PER LA FINITURA:

Spolverare con poca polvere di liquirizia. Accompagnare con **Topping al Limone Carte D'Or Professional** a parte. Servire subito!

Bon bon di arachide

di Isabella Potì

DESSERT

COMBINAZIONI
Sensoriali



COMBINAZIONI *Sensoriali*



Finto arachide di cioccolato al caramello con ganache di arachide.



INGREDIENTI (PER 10 PORZIONI)

• PER IL GUSCIO DI ARACHIDE:

300 g cioccolato al caramello

• PER LA GANACHE DI ARACHIDE:

500 g panna

500 g cioccolato al caramello

300 g **Calvé Peanut Butter**

40 g **Carte D'Or Professional Base Neutra Gelatina**

n. 3 uova

• PER LA FINITURA:

q.b. arachidi con guscio

PROCEDIMENTO

• PER IL GUSCIO DI ARACHIDE:

Sciogliere il cioccolato a circa 40°C e portarlo a 30°C. Versarlo poi nello stampo a forma di arachide rimuovere il cioccolato in eccesso capovolgendo lo stampo su una griglia. Per non sprecare il cioccolato caduto è bene fare questa operazione dopo aver rivestito il piano di lavoro con della pellicola per poter recuperare il tutto.

Lasciare gli stampi capovolti per pochi secondi e girarli nuovamente. Spatolare via l'eccesso di cioccolato. Per riempirli con la ganache attendere che il cioccolato sia completamente indurito.

• PER LA GANACHE DI ARACHIDE:

Mettere in bagnomaria panna, uova, cioccolato. Mescolare bene e continuare a mescolare costantemente fino ad ottenere una consistenza densa una volta che il composto avrà cotto per circa 30/45 minuti. Il composto lascerà delle righe e diventerà più lucido una volta raggiunti circa i 68°C. A questo punto aggiungere il **Peanut Butter Calvé** e la **Base Neutra Gelatina Carte D'Or Professional**.

Frullare bene e riempire una sac à poche. Riempire il finto guscio quando la ganache sarà già fredda. Spatolare via l'eccesso di ganache delicatamente e unire le due parti dello stampo. Abbatte fino a completo congelamento e sformare.

• PER LA FINITURA:

In un piatto di legno inserire le arachidi vere e tra loro aggiungere le arachidi di cioccolato creando un gioco con i clienti.

Panna cotta di latte di pecora

di Isabella Potì

DESSERT

COMBINAZIONI
Sensoriali



COMBINAZIONI *Sensoriali*



**Panna cotta di latte di pecora
con ananas laccato e melassa di melograno.**



INGREDIENTI (PER 24 PORZIONI)

• PER LA PANNA COTTA:

- 1 L latte di pecora
- 1 L panna
- n. 1 busta di **Carte D'Or Professional Preparato per Panna Cotta**
- q.b. **Maizena Stacca Facile**

• PER L'ANANAS LACCATO:

- 800 ml melassa di melograno
- 600 ml acqua
- 300 g zenzero a lamelle
- 24 g pepe lungo
- n. 12 bacche di cardamomo verde
- n. 12 chiodi di garofano
- n. 4 ananas

• PER LA FINITURA:

- 400 ml melassa di melograno

PROCEDIMENTO

• PER LA PANNA COTTA:

Portare il latte a bollire, aggiungere il **Preparato per Panna Cotta Carte D'Or Professional** e mescolare. Spegnerlo il fuoco e aggiungere la panna fredda. Colare. Riempire gli stampi a forma di emisfera da circa 8 cm di diametro precedentemente imburattati con spray **Stacca Facile Maizena**. Far raffreddare per almeno 90 minuti in frigo a 4/6°C.

• PER L'ANANAS LACCATO:

Fare un infuso portando a bollire acqua e melassa, aggiungendo poi il resto degli ingredienti. Lasciare in infusione per circa un'ora coperto con pellicola ermetica. Colare con chinoix sottile. Pulire l'ananas dalla buccia e dare una forma a spirale con uno scavino a v. Mettere l'ananas su 4 lance e laccare con la melassa su carbone debole. Continuare fino a ottenere una laccatura corposa. Tagliare dei dischi di ananas da circa 1 cm di spessore e coppare via il torsolo. Servire sotto la panna cotta.

• PER LA FINITURA:

Decorare con melassa di melograno.

FOODART *Trends*

PER LA REALIZZAZIONE DI QUESTO LIBRO SI RINGRAZIANO:

Per le ricette e le opinioni, gli Chef:

Pierluca Ardito
Giuseppe Buscicchio
Tommaso Foglia
Andrea Impero
Aurora Mazzucchelli
Floriano Pellegrino
Isabella Poti
Giovanni Solofra

Per le locations:

Bros' – Lecce
Casa Artusi – Forlimpopoli (FC)
Casa Mazzucchelli – Sasso Marconi (BO)
Culinary Center Unilever Food Solutions – Roma
Matarrese srl - spazi formativi Eccelsa – Alberobello (BA)

Per i contenuti:

Manuela Pozzi

Per la collaborazione ai testi:

Giuseppe Gaspari

Per Food photography:

Michelangelo Convertino

Per il progetto grafico:

MDP Studio

Progetto Foodart Collection:

Anna Roseti

Foodart Comunicazione Digitale:

Chiara Tiburzi



CODICE: UNILEVER20

Risparmia il 20% sui tuoi acquisti Silikomart! Sempre al fianco degli appassionati di pasticceria e cucina con stampi rivoluzionari, completamente made in Italy. Utilizza il codice sul negozio online e ottieni uno sconto del 20%.

Unilever Food Solutions fornisce ingredienti e prodotti semilavorati professionali, innovativi e di elevata qualità insieme a servizi ad alto valore aggiunto pensati e creati da oltre 250 chef professionisti, utilizzati in più di 50 tipi di cucine diverse nel mondo attraverso 200 milioni di piatti al giorno. Con il lancio de **"Il Menù del Futuro"**, diffonde le tendenze e aiuta gli chef a metterle in pratica nei loro menù attraverso ricette, tecniche e formazione.

L'obiettivo è quello di costruire una maggiore sostenibilità nella ristorazione, responsabilizzando i professionisti della cucina e ispirando i piatti di oggi e di domani.

I marchi presenti nelle cucine professionali italiane includono Knorr Professional, Calvé, Hellmann's, Carte d'Or Professional, Maizena, Pfanni e The Vegetarian Butcher.



#GiàProntiPerDomani





Cibo

Benessere

Pierluca Ardito



Proteine

Evolute

Giuseppe Buscicchio



Condivisione

Gioiosa

Tommaso Foglia



Tradizione

Moderna

Andrea Impers



Cucina

Sostenibile

Aurora Mazzucchetti



Selvaggio

e Puro

Floriano Pellegrino



Combinazioni

Sensoriali

Isabella Pex



Verdure

Irresistibili

Giovanni Sole Fra