

# FOODART

LO CHEF DEL FUTURO



*Full Costing*

*Healthy Eating*

*Food Waste*

*Digital Capabilities*



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# FOODART

LO CHEF DEL FUTURO



**Un dialogo con grandi Chef ed esperti del mondo food** che intende guidare ristoratori e cuochi nel capire e rispondere al meglio alle esigenze presenti e future dei loro ospiti.

Clienti in evoluzione, con nuovi bisogni e nuove aspettative che è fondamentale conoscere e saper intercettare.

**Interviste, approfondimenti e ricette** sapranno offrire spunti di riflessione, punti di vista e nuove possibilità. Il libro si sviluppa in quattro aree tematiche: **Full Costing, Healthy Eating, Food Waste e Digital Capabilities.**

Nelle prossime pagine troverai una selezione dei contenuti relativi ai temi trattati; per consultare la versione integrale vai su [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)

Ogni giorno **Unilever Food Solutions affianca gli Chef** nel loro lavoro, li ispira nelle loro creazioni e contribuisce al loro costante aggiornamento professionale, coerentemente con la sua missione: **“Support, Inspire, Progress”.**

Unilever Food Solutions pensa, produce e propone al mondo della ristorazione prodotti innovativi ad alto valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci, sicure e su misura con un’attenzione costante alla qualità e alla sostenibilità delle materie prime.



# FULL COSTING – TOP DISHES

## ABBASSARE I COSTI PER AUMENTARE LA REDDITIVITÀ

Costi e redditività sono metriche importanti in ogni azienda, ed ora anche nelle cucine. Conoscere la differenza tra Full cost e Food cost, **ragionare su quali tecniche di cottura possono favorire l'abbassamento dei costi e su impiattamenti che da soli elevano immediatamente il valore di un piatto**, sono tra gli obiettivi di questo capitolo. Le ricette sono state studiate specificamente per rispondere a queste esigenze e sono "Full Cost Approved" perchè in grado di stupire con una spesa contenuta ma soprattutto, danzano sapientemente su quella sottile linea che unisce tradizione e rivisitazione.



AGNOLOTTI DEL PLIN



FREGOLA CON VONGOLE  
E BOTTARGA



MINISTRONE ESTIVO



RAVIOLI AL CACIUCCO  
DI PESCE



RISOTTO ALLO ZAFFERANO



GUANCIA BRASATA  
AL BAROLO



VITELLO ALLA BISMARCK  
2.0



STRUDEL DI MELE



TIRAMI-KISS

# HEALTHY EATING

## SCELTE SOSTENIBILI E SANA ALIMENTAZIONE

Il futuro è una sfida che si affronta nel presente, con abitudini e stili alimentari che si affermano per andare incontro ad un mondo che cambia. **I 50 Future Foods sono gli ingredienti che probabilmente guideranno le nostre nuove diete**, un numero sempre maggiore di italiani si dichiara "flexitariano" e sta attento a curare i propri pasti bilanciando proteine e fibre per un'alimentazione più sana, anche quando ricorre al delivery. Le ricette del capitolo tengono conto di tutte queste nuove sensibilità e sono individuate come "Healthy Eating".



COUS COUS  
ALLA TRAPANESE



RISO ROSSO  
POKE BOWL



PANZANELLA DI QUINOA



INSALATA "EVER-GREEN"



BURGER SANO



PIZZA AL VAPORE



PANNA COTTA



TUTTE LE RICETTE SONO A CURA DI  
CHEF PIERLUCA ARDITO E CHEF GIUSEPPE BUSCICCHIO

# FOOD WASTE TRA PASSATO E FUTURO

Anche la cucina e il mondo food si trovano di fronte ad un bivio: continuare lungo la stessa carreggiata o svoltare verso scelte più etiche e maggiormente sostenibili. Svoltando ci si avvicina ad una cucina senza sprechi, che riduce gli imballaggi e che punta su una filiera di approvvigionamento sempre più corta, fino ad arrivare al famoso chilometro 0; **uno slancio verso il domani, che guarda al passato, quando sprecare non era un'opzione.** Le ricette sono quindi contrassegnate dal bollino "No food waste" e pensate specificamente per minimizzare gli scarti durante le lavorazioni.



BACCALÀ



CANEDERLI ALLE VERDURE



BOLLITO MODERNO



GALLETTO ARROSTO  
CON PATATE E CIPOLLE



APE



SORBETTO ALLO YOGURT  
E LIMONE



GIANDUI-HOT



"SIGARI" RUM  
E CIOCCOLATO



CAPASANTA GRATINATA



GNOCCHI DI PATATE



CARRÈ DI ROMBO  
ALLA MEDITERRANEA



SGOMBRO MARINATO



PASTA, CECI E SCAMPI  
D'ESTATE



LOMBO DI AGNELLO  
IN CROSTA



COZZA...  
RISO, PATATE E COZZA



LASAGNA MODERNA



ZUPPA INGLESE

# CHEF DIGITAL CAPABILITIES IL MONDO DIGITAL IN CUCINA

**Commenti, recensioni, posts e tag** sono parole che ormai fanno parte della vita di tutti i giorni ma di frequente i profili social di chef e ristoranti vengono ancora gestiti senza una programmazione strutturata, un errore che spesso penalizza il locale anziché valorizzarlo. Il **menù digitale** è ad esempio uno strumento che può diventare un alleato fondamentale in termini di visibilità e contatto con il cliente, soprattutto quando si deve far fronte a **intolleranze alimentari e allergie**. Le ricette del capitolo fanno riferimento proprio a queste esigenze e sono proposte come "Senza Glutine" e "Senza Lattosio".

# I PROFESSIONISTI E GLI ESPERTI

CHE HANNO RISPOSTO ALLE NOSTRE DOMANDE

**Dott.ssa Emma Balsimelli**

NUTRIZIONISTA

Nutrizionista per vocazione, laureata in Biotecnologie ad Indirizzo Medico Diagnostico e successivamente in Scienze della Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Firenze. È membro del Comitato Scientifico Regionale dell'Associazione Italiana Celiachia Toscana (AIC), svolge attività di consulenza, di educazione alimentare ed è autrice di articoli e libri su celiachia e sana alimentazione.

[www.emmabalsimelli.it](http://www.emmabalsimelli.it)



**Bobo Cerea**

CHEF - RISTORANTE DA VITTORIO

Bobo Cerea, con Chicco, Francesco, Barbara, Rossella e la supervisione di Mamma Bruna porta avanti la tradizione culinaria di famiglia, avviata dal padre Vittorio. Un successo di lunghissimo corso che ha recentemente festeggiato i 50 anni di attività, durante i quali i Cerea hanno saputo combinare la tradizione culinaria lombarda con ponderate e sapienti innovazioni prestando maniacale attenzione all'esecuzione, arrivando a conquistare le 3 Stelle Michelin.

[www.davittorio.com](http://www.davittorio.com)



**Riccardo Camanini**

CHEF - RISTORANTE LIDO 84

Chef di Lido 84 a Gardone Riviera, dove insieme al fratello Giancarlo ha ottenuto la stella Michelin dopo soli 6 mesi dall'apertura. Propone una cucina impregnata di sapori antichi che rievocano i luoghi che lo hanno cresciuto, accompagnata da una straordinaria tecnica acquisita al fianco di maestri d'eccellenza nel corso di numerosi viaggi in giro per l'Europa.

[www.ristorantelido84.com](http://www.ristorantelido84.com)



**Tommaso Foglia**

PASTRY CHEF - DON ALFONSO 1890  
SAN BARBATO RESORT

Tommaso Foglia è Pastry Chef presso il ristorante Don Alfonso 1890. Partito dal panificio dei suoi genitori e formatosi con i più grandi maestri pasticceri del mondo, è una giovane stella della pasticceria italiana che raggiunge un perfetto punto di equilibrio sulla sottile linea che unisce modernità e tradizione

[www.sanbarbatoresort.com](http://www.sanbarbatoresort.com)



**Camilla Gemma**

COMUNICAZIONE E DIGITAL MARKETING

Esperta di comunicazione e digital marketing, lavora come Digital PR, Social Media Manager, Copywriter e organizzatrice di eventi nel mondo del food e della ristorazione. Ha già collaborato con Unilever per la stesura di Foodart II° edizione.



**Giacomo Gironi**

ESPERTO IN FORMAZIONE  
RESTAURANT CONSULTANTS

Giacomo Gironi è docente di tecniche di gestione ed analisi imprenditoriale oltre che consulente per il settore HO.RE.CA. Collabora in maniera continuativa con gruppi aziendali del settore food quali Autogrill e Laurenzi Consulting, realizzando anche analisi di sostenibilità.



**Fabio Marniga**

CEO, FOUNDER E SALES MANAGER QODEUP

In giovanissima età dà vita alla sua prima società che si occupa di vendita all'ingrosso di prodotti professionali. Fonda poi Qodeup, app che impone la sua presenza nel mercato dei servizi digitali per la ristorazione, offrendo un menù digitale facile e intuitivo. All'interno della sua startup in qualità di responsabile coordina e gestisce le attività di formazione aziendale.

[www.qodeup.com](http://www.qodeup.com)



**Michelangelo Convertino**

FOOD PHOTOGRAPHER

Affermato fotografo professionista specializzato in food & beverage. Abile nel catturare l'attenzione, la curiosità e la voglia di assaggiare un alimento in chi lo guarda. Ha maturato una solida esperienza e riconosciuta professionalità grazie anche ad importanti interazioni con famosi chef nazionali ed internazionali. Ha partecipato in veste di giudice esperto alla decima edizione di Masterchef Italia.

[www.michelangeloconvertino.it](http://www.michelangeloconvertino.it)



**Roberta Merolli**

PASTRY CHEF - RISTORANTE TRE OLIVI

Roberta Merolli, Pastry Chef presso il Ristorante Tre Olivi di Paestum, 2 Stelle Michelin. Già collaboratrice dello Chef Heinz Beck al fianco del quale resta per molti anni, per poi stabilirsi in Cilento insieme a Giovanni Solofra, compagno nel lavoro e nella vita. Nella cucina dei Tre Olivi opera per enfatizzare incessantemente le materie prime tipiche della dieta mediterranea.

[www.treolivi.com](http://www.treolivi.com)



**Diego Rossi**

CHEF - RISTORANTE TRIPPA

Diego Rossi è chef, a fianco dell'oste Pietro Caroli di Trippa, a Milano. Autore e sostenitore di una cucina di sostanza che non si piega né alle mode né al compiacimento del cliente, è arrivato a sviluppare la sua idea di ospitalità dopo gli anni di formazione trascorsi in ambienti di alta cucina.

[www.trippamilano.it](http://www.trippamilano.it)



**Giovanni Solofra**

CHEF - RISTORANTE TRE OLIVI

Giovanni Solofra, chef del ristorante Tre Olivi a Paestum, 2 stelle Michelin. Con alle spalle una solida esperienza in cucine di altissimo livello ha deciso insieme a Roberta Merolli, al suo fianco nel lavoro e nella vita, di studiare le eccellenze culinarie del Cilento, terra che li ospita, proponendo quindi una cucina permeata dagli ingredienti peculiari della dieta mediterranea.

[www.treolivi.com](http://www.treolivi.com)



**Pierluca Ardito**

CHEF - TEAM COACH NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Pierluca Ardito, è Executive Chef del Ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa, al suo attivo numerosi premi vinti in competizioni internazionali di cucina. Ricerca la qualità attraverso materie prime eccellenti, abbinate ai sapori della tradizione pugliese che esalta grazie a contaminazioni inedite. È docente in corsi professionali di cucina ed autore di libri.



**Giuseppe Buscicchio**

EXECUTIVE CHEF ITALIA E GRECIA PER UFS

Vanta collaborazioni in importanti strutture alberghiere come il Four Season Hotel di Milano; ha lavorato con grandi maestri di cucina come lo Chef Raffaele De Giuseppe e lo Chef Sergio Mei dai quali ha appreso il rispetto verso le materie prime. A 25 anni diventa Executive Chef in importanti ristoranti pugliesi. È docente in corsi professionali di cucina. In UFS ha portato la sua cucina semplice e concreta che combina gusti equilibrati e sapori non comuni.



Ogni giorno Unilever Food Solutions affianca il tuo lavoro, ispira le tue creazioni e contribuisce al tuo aggiornamento.

Per supportarti nelle attività quotidiane abbiamo intervistato su temi di attualità i professionisti e gli esperti che vedi in foto ed ai quali va il nostro sentito ringraziamento.

# FULL COSTING – TOP DISHES

## TECNICHE DI COTTURA CHE AVANTAGGIANO IL FOOD COST

A CURA DI *Chef Pierluca Ardito*

Quando si parla di food cost e di redditività, **ragionare a fondo sulle preparazioni** può portare ad un notevole beneficio a livello economico, oltre che di gusto.

Le tecniche di cottura che possiamo definire tradizionali, come arrostitire, stufare o brasare comportano spesso passaggi laboriosi e complessi, che richiedono tempo e risorse, ma soprattutto sfruttano il calore per portare a termine la cottura. L'utilizzo di alte temperature genera uno shock termico e un conseguente calo di peso che può arrivare fino al 30% del peso originale della materia prima.

SCEGLIENDO TECNICHE DI COTTURA INNOVATIVE È POSSIBILE RAZIONALIZZARE LE PREPARAZIONI, ANDANDO AD ABBASSARE L'INCIDENZA DEL FOOD COST, AUMENTANDO COSÌ LA REDDITIVITÀ DI OGNI PIATTO.

### • COTTURA SOTTOVUOTO.

A partire dagli anni '80, il sottovuoto si è imposto non solo come tecnica di conservazione ma anche come tecnica di cottura. Le materie prime, infatti, riposte in un ambiente ermetico con tutti i condimenti, non subiscono perdite di liquidi e di conseguenza non si assiste ad un calo del peso. Grazie a questa tecnica è possibile razionalizzare i passaggi precedenti alla cottura e sfruttare il 100% della materia prima acquistata, riducendo l'incidenza dei costi.

### • COTTURA A BASSA TEMPERATURA.

Il sottovuoto può essere usato in combinazione con la cottura a bassa temperatura, arrivando così ad una massimizzazione dell'efficienza. La bassa temperatura, infatti, oltre a non sottoporre gli alimenti a uno shock termico dispersivo, consente di ridurre la quantità di energia necessaria per il completamento di ogni piatto.

### • COTTURA IN VASO.

Attraverso la vaso cottura, si prepara, conserva, cucina e serve il piatto usando un unico contenitore che una volta chiuso ermeticamente, non viene più aperto fino all'assaggio. I vantaggi di questa scelta non derivano unicamente da un utilizzo più efficiente della materia prima ma anche e soprattutto dalla possibilità di razionalizzare la preparazione e di conseguenza anche i costi del personale.



# INTERPRETAZIONE E RIVISITAZIONE

## DEI PIATTI CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

L'INTERVISTA

Quanto è importante avere in menù piatti della tradizione italiana e che valore aggiunto apporta la loro rivisitazione?

*Chef Riccardo Camanini* 🌸

**La mia cucina non può prescindere dall'aver anche dei richiami storici.**

Mi piace rappresentare me stesso ancorandomi alle radici del passato, ma allo stesso tempo questo mi aiuta a svincolarmi quando nascono piatti non collegati alla tradizione. L'interpretazione della nostra cultura attraverso il cibo è necessaria per comprendere l'evoluzione del gusto nella società di oggi.

*Chef Bobo Cerea* 🌸🌸🌸

**La clientela presta molta attenzione alla tradizione,** perché è memoria, ricordo, piacere autentico. Tra i nostri menù degustazione ce n'è uno, Nella tradizione di Vittorio, i cui piatti richiamano la bontà ed il gusto più genuini. Li serviamo con la convivialità della condivisione, come si fa quando si è seduti attorno ad una tavola casalinga. Sono aspetti della tradizione a cui prestiamo molta cura. Che siano palati gourmet o "semplici" amanti della buona tavola, cerchiamo di proporre anche piatti all'apparenza più classici ma in una versione riveduta, preparati con tecniche e cotture all'avanguardia.



*Chef Diego Rossi* 🌸

È fondamentale, **il cuoco ha il dovere di salvaguardare le proprie origini culinarie e le tradizioni del territorio in cui si esprime.** Detto ciò, non vuol dire che in ogni regione dobbiamo ritrovare i piatti di tutta la tradizione italiana, bensì quelli di un territorio specifico. La rivisitazione serve a creare la tradizione di domani e a descrivere il passare del tempo, a non sedersi e fossilizzarsi su usanze non più attuali e spesso originate da necessità che appartengono ad epoche ormai remote.

*Chef Giovanni Solofra* 🌸🌸

**La tradizione italiana è per me importantissima,** nella mia idea di ristorazione e di ospitalità è fondamentale geolocalizzarsi, capire da dove si parte e perché. La tradizione culinaria è la cartina al tornasole dell'identità di un popolo e della sua evoluzione e di conseguenza è importante salvaguardarla. Così facendo si può attivare il processo creativo per costruire nuove memorie. È importante sapere chi si era per creare il cibo del futuro, per far sì che la propria identità sia sempre più intima e non più omologata.

## TECNICHE DI PRESENTAZIONE

### PER OTTIMIZZARE IL VALORE DEL PIATTO

L'INTERVISTA

Curare la presentazione, può aumentare il valore di un piatto? Se sì, come?

Chef Riccardo Camanini 🌸

Se - come si usa dire - la bellezza salverà il mondo, certo. **Sicuramente la percezione del "buono" può essere facilitata dal "bello"** e dall'armonia estetica che si può creare all'interno di un piatto.

Chef Bobo Cerea 🌸🌸🌸

**L'estetica di un piatto è tanto importante quanto gli ingredienti che lo compongono.** Un piatto non deve solo gratificare il palato ma anche la vista, perché è il primo impatto che si ha con la pietanza. Per questo cerchiamo sempre di curare l'equilibrio cromatico dei piatti, la loro disposizione, valorizzando al massimo quanto si andrà a mangiare a breve.

Chef Diego Rossi 🍷

Certamente, curare la presentazione rende il piatto più accattivante. **L'impatto visivo mette in moto la macchina del gusto.** Giocando con colori, brillantezze e forme ad esempio, un piatto traslucido invoglia maggiormente rispetto ad un piatto asciutto o opaco; una spuma fa più effetto che una salsa molto liquida, una verdura cotta correttamente mantiene colori più vividi rispetto ad una stracotta. Le quantità, in proporzione alla dimensione del piatto contano sicuramente quando si parla di estetica, al pari delle dimensioni del piatto, una quantità di cibo ridotta è più elegante rispetto ad un piatto eccessivamente carico.

Chef Giovanni Solofra 🌸🌸

Decisamente sì, perché questa, se ben eseguita, può rendere più tangibile ed emozionalmente comprensibile **la storia e il concetto che è alla base della nascita di un piatto.**

Chef Pierluca Ardito  
LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Una presentazione esteticamente studiata nei minimi dettagli è uno degli aspetti fondamentali da curare **per aggiungere valore alle proposte presenti in menù.** Un buon piatto diventa un ottimo piatto e acquista valore se si presenta in maniera moderna e innovativa. Per ottenere questo risultato è necessario dedicare tempo alla presentazione del piatto non solo in fase di uscita ma anche e soprattutto in fase di progettazione.

**Nella costruzione di un piatto è fondamentale tener conto di:**

- COLORI
- FORME E TEXTURE
- DISPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

**Nei piatti ogni colore evoca una sensazione nel cliente:**

il verde la freschezza, il rosso la passione, il marrone ricorda la tradizione; **le diverse forme degli ingredienti si devono combinare tra loro con armonia,** ed è altrettanto importante che nel piatto siano presenti **diverse consistenze:** una parte morbida, una croccante, una gelatinosa e una cremosa o liquida. Tutti questi elementi devono essere disposti secondo un progetto preciso, possibilmente scritto, affinché al momento del visual test i piatti evocano sensazioni gustative di eccellenza.

## TECNICHE DI PRESENTAZIONE

### COME AUMENTARE IL VALORE DI UN PIATTO TRAMITE LA FOTOGRAFIA

A CURA DI *Michelangelo Convertino*

La fotografia di una preparazione, o food photography, **è un alleato importante della ristorazione:** mostra la cura e la ricerca che gli chef infondono nelle loro creazioni, può raccontare una storia, ma soprattutto, suscita emozione in chi la guarda, contribuendo così ad aggiungere valore. La fotografia, inoltre, ha il potere straordinario di trasportarti dall'altra parte del mondo con un solo click!

È sempre importante tenere presente alcuni accorgimenti per impostare una buona fotografia food. Innanzitutto, **un piatto da fotografare non sempre coincide con un piatto da consumare.** Gli elementi che soddisfano il palato, non necessariamente si prestano per essere fotografati; ad esempio, **un piatto molto abbondante o carico di condimento non renderà bene sotto l'obiettivo.** Oltre alla cura nella disposizione degli elementi, che può essere aiutata anche con l'uso di stuzzicadenti e altri accorgimenti simili, è importante studiare la resa dei colori e i loro accostamenti. Un esempio? Se i protagonisti del piatto sono i gamberi, sarà opportuno non aggiungere elementi di colore rosso perché catturerebbero immediatamente l'attenzione, distogliendola dai crostacei. **Un altro aspetto a cui è importante prestare attenzione è la luce,** usare la luce naturale, se non si ha a disposizione un set dedicato, è meglio che fotografare il piatto in cucina, dove le luci al neon potrebbero distorcere i colori. Altri due trucchetti che mi sento di poter condividere sono: l'uso dell'olio per lucidare e ravvivare un alimento e dell'acqua che con piccole gocce può aiutare a trasmettere una sensazione di freschezza.



# FULL COST E FOOD COST

## AGIRE CONOSCENDO LA STRUTTURA DEI COSTI

A CURA DI *Giacomo Gironi*

GIACOMO GIRONI, RESTAURANT CONSULTANT, CI SPIEGA LE DIFFERENZE TRA FULL COST E FOOD COST, COME OTTIMIZZARE LA GESTIONE DEI COSTI E **STABILIRE IL PREZZO GIUSTO PER I PIATTI IN MENÙ.**

Il "Full Costing approach" è un metodo economico che registra tutti i costi dell'analisi di bilancio e li separa per settore di competenza. Il Food Cost non è il costo del piatto, almeno non solo. Esistono due tipi di **Food Cost: attivo e passivo**, dove il passivo è dato dalla rotazione delle merci in magazzino in equilibrio con gli acquisti, mentre l'attivo è rappresentato dal Full Cost (tutti i costi principali di un'azienda, divisi in un due macroaree, *personale e costi fissi* restituiti in percentuale) spalmato sulla creazione analitica di una ricetta, quindi tutti gli elementi che concorrono alla creazione di una ricetta, divisi per grammature e costi, moltiplicato per le incidenze di cui sopra e di nuovo moltiplicato per i margini che l'azienda si aspetta dal prodotto.

L'esplosione della struttura dei costi ci consente di agire direttamente nel comparto operativo del Food Cost (parola ormai abusatissima) e aggiungere alla ricetta anche i costi fissi rispetto al minutaggio ed alle preparazioni e non solo all'assemblaggio dei piatti. Costruire un menù con un +30% sul Food Cost e dividere il punto di pareggio per il numero di coperti ci dà una chiarezza immediata sulla nostra



"NEL 1982 DONALD SMITH E MICHAEL KASAVANA HANNO SVILUPPATO UN METODO DI INGEGNERIA DEL MENÙ OGGI MOLTO CONOSCIUTO ED UTILIZZATO"

$$\text{FORMULA FOOD COST} = \frac{\text{PREZZO DI COSTO}}{\text{PREZZO DI VENDITA}} \times 100$$

INFERIORE RISULTERÀ L'INCIDENZA DEL FOOD COST PER OGNI REFERENZA SUL TUO MENÙ, MAGGIORE SARÀ LA REDDITIVITÀ COMPLESSIVA DELLA TUA OFFERTA.

gestione e sulla profittabilità del ristorante. Dopodiché ci sono anche dei valori non empirici che incidono ulteriormente sul totale (come ad esempio il prestigio dello chef o un piatto benchmark).

**Costruire un menù che ottimizzi la redditività abbassando l'incidenza del Food Cost senza rinunciare ai classici della cucina italiana è oggi possibile.** Per raggiungere questo risultato però lo sforzo in cucina non basta: anche il comparto agricolo deve fare la sua parte perché per ridurre le emissioni ed avere accesso ad una proposta dinamica ogni regione deve avere un'offerta di materia prima variegata.



**PRENDIAMO AD ESEMPIO UN CASO REGIONALE MA CHE SI POTREBBE APPLICARE A TUTTE LE CUCINE ITALIANE.**

Nel Lazio, del maiale viene utilizzato solo spalla e pancia, mentre invece tutti sanno che è un animale versatile. Un menù "tradizionale" avrà quindi salumi, prosciutti, capocolli, la pasta con il guanciale e

$$\text{FORMULA FULL COST} = \text{LABOR COST} + \text{COSTO DELLE ATTREZZATURE} + \text{FOOD COST}$$

OLTRE AL FULL COST, COSÌ INTESO, ANCHE ALTRI COSTI INDIRETTI INFLUENZANO IL COSTO FINALE DI UN PIATTO.

la padellaccia tra i secondi. Ma se invece ci facessimo contaminare dalle altre regioni, o anche dal resto del mondo, avremmo terrine di orecchie, brodi di cartilagine, zampetti piccanti, musetto cbt e allora sapremo di star contribuendo alla **sostenibilità dell'ambiente** e al rispetto dell'animale oltre che a **differenziare la nostra capacità di acquisto**. Ma ecco, anche gli allevamenti non possono essere tanto distanti dalla cucina di lavorazione. Altrimenti sarebbe un esercizio vanificato.

Altro elemento fondamentale per guidare la redditività ed essere sostenibili è la gestione del **ciclo dello spreco**, ma anche quello della produzione.

Questo perché esistono molti alimenti che hanno uno scarto altissimo (es. astice +75%) e trovare un'altra funzione all'eccedenza di cibo che di solito finisce nella immondizia **aumenta la profittabilità** (magari creando un *piatto del giorno*, ad esempio facendo una bisque con il carapace dell'astice di cui sopra) ma cosa più importante **abbassa l'impatto ambientale**; se poi siamo in campagna possiamo anche pensare di usare alcuni scarti fermentiscibili come humus per la terra.

Unilever Food Solutions consiglia

→ SE SEI ALLE PRIME ARMI, FAI PRATICA COL **CALCOLATORE FULL COST** DI UNILEVER FOOD SOLUTIONS

[www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)

**CALCOLATORE PER IL FULL COST**

→ SE VUOI APPROFONDIRE L'ARGOMENTO IN MODO ANCORA PIÙ TECNICO, SCARICA UNA DI QUESTE APP: Novicrea; Fillet; ChefMate Evolution; EasyPOS; Ajinomoto food calculator.

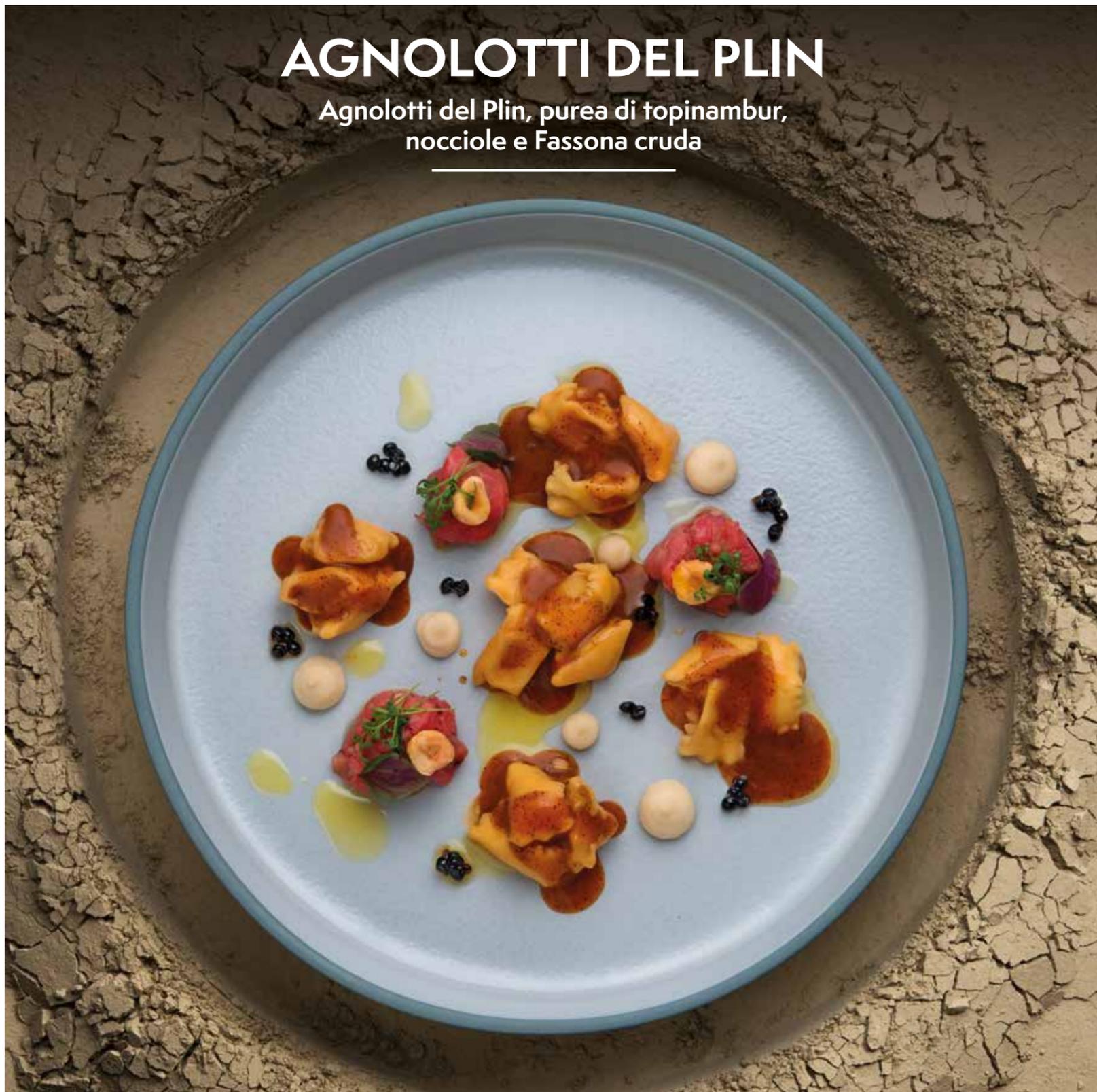


EASY-POS



# AGNOLOTTI DEL PLIN

Agnolotti del Plin, purea di topinambur, nocciole e Fassona cruda



MUST HAVE:



RICETTA:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL RIPIENO:

- 1 L **Knorr Brodo Elite**
- 500 g spinaci lessati
- 400 g polpa di bovino adulto (possibilmente parte magra)
- 300 g polpa di maiale (possibilmente parte magra)
- 300 g cosce disossate di coniglio
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 50 g cipolla
- 50 g burro
- n. 3 uova intere
- n. 1 spicchio d'aglio
- q.b. vino rosso
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio d'oliva
- q.b. noce moscata
- q.b. aromi (alloro, rosmarino, timo)

### • PER GLI AGNOLOTTI:

- 700 g farina 00
- 300 g semola rimacinata
- 300 g uova intere

### • PER LA PUREA DI TOPINAMBUR:

- 1 L latte
- 100 ml panna
- 300 g topinambur
- 20 g burro
- n. 1 foglia di alloro
- q.b. sale

### • PER LA TARTÀRE DI FASSONA:

- 500 g scamone di Fassona
- 30 g olio evo
- q.b. sale affumicato
- q.b. pepe di mulinello

### • PER LA SALSA:

- 1 L **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 100 g nocciole intere
- 50 g burro
- n. 2 foglie di salvia

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. Affilla Cress
- q.b. perline di balsamico

## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RIPIENO:

Preparare il fondo con olio, burro e brunoise grossolana di cipolla e aglio, fare rosolare bene e aggiungere le carni precedentemente tagliate a cubetti. Insaporire bene, aggiungere le erbe aromatiche e sfumare generosamente di vino rosso. Procedere nella cottura a fuoco leggero regolando di sapore con l'aiuto di **Knorr Brodo Elite** e portare a brasatura completa delle carni.

A cottura ultimata (si intende una extracottura) passare la carne unitamente agli spinaci lessati almeno 2 volte nel tritacarne a maglie fini. Lasciare che il trito sia completamente freddo, quindi aggiungere la noce moscata e le uova; con il Parmigiano regolare la farcia di sapidità e di consistenza, fino a presentarsi compatta, malleabile ed asciutta. Lasciare decantare per almeno 1 ora.

### 2 PER GLI AGNOLOTTI:

Miscelare la farina di grano tenero con la semola di grano duro e le uova. Impastare per almeno 15 minuti per amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno mezz'ora. Tirare la sfoglia, farcire con il ripieno e formare i piccoli ravioli del Plin.

### 3 PER LA PUREA DI TOPINAMBUR:

Lavare il topinambur e cuocerlo in acqua e latte per 40 minuti. Frullare la polpa di topinambur con il sale, la panna e il burro.

### 4 PER LA TARTÀRE DI FASSONA:

Tagliare a punta di coltello lo scamone snervato e pulito. Condire e lasciare insaporire.

### 5 PER LA SALSA:

In un pentolino tostare le nocciole intere con burro e salvia, aggiungere **Knorr Fondo Bruno Granulare Legato** e portare a bollore.

### 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere gli agnolotti in acqua salata e saltarli con la salsa. Posizionare alternando gli agnolotti del Plin, la purea di topinambur, la tartàre di Fassona, le perline di balsamico, completare con la salsa e le nocciole tostate.

# FREGOLA CON VONGOLE E BOTTARGA

Fregola con vongole, limone candito, salicornia, avocado, bottarga e noci di pecan



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LE VONGOLE:

- 150 g vongole
- 30 g vino bianco
- 20 g olio evo
- 10 g aglio confit
- 6 g timo
- 3 g lecitina di soia (su 100 ml di acqua di vongole)

### • PER LA FREGOLA:

- 4 L **Knorr Brodo di Pesce**
- 700 g fregola
- 300 g vino bianco
- 100 g brunoise di zucchine
- 60 g salicornia sbollentata
- 50 g limone candito
- 30 g burro demi-salè
- 20 g cerfoglio tritato
- n. 2 limoni
- n. 1 brunoise di avocado
- q.b. purea di prezzemolo

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. Salty Fingers
- q.b. noci pecan
- q.b. bottarga grattugiata
- q.b. purea di prezzemolo

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE VONGOLE:

Sbattere bene le vongole per eliminare l'eventuale sabbia. Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto e far cuocere a vapore a 85°. Raffreddare rapidamente. Tenere da parte le vongole. Filtrare l'acqua, unire la lecitina di soia e montare sino a creare un'aria.

### 2 PER LA FREGOLA:

Tostare la fregola, unire il vino bianco, lasciarlo evaporare e proseguire la cottura aggiungendo la brunoise di zucchine e bagnando con **Knorr Brodo di Pesce** per circa 20 minuti (come un risotto). Unire le vongole e la salicornia e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il cerfoglio, la brunoise di avocado, la purea di prezzemolo, la buccia di limone grattugiata e il limone candito. Insaporire con sale e pepe.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Servire in una fondina. Decorare con bottarga, noci pecan, Salty Fingers, purea di prezzemolo ed infine con le vongole e la loro acqua spumosa.

# MINISTRONE ESTIVO

Minestrone estivo al lemon grass con avocado, granchio reale e olio al dragoncello



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL MINISTRONE:

- 2 L **Knorr Brodo dell'Orto**
- 200 g zucchine gialle a dadi
- 200 g zucchine verdi
- 200 g sedano verde a dadi
- 200 g carote
- 100 g sedano rapa a dadi
- 80 g avocado a dadi
- 80 g scalogno tritato
- 50 g edamame
- 10 g foglie di basilico
- n. 2 lemon grass
- q.b. buccia di limone
- q.b. foglie di dragoncello
- q.b. sale

### • PER L'OLIO AL DRAGONCELLO:

- 1 L acqua
- 200 g olio evo
- 100 g dragoncello
- 15 g sale fino
- 10 g bicarbonato di sodio

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 400 g chele di granchio cotte e polpa
- q.b. basilico rosso
- q.b. foglie di dragoncello
- q.b. fiori eduli

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL MINISTRONE:

In una casseruola rosolare lo scalogno unire le verdure a dadi iniziando dalle verdure con una consistenza più dura e bagnare con **Knorr Brodo dell'Orto**. Proseguire la cottura per circa 30 minuti e insaporire con sale e pepe di mulinello. Raffreddare e mettere in infusione per circa 12 ore con il lemon grass, le foglie di basilico e di dragoncello. Al momento del servizio unire la buccia di limone grattugiata e l'avocado a dadi.

### 2 PER L'OLIO AL DRAGONCELLO:

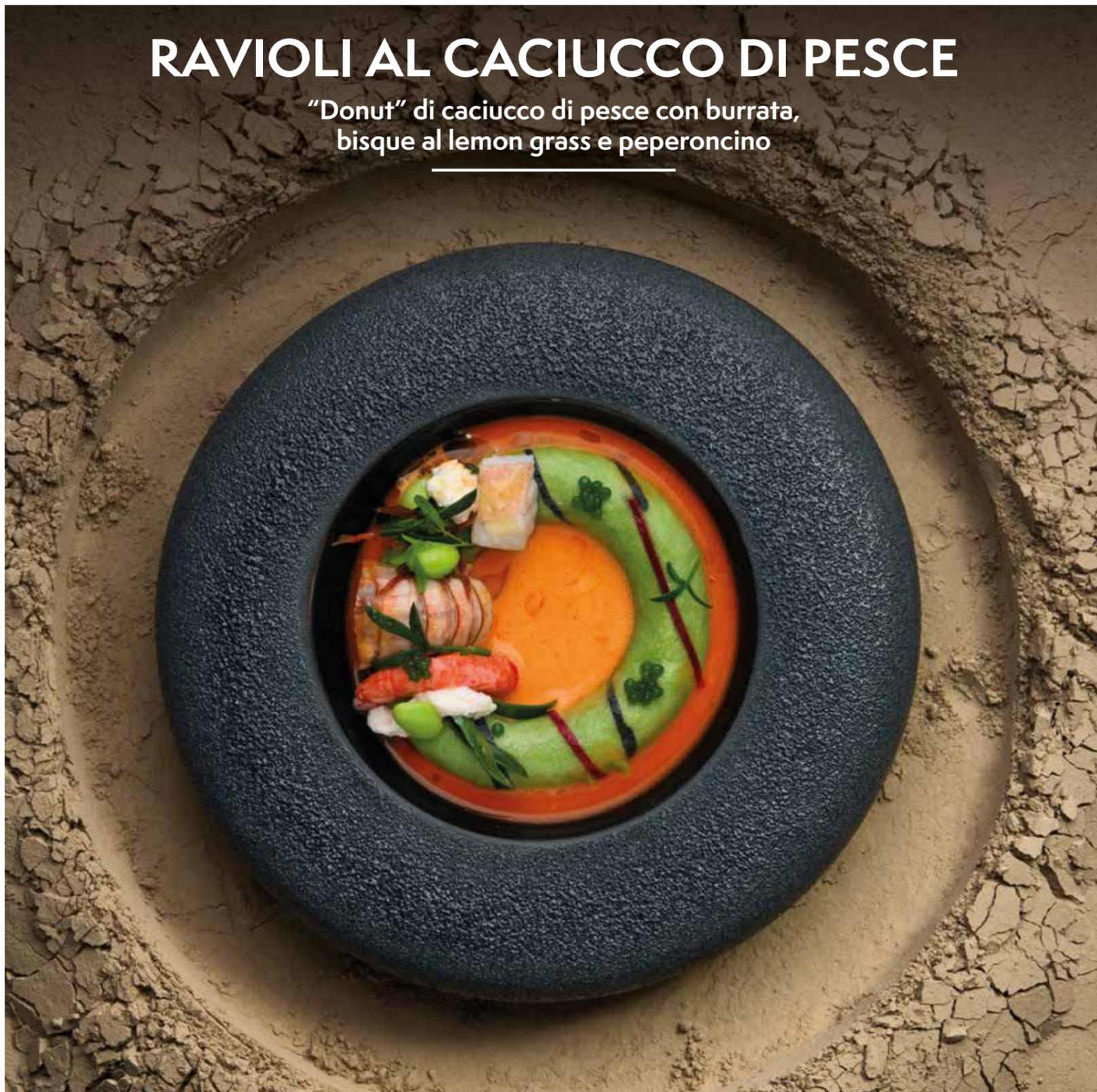
Sbollentare in acqua salata e bicarbonato le foglie di dragoncello e raffreddarle rapidamente. Asciugare bene il tutto e frullare con l'olio evo.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Versare il minestrone estivo freddo nella zuppiera, unire le chele sguosciate, i fiori e le erbe. Ultimare con l'olio al dragoncello.

# RAVIOLI AL CACIUCCO DI PESCE

“Donut” di caciucco di pesce con burrata, bisque al lemon grass e peperoncino



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER I PESCI DEL CACIUCCO:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce**
- 200 g filetto di scorfano
- 20 g sale
- n. 10 gamberi rossi puliti
- n. 10 cicale di mare
- n. 5 seppie fresche con il loro nero
- q.b. erbe aromatiche

### • PER LA PASTA:

- 700 g farina 00
- 300 g semola rimacinata
- 300 g uova intere
- 80 g purea di spinaci

### • PER LA BISQUE:

- 1 L **Knorr Fondo di Crostacei**
- 10 ml olio evo
- 40 g **Knorr Roux Bianco**
- 40 g concentrato di pomodoro
- 20 g timo
- 10 g basilico
- n. 2 lemon grass
- n. 1 spicchio d'aglio in camicia
- q.b. scarti di pesci e crostacei
- q.b. peperoncino fresco
- q.b. sale fino

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 200 g stracciatella
- q.b. finocchio di mare
- q.b. polvere di prezzemolo
- q.b. olio evo al limone
- q.b. caviale di basilico
- q.b. fave novelle
- q.b. nero di seppia

### • PER LA FARCIA DEI RAVIOLI:

- 500 g polpa di pesce mista del caciucco
- 250 g burro
- 200 g stracciatella tritata
- 50 g formaggio grattugiato
- 8 g sale
- n. 1 spicchio d'aglio in camicia
- q.b. buccia di limone
- q.b. gambi di prezzemolo
- q.b. pepe

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I PESCI DEL CACIUCCO:

Pulire i filetti di scorfano ed eliminare le spine con una pinzetta, decorticare i gamberi, con la punta di un coltello incidere la parte superiore della coda e sfilare il budellino. Pulire e incidere sul dorso le seppioline e mettere da parte il loro nero. Con le forbici tagliare e incidere le canocchie. Lasciare da parte tutti gli scarti e i ritagli di pesci e crostacei che serviranno per la farcia e la bisque. Preparare una salamoia con **Knorr Brodo di Pesce**, le erbe aromatiche e il sale. Lasciar marinare tutti i pesci e i crostacei per 10 minuti. Cuocere in forno a vapore a bassa temperatura per circa 8 minuti.

### 2 PER LA FARCIA DEI RAVIOLI:

Rosolare i ritagli di polpa di pesce mista del caciucco con burro, aglio in camicia e gambi di prezzemolo, regolare di sale e frullare il tutto con l'aiuto di un cutter da cucina. Setacciare il ripieno e insaporire l'impasto con della buccia di limone e pepe, aggiungere il formaggio e la stracciatella. Mettere la farcia in stampo da “Donut” e abbattere di temperatura a negativo.

### 3 PER LA PASTA:

In una planetaria impastare la pasta agli spinaci, lasciare riposare prima di stendere e poi riempire con la farcia a forma di “Donut” avendo cura di chiudere correttamente il raviolo.

### 4 PER LA BISQUE:

Rosolare in una casseruola con aglio e olio evo, tutti gli scarti di pesce, il timo, il peperoncino e il basilico; aggiungere **Knorr Fondo di Crostacei** diluito al concentrato di pomodoro e cuocere per circa 30 minuti. Filtrare e insaporire con sale e pepe di mulinello. Riportare a bollire e legare con **Knorr Roux Bianco**. Mettere in infusione il lemon grass. Abbattere di temperatura.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere il “Donut” al vapore e condirlo con l'olio al limone e la polvere di prezzemolo. Posizionarlo in piatto fondo, mettere al lato la stracciatella, tutti i pesci al vapore, le fave novelle, il caviale di basilico, il finocchio di mare e il nero di seppia. Al momento del servizio versare l'infuso di bisque nel piatto.

# RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto allo zafferano,  
liquirizia & gel di Negroamaro



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL RISOTTO:

- 3 L **Knorr Brodo Manzo**
- 200 ml vino bianco
- 800 g riso carnaroli
- 200 g burro
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 80 g **Knorr Mise en Place allo Zafferano**
- 70 g **Knorr Primerba Cipolla Rosolata**
- 50 g midollo di ossobuco
- q.b. polvere di liquirizia
- q.b. sale
- q.b. pepe nero di mulinello

### • PER IL GEL DI NEGROAMARO :

- 500 g vino Negroamaro
- 100 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**
- 50 g zucchero semolato
- n. 1 foglia di alloro

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 30 foglie di salvia frisè
- n. 10 fette di capocollo crispy
- q.b. crema di Parmigiano
- q.b. foglie di erbe selvatiche
- q.b. polvere di cipolla

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RISOTTO:

In una casseruola, tostare il riso con il midollo e sfumare con il vino bianco. Iniziare ad aggiungere **Knorr Brodo Manzo** poco alla volta come da preparazione classica del risotto. Aggiungere **Knorr Primerba Cipolla Rosolata** e **Knorr Mise en Place allo Zafferano**. A cottura ultimata mantecare con burro, Parmigiano e polvere di liquirizia. Regolare di sale e pepe.

### 2 PER IL GEL DI NEGROAMARO:

Portare ad ebollizione il vino, lo zucchero e la foglia di alloro. Filtrare e aggiungere **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**. Sciogliere la polvere, lasciare riposare il liquido per qualche secondo. Versare il liquido in tubicini di plastica, abbattere di temperatura, tagliare i tubicini e sformare gli spaghetti di gel di Negroamaro.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

In un piatto di servizio, porzionare il riso e ultimare con il gel di Negroamaro, la polvere di liquirizia, il capocollo crispy, la cipolla croccante, la crema di Parmigiano, le foglie di erbe e la salvia frisè.

# GUANCIA BRASATA AL BAROLO

Guancia brasata alla fava di tonka, cavolo rosso fermentato e spuma di buccia di patata viola arrostitita



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA GUANCIA:

- 3 L **Knorr Fondo Bruno**
- 3 L vino Barolo
- 100 g sedano
- 100 g carote
- 90 g olio evo
- 80 g cipolla bianca
- 80 g sedano rapa
- 70 g scalogno
- 30 g timo, rosmarino, alloro
- 20 g polvere di cannella
- 5 g pepe affumicato
- n. 10 guance di manzo
- n. 2 fave di tonka
- n. 2 spicchi di aglio nero
- q.b. **Maizena Amido di Mais**
- q.b. cannella

### • PER LA SPUMA DI PATATE VIOLA:

- 300 ml **Knorr Brodo Elite**
- 100 ml panna da cucina
- 400 g patate viola
- 100 g barbabietole
- 100 g olio evo
- 50 g burro salato
- 10 g **Knorr Primerba Timo**
- n. 2 spicchi d'aglio

### • PER IL CAVOLO FERMENTATO:

- 250 ml vino Barolo
- 500 g cavolo rosso
- 500 g gambi di rabarbaro
- 25 g sale fino
- q.b. pepe agrumato

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE :

- q.b. fiori eduli di rosa
- q.b. erbe di montagna
- q.b. polvere di barbabietola

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA GUANCIA:

Pulire la guancia dal grasso in eccesso e metterla a marinare con il vino rosso e le fave di tonka per circa 12 ore. Asciugare, salare e scottare in una padella antiaderente la guancia di vitello con le erbe aromatiche.

In una pentola, nel frattempo, far rosolare con l'olio, carote, scalogno, sedano, sedano rapa, cipolla e aglio tagliate a brunoise.

Aggiungere nella pentola la guancia scottata, versare quanto basta del vino rosso; lasciare evaporare una buona parte ed aggiungere **Knorr Fondo Bruno** in pasta diluito, insieme a un pizzico di cannella e portare a brasatura; lasciare cuocere almeno 3 ore (per guance di piccola pezzatura).

Filtrare il fondo di cottura e legare con **Maizena Amido di Mais**.

### 2 PER LA SPUMA DI PATATE VIOLA:

In una placca mettere le patate tagliate a pezzi con le bucce, condirle con olio evo, **Knorr Primerba Timo**, fettine d'aglio e burro salato e arrostitire in forno a 170°C per 20 minuti.

Versare in un pentolino con **Knorr Brodo Elite** diluito, la panna e la barbabietola cotta; frullare e insaporire con sale e pepe.

Filtrare e caricare il sifone con 2 cariche, conservare a bagnomaria a 50°C in roner.

### 3 PER IL CAVOLO FERMENTATO:

Tagliare il cavolo rosso e il rabarbaro e mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto; lasciare fermentare in frigorifero per almeno 15 giorni.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Dressare nel piatto la guancia con la sua salsa, ultimarla con il cavolo rosso fermentato e il rabarbaro, i petali di rosa, le erbe di montagna e la polvere di barbabietola. Completare con la spuma di patate viola.

# VITELLO ALLA BISMARCK 2.0

Scamone di vitello arrostito alle erbe,  
con tuorlo d'uovo confit e galletta di patate



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL VITELLO:

- 2 kg scamone di vitello
- 100 g burro chiarificato
- 80 g **Knorr Brodo Elite**
- 20 g sale affumicato
- 20 g erbe di montagna tritate
- 20 g aglio nero

### • PER IL TUORLO D'UOVO CONFIT:

- n. 10 tuorli d'uovo
- q.b. olio evo
- q.b. erbe di montagna

### • PER LA GALLETTA DI PATATE:

- 350 ml panna
- 700 g latte
- 250 g tuorlo d'uovo
- 220 g **Pfanni Patate in Fiocchi**
- 100 g formaggio Castelmagno grattugiato
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 16 g sale

### • PER LA SALSA:

- 1 L **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 50 g grappa in barrique
- 15 g miele
- 10 g timo

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 200 g foglie di spinaci cotti
- n. 30 asparagi bianchi confit al burro
- q.b. **Hellmann's Salsa Caesar**
- q.b. cialda di formaggio
- q.b. erbetto di montagna

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL VITELLO:

Pulire lo scamone dal grasso in eccesso, aromatizzarlo con il sale, le erbe, l'aglio nero e **Knorr Bodo Elite**. Arrostito nel burro chiarificato. Confezionarlo sottovuoto e cuocere a 80°C sino a raggiungere al cuore i 60°C.

### 2 PER IL TUORLO D'UOVO CONFIT:

Cuocere i tuorli confit in olio evo ed erbe aromatiche in forno a vapore a 62°C per 25 minuti.

### 3 PER LA GALLETTA DI PATATE:

Far intiepidire il latte con la panna, versare **Pfanni Patate in Fiocchi** e aggiungere dopo qualche minuto i formaggi grattugiati e il sale; mescolare in modo omogeneo e unire i tuorli.

Versare il composto in uno stampo "Plissé" cuocere in forno a 80°C a vapore per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare.

Spolverare di Parmigiano e al momento del servizio gratinare in forno a 180°C.

### 4 PER LA SALSA:

Preparare **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare** come da indicazioni riportate sulla confezione, unire la grappa, il miele e il timo sgranato.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Scaloppare e arrostito lo scamone in padella con del burro da tutti i lati.

Posizionare a destra la galletta di patate, con sopra le foglie di spinaci e il tuorlo confit, sul lato l'asparago arrostito con la cialda, con **Hellmann's Salsa Cesar** e le erbetto di montagna.

Completare con la salsa alla grappa.

# STRUDEL DI MELE

Girasole di strudel di mele con con crema catalana alle mele, cannella, arancia e zenzero accompagnato da una crema inglese al Passito



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA CREMA CATALANA ALLE MELE, ARANCIA E ZENZERO:

- 500 ml panna
- 500 ml purea di mele
- 100 g dadolata di mele cotte sottovuoto
- 50 g uvetta sultanina
- 50 g semi di zucca decorticati tostati
- 5 g buccia di arancia grattugiata
- n. 1 busta **Carte d'Or Preparato per Crema Catalana**
- q.b. cannella

### • PER LA GELATINA DI ARANCE, MANGO E ZENZERO:

- 200 ml succo di arancia
- 300 g **Carte d'Or Coulis di Mango**
- 100 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**
- 100 g zucchero
- 20 g zenzero grattugiato fresco

### • PER LA PASTA FROLLA:

- 300 g farina
- 225 g burro morbido
- 100 g zucchero a velo
- 15 g albumi freschi
- 1 g sale fino

### • PER LA CREMA INGLESE AL PASSITO:

- 400 ml latte
- 100 ml panna fresca
- 150 g tuorli
- 30 g Passito
- 22 g **Maizena Amido di Mais**
- n. 1 vaniglia

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 100 g dadolata di mele cotte sottovuoto
- q.b. fiori eduli
- q.b. semi di zucca
- q.b. polvere di cannella

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA CREMA CATALANA ALLE MELE, ARANCIA E ZENZERO:

Versare il contenuto di una busta di **Carte d'Or Preparato per Crema Catalana** in un recipiente e aggiungere la buccia d'arancia grattugiata. Unire la purea di mele e la panna. Stemperare con una frusta fino al dissolvimento della polvere. Aggiungere i semi di zucca, l'uvetta, la cannella e la dadolata di mele cotte. Lasciare rapprendere in frigorifero per 30 minuti.

### 2 PER LA GELATINA DI ARANCE, MANGO E ZENZERO:

Miscelare **Carte d'Or Coulis di Mango** con il succo d'arancia, lo zenzero e lo zucchero; scaldare il tutto fino alla temperatura di 50°C ed aggiungere **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**.

Dissolvere le polveri, lasciare riposare il liquido qualche minuto e versare in uno stampo a forma di margherita. Abbatte di temperatura a positivo.

### 3 PER LA PASTA FROLLA:

In una planetaria montare con il gancio a foglia il burro e lo zucchero, la farina setacciata e il sale. Unire l'albume fresco.

Stendere la frolla tra due fogli di carta da forno sottili e tagliare dei dischi della forma desiderata. Rivestire gli stampi a forma di girasole.

Farcirli con la catalana, chiuderli con un strato di pasta frolla e cuocere a 150°C per 20 minuti.

### 4 PER LA CREMA INGLESE AL PASSITO:

Miscelare tutti gli ingredienti e portare a bollore.

Unire il Passito, emulsionare con un mixer e filtrare.

Abbatte e lasciar raffreddare.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Alla base del piatto posizionare la crema inglese, sovrapporre la gelatina di arancia ed infine il girasole di pasta frolla, decorare con fiori eduli, dadolata di mele cotte e polvere di cannella.

# TIRAMI-KISS

Crema di mascarpone alle rose,  
litchi & lamponi



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 24 PERSONE

### • PER IL TIRAMISÙ ALLE ROSE:

- 750 ml panna fresca
- 250 ml purea di litchi
- 10 ml acqua di rose
- n. 1 busta **Carte d'Or Preparato per Tiramisù**

### • PER LA GELÉE DI LITCHI:

- 280 g polpa di litchi
- 8 g succo di limone
- 6 g zucchero semolato
- 3 g agar-agar

### • PER I PETALI DI ROSA:

- 650 g acqua
- 300 g zucchero semolato
- n. 7 rose intere

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 68 lamponi freschi
- n. 68 macarons piccoli
- n. 24 fragole
- q.b. fiori eduli
- q.b. spaghetti di zucchero
- q.b. meringhette rosse
- q.b. **Carte d'Or Coulis di Lamponi**

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL TIRAMISÙ ALLE ROSE:

Versare in una planetaria la panna e la purea di litchi, unire il contenuto di una busta di **Carte d'Or Preparato per Tiramisù** e l'acqua di rose e montare con la frusta sino ad ottenere una consistenza spumosa.

Mettere in uno stampo a forma di bocca.

Abbatte di temperatura a -18°C

### 2 PER LA GELÉE DI LITCHI:

Riscaldare la polpa di litchi e aggiungere miscela di zucchero, agar-agar e succo di limone. Portare ad ebollizione. Conservare al freddo. Mixare la gelée fredda.

### 3 PER I PETALI DI ROSA:

Portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. Separare i petali di rosa e immergerli per 1-2 minuti nello sciroppo a 82°C. Quindi conservare i petali nello sciroppo freddo.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare la bocca di tiramisù al centro del piatto precedentemente vaporizzata con del cioccolato spray rosso, decorare con i petali di rose, la gelée di litchi e i restanti ingredienti.

# HEALTHY EATING

## I CIBI DEL FUTURO

### COME CAMBIERANNO LA CUCINA TRADIZIONALE?

La realtà scioccante è che il 75% del nostro approvvigionamento alimentare globale proviene da sole 12 colture e 5 specie animali, quando ci sono migliaia di specie adatte al consumo umano. **Le diete monotone di tutto il mondo si basano su pochissime risorse.** Questo è **motivo di grande preoccupazione**, poiché le monoculture e il pesante affidamento sugli alimenti di origine animale, minacciano la sicurezza alimentare con gravi conseguenze per i nostri vulnerabili ecosistemi naturali. **La lista di 50 cibi selezionati da WWF e Knorr sulla base di valori nutrizionali**, impatto ambientale, appetibilità, accessibilità e convenienza, in linea con i criteri che la FAO ha stabilito per le diete sostenibili, sicuramente influirà sul modo di cucinare degli chef e sul modo di mangiare della popolazione mondiale.

QUESTI 50 CIBI DOVRANNO GUIDARE LE DIETE DI TUTTI,  
SOSTITUENDO PIAN PIANO QUELLI MENO SOSTENIBILI.

**Infatti, le stime indicano che nel 2050 la popolazione mondiale toccherà i 10 miliardi.** 10 miliardi di persone da sfamare, con le risorse limitate che il nostro meraviglioso pianeta ci offre; il cambiamento è più che mai necessario.

Tra i cibi inclusi nella lista troviamo **le alghe**, ricche di nutrienti, di proteine e con un sapore assimilabile alla carne. Ci sono **fagioli e legumi**, ricchi di fibre, proteine e vitamina B. Più difficile da immaginare, è la possibilità di mangiare **cactus** che hanno alcune specie commestibili ricche di vitamine, carotenoidi, fibre e aminoacidi. Se pensiamo ai **cereali e alle graniglie**, ci vengono in mente le poche varietà che tutti consumiamo, in realtà le possibilità sono tantissime e diversificare le colture è una necessità impellente. **I frutti che in cucina consideriamo**



**verdure** come: zucche, pomodori, melanzane, peperoni e zucchine essendo frutti quindi più dolci, contengono più carboidrati e più acqua rispetto alle verdure. Le **verdure a foglia** sono le più versatili e nutrienti, **i funghi** sono un'ottima fonte di vitamine e proteine, mentre **i semi e la frutta a guscio** sono un concentrato di gusto e proteine. **Gli ortaggi a radice** oltre ad essere un'eccellente fonte di minerali, crescono anche in condizioni ostili e hanno tempi di conservazione molto più lunghi, rispetto ad altre verdure. **I germogli** sono ricchissimi di nutrienti, donano gusto e texture ai piatti, infine **i tuberi**, solitamente ricchi di carboidrati, sono una preziosa fonte di energia e possono essere mangiati in una grande varietà di modi.

**IL CAMBIAMENTO È PIÙ CHE MAI NECESSARIO.**

# HEALTHY EATING

## I CIBI DEL FUTURO

L'INTERVISTA

### LA LISTA DEI 50 FUTURE FOODS E IL LORO USO IN CUCINA

#### LA LISTA DEI 50 CIBI DEL FUTURO INCLUDE:



##### 13 TIPOLOGIE DI CEREALI, GRANI E TUBERI

Per ragioni sia ambientali che sanitarie, c'è un bisogno urgente di variare i tipi di grani e cereali coltivati e consumati. L'inclusione di una varietà di fonti di carboidrati sostiene l'ambizione di permettere un passaggio verso una maggiore varietà di alimenti nutrienti.



##### 12 CIBI TRA LEGUMI E GERMOGLI

Le fonti proteiche a base vegetale sono essenziali per guidare il cambiamento e accompagnarci verso un consumo maggiore di piante e una riduzione della carne animale. I legumi inoltre arricchiscono anche il suolo in cui vengono coltivati e sostengono il recupero della terra come parte della rotazione delle colture.



##### 18 VARIETÀ DI VERDURE

Tranne pochissime eccezioni, la maggior parte delle persone nel mondo non assume la quantità raccomandata di almeno 200 grammi di verdure al giorno. Le verdure sono ricche di nutrienti e possono essere facilmente aggiunte ai pasti previsti senza alterare notevolmente il costo del piatto.



##### 3 TIPI DI FUNGHI

I funghi sono inclusi nella lista per i loro benefici nutrizionali e per la loro capacità unica di crescere in aree inadatte ad altre piante commestibili. La loro consistenza e il loro sapore permettono spesso di essere un'adeguata alternativa alla carne.



##### 4 VARIETÀ DI NOCI E SEMI

La frutta secca e i semi sono fonti vegetali di proteine e acidi grassi (omega 3 e 6) che possono sostenere una transizione dalle diete a base di carne a quelle orientate al plant based, garantendo una nutrizione ottimale. Possono essere aggiunti ad un'ampia varietà di piatti per una maggiore croccantezza e una spinta nutrizionale aggiuntiva.



##### FOCUS SUI CIBI SALATI

La maggior parte delle calorie consumate proviene comunemente da pasti salati. Ecco perché per impattare maggiormente sulle scelte alimentari globali, gli alimenti appartenenti a questa lista sono tutti particolarmente adatti ad essere utilizzati in pietanze salate.

**Mangiare sano e Future 50 Foods: tra i cibi presenti in lista quali potrebbero essere utilizzati in un ristorante integrandoli al meglio con la cucina tradizionale italiana?**

*Chef Riccardo Camanini* 🌱

La scelta è difficile, poiché in realtà **tutti questi ingredienti sono ben utilizzabili e si possono adattare ad una cucina attenta e raffinata.** Oltre a ciò, mi piace basarmi sul conoscere l'artigiano, i suoi metodi produttivi, le ragioni della sua impresa e, in ultimo, il gusto.

*Chef Bobo Cerea* 🌱🌱🌱

**Per la tradizione italiana è probabilmente più facile integrare diversi tipi di cereali**, in particolare i cosiddetti grani antichi, quelli che venivano utilizzati dai nostri avi, che presentano un ottimo equilibrio nutrizionale e che oggi sono anche alla base di alcune rivisitazioni in chiave gastronomica di piatti iconici. La dieta mediterranea ha la grande fortuna di adottare già moltissimi dei cibi del futuro, basta solo saperli abbinare correttamente.

*Chef Diego Rossi* 🌱

Beh, sicuramente **tutti quelli che appartengono al nostro territorio**, quindi alcune brassicacee, cereali e legumi che consumiamo comunque da anni attraverso le ricette regionali. Nessuno vieta nel quotidiano, a casa propria, di utilizzare anche qualche prodotto esotico (possibilmente a basso impatto ecologico).

*Chef Giovanni Solofra* 🌱🌱

Per quanto mi riguarda credo che sia **impossibile individuare una piccola selezione dei cibi in lista.** Il bel lavoro presentato da Knorr e WWF spazia dai legumi alle alghe passando per i tuberi, i germogli e le noci, tutti elementi imprescindibili per una cucina fatta di tradizione ma anche di creatività e sperimentazione.

# ALIMENTAZIONE E GUSTO

## IL RUOLO DELLO CHEF

L'IMPORTANZA DEL RUOLO DELLO CHEF NELLA CREAZIONE DI UN PIATTO,  
PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE ED UN EQUILIBRIATO APPORTO DI VALORI NUTRIZIONALI.

L'INTERVISTA:

*Dott.ssa Emma Balsimelli*

NUTRIZIONISTA, MEMBRO DEL COMITATO SCIENTIFICO REGIONALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA TOSCANA DIVULGATRICE SCIENTIFICA SUI TEMI DELLA CELIACHIA E SANA ALIMENTAZIONE.

**Come uno chef può imparare a bilanciare gli ingredienti all'interno di un piatto? Come un piatto può essere buono ma allo stesso tempo più sano e bilanciato?**

**Lo chef ha un ruolo determinante per la cura della salute del suo ospite;** un pasto si può considerare bilanciato quando la sua composizione include alimenti fonti di carboidrati, proteine, grassi e micronutrienti ovvero vitamine e sali minerali, fibra e altri composti utili per l'organismo. È importante notare che la sua composizione nel complesso è rappresentata per almeno 2/3 da alimenti di origine vegetale (verdure e ortaggi, cereali integrali e frutta).

**La funzione dei cibi sani non è solamente quella di apportare sostanze benefiche, ma anche quella di regolare la sazietà e la velocità con cui lo zucchero aumenta alla fine di un pasto completo,** soprattutto grazie alla fibra di cui sono ricchi. Per questo, uno chef dovrà comporre il piatto per metà costituito da verdura e frutta, seguendo la stagionalità e variando sempre i colori in tavola, per fare il pieno anche di vitamine e minerali diversi e prediligendo prodotti locali a Km 0. Quindi 1/4 del piatto sarà costituito da carboidrati; prediligendo fonti integrali, si può scegliere tra cereali a chicco, pasta integrale, pane integrale, polenta, cous cous, patate, orzo e farro. Il restante 1/4 del piatto sarà composto da proteine, variando tra le diverse fonti sia animali che vegetali: legumi e derivati, pesce, uova, carni magre, formaggi freschi. **Usare con moderazione grassi da condimento.** Utilizzare grassi di qualità come olio extravergine di oliva, avocado, frutta secca a guscio, semi.

**Nutrizione controllata e ristorazione, possono andare di pari passo? Come?**

Il gusto può andare di pari passo alla salute! Ad esempio con l'uso consapevole dei **corretti condimenti e la scelta dei grassi "buoni"**; ad esempio l'uso di yogurt magro o greco che si sposano alla perfezione con insalate, carne o pesce. L'utilizzo di prezzemolo e peperone sono tra i condimenti light migliori per verdure alla griglia, insalate e carne o pesce. Ed il largo uso delle spezie ed erbe aromatiche ad alto potere antiossidante e antinfiammatorio. **Anche l'uso di metodi di cottura corretti** come la classica cottura a vapore e a bassa temperatura è dimostrato mantengano inalterati i principi nutritivi ed anche il gusto ed i colori! Ma anche l'utilizzo di legumi e cereali antichi potrebbe essere un buon punto di partenza per abituare le persone alla grande biodisponibilità dei nostri prodotti.



# DELIVERY ED EQUILIBRIO

## GUSTO E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA I NUOVI ORIZZONTI DELLA RISTORAZIONE

L'INTERVISTA:

*Dott.ssa Emma Balsimelli*

**Le statistiche dicono che "healthy food" è in cima alle ricerche degli italiani quando si parla di delivery, dedicare una sezione del menù specifica a questa crescente esigenza è utile?**

Sarebbe molto utile per la fruizione del cliente e probabilmente anche per l'organizzazione della struttura di accoglienza. Le persone sensibili a tale tematica che curano il gusto ma anche il loro corpo sono sempre più numerose e trovare nell'immediato delle proposte già precostituite potrebbe rappresentare una giusta opportunità per il cliente.

**Offrire una selezione di cibi healthy è molto più che proporre una semplice insalata; come si può rompere questo schema mentale e come adeguare l'offerta?**

Tramite la sensibilizzazione e l'informazione: **uno studio\* dimostra che circa il 70% degli Italiani è attento a non sprecare cibo quando ordina online**, inoltre dimostra che le scelte vertono su piatti e cucine di cui si ha voglia (74%), soddisfacendo così un momento di piacere e benessere. Se si presenta la possibilità di conservare eccedenze, la scelta è di conservarle prevalentemente in contenitori di vetro o plastica (48%), piuttosto che in frigo con la pellicola (34%) o incartato nella confezione originale (18%). Certo sarà utile proporre piatti esteticamente accattivanti e gustosi con ingredienti conosciuti ed altri da scoprire così da "educare" il cliente a non pensare al cibo sano come la solita insalata.

**Spesso scegliere delivery viene considerato poco salutare (pizza, hamburger, kebab...) come comunicare che si può comunque scegliere delivery e farlo in maniera salutare?**

Ad esempio, con proposte salutari colorate e gustose, attraverso materiale informativo all'interno dei menù o nelle preparazioni, **una buona salute è spesso legata ad una sana alimentazione.** Comprendere quali cibi sono necessari per il nostro benessere e riconoscere l'importanza dell'equilibrio alimentare educa a un comportamento più cosciente nei confronti del proprio corpo.

\*Fonte dati: Osservatorio di Just Eat - Digital food delivery

L'INTERVISTA:

*Giacomo Gironi*

**Come il delivery può aiutare ad avere una ricaduta economica positiva nell'economia di un ristorante?**

Se dovessi fare una previsione a medio-lungo termine i prossimi ristoranti ad alta frequentazione avranno molta meno carne, lavoreranno sul territorio e si faranno aiutare dai dati raccolti da ogni strumento tecnologico ad oggi a nostra disposizione per offrire un servizio sempre più tailor made sulle esigenze salutari del cliente; il primo che decodificherà questo tipo di cucina sarà, come è stato per la cucina francese, il leader del prossimo mercato.



# FLEXITARIANI E PLANT BASED

## GLI ITALIANI SONO SEMPRE PIÙ ATTENTI A QUELLO CHE MANGIANO\*

I dati offerti da Unione Italiana Food, associazione di categoria che riunisce aziende produttrici di alimenti a base vegetale, parlano chiaro.

In particolare, sono in aumento le quantità di frutta, verdura e cereali che si consumano a discapito di alimenti di origine animale. Tra le ragioni che guidano il cambiamento spiccano i motivi di salute e le ragioni etiche; qualsiasi esse siano il fenomeno è chiaro: gli italiani che si dichiarano vegetariani, vegani e flexitariiani sono sempre di più. Abbiamo imparato a conoscere le prime due categorie, ma chi sono i flexitariiani?

## CHI SONO I FLEXITARIANI

Con questo termine si indicano le persone che hanno deciso di ridurre il proprio consumo di proteine animali. Per diverse motivazioni, vogliono limitare la quantità e la frequenza con cui le mangiano (per esempio settimanalmente), sostituendole solo in parte con prodotti vegetali, non volendo rinunciare del tutto ad alcuni piaceri.

## È SOLO UNA MODA PASSEGGERA O È UN FENOMENO DESTINATO A CRESCERE ULTERIORMENTE?

La risposta probabilmente l'avremo solo tra qualche anno ma è giusto riuscire a raggiungere una crescente fetta di potenziali consumatori. Se da un lato è vero che queste persone non eliminano totalmente le proteine animali dalla loro dieta è anche vero che offrire loro la possibilità di scegliere un piatto gustoso, potrebbe essere una ottima scelta salustica. **Troppo spesso nei menù dei ristoranti le uniche opzioni che non contengono elementi di origine animale, vengono relegate nella sezione dei contorni**, limitando la scelta alle patate arrosto o alle verdure grigliate, o ancora peggio limitate ad un menù vegano di nicchia. Introdurre un'opzione per ogni portata che soddisfi le esigenze di questi nuovi consumatori, potrebbe essere una scelta vincente, che consente di ottenere un vantaggio competitivo. Per introdurre queste pietanze, non serve andare lontano, basta guardare alla tradizione italiana che offre molteplici possibilità, dalle zuppe ai risotti, dalla caponata, alla parmigiana di melanzane!

\* <https://prodottiabasevegetale.inc-press.com/diete-sostenibili-boom-di-alimenti-a-base-vegetale-sulla-tavola-degli-italiani>

# FLEXITARIANI E PLANT BASED

SEMPRE PIÙ ITALIANI PRESTANO MAGGIOR ATTENZIONE A QUELLO CHE MANGIANO, ADOTTANDO STILI ALIMENTARI CHE ELIMINANO O RIDUCONO IL CONSUMO DI PROTEINE ANIMALI. VEGETARIANI, VEGANI E FLEXITARIANI.

L'INTERVISTA:

*Dott.ssa Emma Balsimelli*

**Plant based, cos'è, perché è importante, chi sono i flexitariiani, è solo moda o è specchio di una nuova consapevolezza da parte del consumatore?**

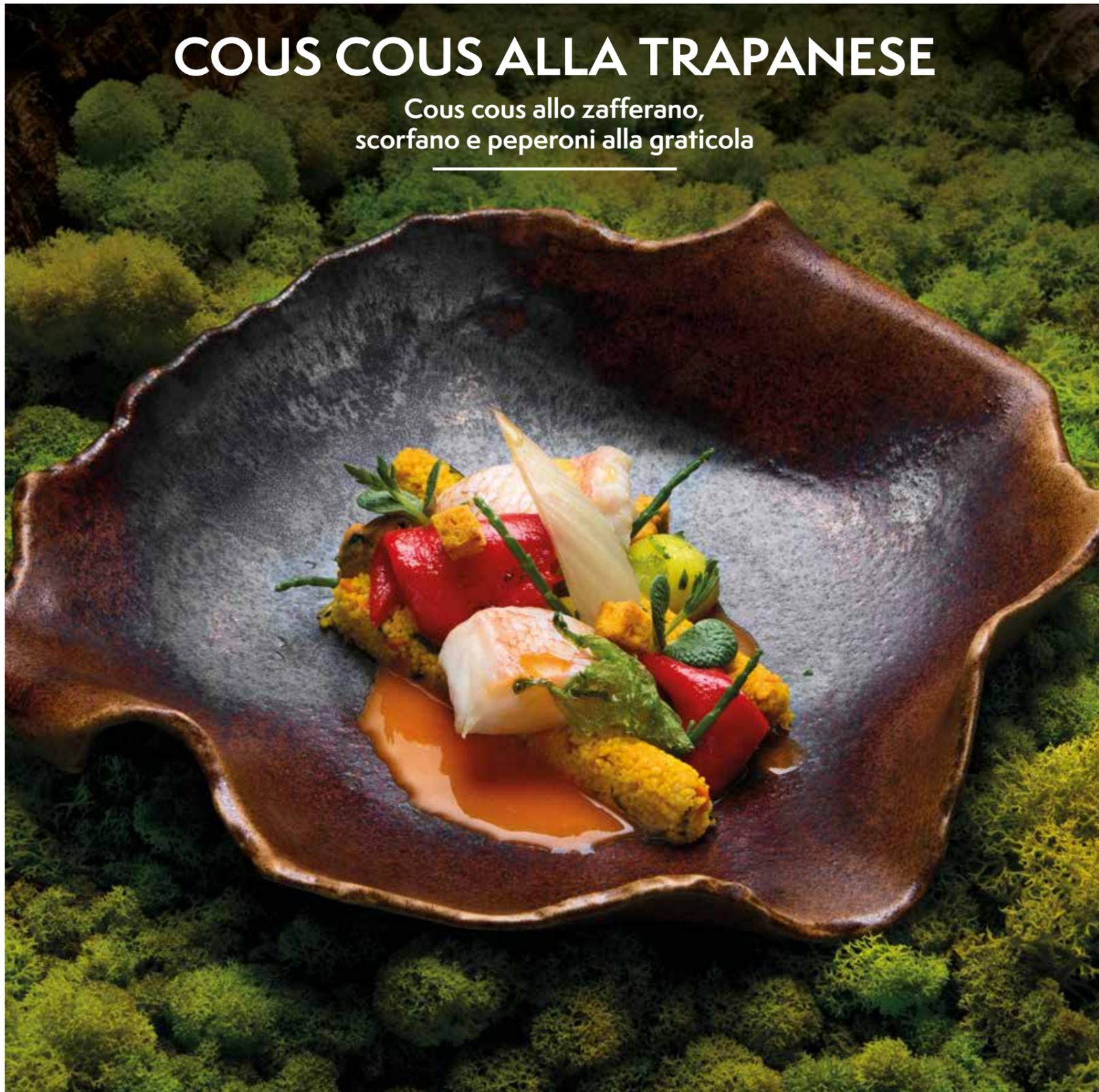
I flexitariiani la cui etimologia unisce la parola inglese flexible (flessibile) e vegetarian sono persone che seguono per la maggior parte del tempo una dieta "plant based" ovvero a base vegetale ma che non rinunciano anche al consumo di proteine animali soprattutto del pesce di tanto in tanto. È uno stile di vita sostenibile e un modello di comportamento che si può mantenere nel tempo.

**Dal punto di vista ambientale si assiste ad una riduzione delle emissioni di gas serra** del sistema alimentare e anche di altri problemi derivanti, ad esempio, dall'uso di fertilizzanti e dallo sfruttamento eccessivo dei terreni; concludendo la scelta flexitariiana può dunque essere definita un modello per cui la persona è attenta ai suoi acquisti che sono dettati da una scelta consapevole e da una grande **attenzione alla salute, all'ambiente e alla provenienza dei cibi che consuma**. Il flexitariiano rinuncia ad ogni estremismo alimentare e ad ogni forma di ortorexia e persegue logiche dettate da coscienza, empatia, sintonia e responsabilità nei confronti dell'ambiente.



# COUS COUS ALLA TRAPANESE

Cous cous allo zafferano,  
scorfano e peperoni alla graticola



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL COUS COUS:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce**
- 400 g peperoni alla graticola in brunoise
- 20 g erba cipollina
- 10 g **Knorr Mep allo Zafferano**
- n. 1 busta **Knorr Cous Cous con Zucchine e Carote**
- q.b. sale

### • PER IL BRODETTO DI SCORFANO:

- 1 L **Knorr Fondo di Crostacei**
- 300 g pomodori pelati
- 20 g timo
- 10 g olio evo
- 10 g basilico
- 8 g aglio in camicia
- n. 5 filetti di scorfano
- n. 3 anice stellato
- q.b. sale fino
- q.b. gambi di prezzemolo

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 300 g finocchietti bolliti
- 200 g asparagi di mare
- 100 g peperoni pequillo alla graticola
- 60 g olio evo
- 20 g olio all'aglio
- q.b. crostini di pane tostato

RICETTA:

HEALTHY  
EATING

## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL COUS COUS:

Portare a bollore **Knorr Brodo di Pesce** con **Knorr MEP allo Zafferano** e versare su **Knorr Cous Cous con Zucchine e Carote**, aggiungere un cucchiaino di olio e miscelare. Chiudere ermeticamente con la pellicola e lasciare reidratare per circa 15 minuti. Unire al cous cous la brunoise di peperoni alla graticola, l'erba cipollina e regolare di sale. Mettere il tutto in stampi a forma di lingotto, abbattere di temperatura a negativo e sformare.

### 2 PER IL BRODETTO DI SCORFANO:

Rosolare in una casseruola i filetti di scorfano con olio evo. Unire l'aglio e le erbe aromatiche e cuocere a fuoco tenue, a cottura ultimata togliere lo scorfano ed aggiungere nella casseruola i pomodori pelati e **Knorr Fondo di Crostacei**. Lasciare ridurre, regolare di sale e pepe, frullare e filtrare il brodetto, che sarà aggiunto ai filetti di scorfano precedentemente rosolati.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Rigenerare il cous cous al vapore direttamente nel piatto. Versare al centro il brodetto di scorfano, posizionare sul cous cous i filetti di scorfano, i finocchietti e i peperoni alla graticola; terminare con gli asparagi di mare, i crostini di pane e l'olio all'aglio.

# RISO ROSSO POKE BOWL

Poke bowl di riso rosso con anguria, percochi, tofu e astice



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL RISO ROSSO:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce**
- 500 g anguria a cubetti senza semi
- 300 g percochi duri
- 200 g tofu
- 150 g mandorle fresche
- 30 g olio di sesamo
- 20 g sesamo tostato
- 10 g foglie di menta
- n. 1 busta **Knorr Riso Rosso con Mandorle e Broccoli**

### • PER L'ASTICE:

- 3 L **Knorr Brodo di Pesce**
- 20 g buccia di limone
- 20 g olio evo
- 10 g erba cipollina tritata
- 5 g menta
- n. 3 astice fresco

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. cavolfiore bianco a lamelle
- q.b. **Hellmann's Salsa Yogurt**

RICETTA:

HEALTHY EATING

## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL RISO ROSSO:

Versare **Knorr Riso Rosso con Mandorle e Broccoli** in una boule grande ed aggiungere **Knorr Brodo di Pesce** portato a bollore, mescolare con un cucchiaino di olio evo. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare per 30 minuti. Tagliare il tofu a cubetti e arrostarlo in padella con l'olio di sesamo e il sesamo tostato. Miscelare **Knorr Riso Rosso con Mandorle e Broccoli** con tutti gli ingredienti. Condire con olio, sale e pepe.

### 2 PER L'ASTICE:

Realizzare un court-bouillon con le verdure, **Knorr Brodo di Pesce** diluito e le spezie partendo da freddo, una volta raggiunto il bollore cuocere per circa 8 minuti l'astice e raffreddarlo rapidamente in acqua salata. Decorticare l'astice e condirlo con la buccia di limone tritata, la citronella, il pepe di mulinello e conservare in acqua salata al 15% sottovuoto.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare il riso nella bowl, inserire l'anguria, i percochi, il tofu e l'astice tagliato a medaglioni.

Ultimare con le lamelle di cavolfiore e **Hellmann's Salsa Yogurt**.

# PANZANELLA DI QUINOA

Panzanella di pomodori arcobaleno e cetrioli  
con nigiri di quinoa e calamari



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER I NIGIRI DI QUINOA:

- 500 ml **Knorr Brodo di Pesce**
- 400 g cetrioli brunoise
- 300 g busta **Knorr Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi**
- 200 g pomodori arcobaleno brunoise
- 100 g capperi in fiore
- n. 10 foglie di basilico
- q.b. olio evo
- q.b. origano
- q.b. sale
- q.b. aceto di vino bianco

### • PER LA PANZANELLA:

- 500 g cetrioli
- 500 g pomodori arcobaleno
- 200 g olive taggiasche
- 200 g pane tostato
- n. 20 foglie di basilico
- q.b. olio evo
- q.b. origano
- q.b. sale
- q.b. aceto di vino bianco

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 200 g perle di olio
- n. 30 Salty Fingers
- n. 10 calamari freschi
- n. 1 foglio di alga nori

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I NIGIRI DI QUINOA:

In una boule versare **Knorr Quinoa con Pomodori, Carote, Olive e Capperi** aggiungere **Knorr Brodo di Pesce** bollente e un cucchiaio di olio, ricoprire ermeticamente con la pellicola e lasciare reidratare 30 minuti. A questo punto condire la quinoa con la brunoise di cetrioli, i capperi in fiore tagliati a rondelle, i pomodori arcobaleno, la cipolla rossa, l'aceto di vino bianco, il basilico, l'olio evo, l'origano e il sale. Inserire all'interno di stampi a forma di quenelle e abbattere di temperatura.

### 2 PER LA PANZANELLA:

Tagliare a rondelle i cetrioli e i pomodori arcobaleno, condire con olio, sale, origano e aceto di vino bianco; aggiungere le olive taggiasche denocciolate, il pane tostato e il basilico. Lasciare insaporire il tutto.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Con l'aiuto di un ring da cucina, posizionare alla base del piatto, la panzanella. Adagiare sopra 3 quenelles di quinoa, ricoprirle con 3 falde di calamaretto precedentemente pulito e intagliato sulla superficie e condito con olio e sale. Con l'aiuto di un cannello da cucina cuocere leggermente i calamari e decorare con strisciole di alga nori, ultimare con perle d'olio e Salty Fingers.

# INSALATA "EVER-GREEN"

Avocado, bulgur, melone al mojito  
e cetrioli al tè



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA FOGLIA DI AVOCADO:

- 100 ml latte di soia
- 50 ml succo di limone
- 500 g avocado maturo
- 100 g cream cheese
- 20 g fogli di gelatina
- 3 g tabasco

### • PER IL BULGUR:

- 800 ml Knorr Brodo dell'Orto
- 250 g cetrioli brunoise
- 200 g Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela
- n. 4 avocado brunoise
- n. 1 mela verde julienne
- q.b. menta sminuzzata
- q.b. vinaigrette agli agrumi
- q.b. sale
- q.b. pepe

### • PER LO SCIROPPO AL TÈ VERDE:

- 800 ml acqua
- 800 ml aceto di vino bianco
- 650 g zucchero semolato
- 50 g tè verde
- 20 g pepe bianco
- n. 20 foglie di menta

### • PER I CETRIOLI AL TÈ:

- 300 g cetriolo
- 12 g sale fino

### • PER IL MELONE AL MOJITO:

- 400 ml acqua minerale
- 100 ml rum bianco
- 60 g zucchero di canna
- n. 30 sfere di melone bianco
- n. 10 fettine di lime
- n. 3 foglie di menta

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 100 g cornaletti a rondelle
- n. 20 foglie di nasturzio
- q.b. tagliatella di cetrioli
- q.b. Affilla Cress
- q.b. salsa verde

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA FOGLIA DI AVOCADO:

Ammollare i fogli di gelatina in acqua.  
Pulire l'avocado, tagliarlo a pezzi e unire il succo di limone.  
Portare ad ebollizione il latte di soia, sciogliere la gelatina, unire l'avocado, la cream cheese, il sale e il tabasco.  
Frullare bene il tutto e versare in piccoli stampi a forma di foglia e far raffreddare.

### 2 PER IL BULGUR:

Versare Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela in una boule grande ed aggiungere Knorr Brodo dell'Orto bollente, un cucchiaio di olio evo e mescolare.  
Coprire con la pellicola e lasciare reidratare per 20 minuti.  
Unire le verdure e condire con la vinaigrette agli agrumi.

### 3 PER LO SCIROPPO AL TÈ VERDE:

Unire tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione; spegnere la fiamma e lasciare raffreddare in abbattitore.

### 4 PER I CETRIOLI AL TÈ:

Pelare e tagliare a rondelle i cetrioli, lasciar marinare i cetrioli con il sale per almeno 12 ore. Sciacquare. Immergere per almeno 24 ore i cetrioli nello sciroppo precedentemente preparato.

### 5 PER IL MELONE AL MOJITO:

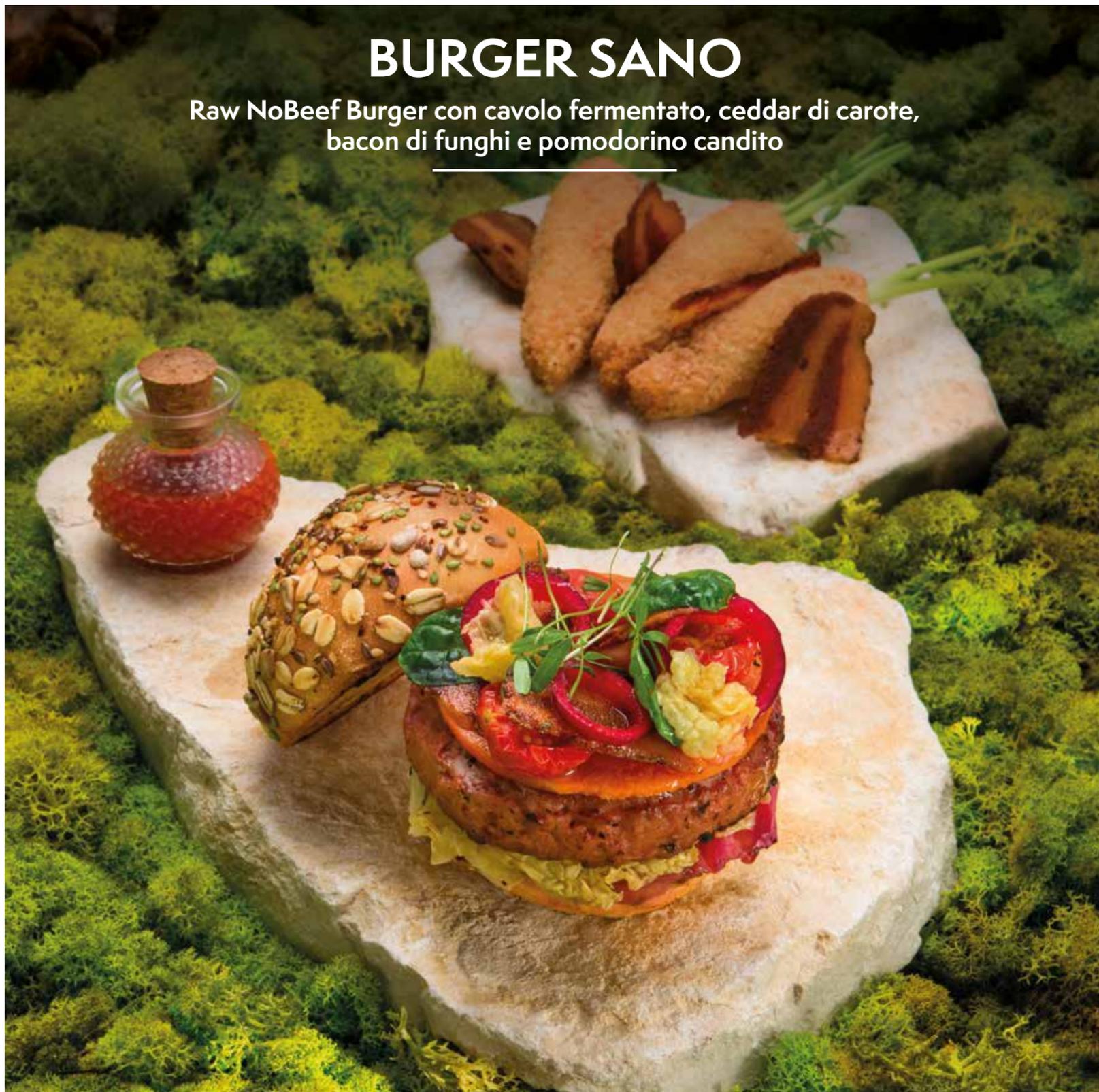
Mettere tutto in osmosi in un sacchetto per sottovuoto per 5 minuti.

### 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare al centro del piatto il bulgur, adagiarvi sopra la foglia di avocado e adagiare tutti i componenti del piatto intorno all'elemento principale.

# BURGER SANO

Raw NoBeef Burger con cavolo fermentato, ceddar di carote, bacon di funghi e pomodorino candito



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL CEDDAR DI CAROTE:

10 ml succo di limone  
10 ml burro di cocco  
10 ml salsa di soia  
2 ml aceto di mele  
200 g carote cotte  
100 g anacardi non tostati  
20 g fogli di gelatina  
10 g concentrato di pomodoro  
5 g senape  
3 g tabasco  
2 g paprika affumicata  
1 g acido lattico  
q.b. sale  
q.b. **Maizena Amido di Mais**

### • PER IL BACON DI FUNGHI:

20 ml olio evo  
5 ml aceto  
150 g preparato in polvere per seitan  
100 g farina di ceci  
50 g tofu  
30 g **Knorr Brodo ai Funghi Porcini**  
10 g aromi, spezie per carne  
10 g paprika dolce  
10 g pomodoro concentrato  
10 g miele  
n. 3 gocce di fumo liquido

### • PER LE FINTE CAROTINE DI BULGUR E TARTUFO:

800 ml acqua tiepida  
200 g **Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela**  
200 g **Pfanni Patate in Focchi**  
200 g **Maizena Panatura Pronta 3in1**  
100 g formaggio grattugiato  
50 g tartufo in pasta  
n. 2 uova intere

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

300 ml ketchup alla soia  
300 g cavolo rosso e verde fermentato  
300 g pomodorini canditi  
n. 20 foglie di spinaci  
n. 10 **The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger**  
n. 10 pane ai semi  
n. 2 cipolla rossa marinata  
q.b. germogli

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL CEDDAR DI CAROTE:

Con l'aiuto di un cutter frullare gli anacardi con le carote cotte e man mano incorporare tutti gli ingredienti. Infine sciogliere i fogli di gelatina e incorporarli nel composto. Versare il composto in una bacinella rivestita con carta da forno e **Maizena Amido di Mais**, dal fondo quadrato, abbattere di temperatura a 0°C e affettare con un coltello a lama liscia.

### 2 PER IL BACON DI FUNGHI:

Reidratare il preparato per seitan come da indicazioni sulla confezione, aggiungere la farina di ceci, l'olio evo, aromi e spezie per carne e fumo liquido. Impastare fino ad ottenere un composto liscio, dividere il composto in 2 parti uguali ed aromatizzarne una parte con concentrato di pomodoro, paprika, aceto e miele. Aromatizzare la restante parte con tofu sbriciolato e **Knorr Brodo ai Funghi Porcini**. Con i due impasti alternare due strati rossi e due strati chiari, cospargere con paprika e spezie e avvolgere in un conovaccio pulito. Cuocere per 30 minuti all'interno di 1L di **Knorr Brodo ai Funghi Porcini**. Abbattere di temperatura a negativo, affettare ed arrostitire in padella con olio.

### 3 PER LE FINTE CAROTINE DI BULGUR E TARTUFO:

Versare in una bacinella **Knorr Bulgur con Semi di Canapa e Mela** con l'acqua, lasciare reidratare alcuni minuti ed aggiunge **Pfanni Patate in Focchi**, lasciare reidratare per altri 10 minuti. Incorporare i restanti ingredienti creando un impasto simile a delle crocchette, mettere all'interno di stampi in silicone a forma di carotina, abbattere di temperatura a negativo e sformare. Inumidire le carotine in acqua e poi panare con della **Maizena Panatura Pronta 3in1** e friggere.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Tostare il pane e arrostitire **The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger**. Montare il burger posizionando alla base del pane il ketchup alla soia, il cavolo fermentato, **The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger**, il ceddar di carote, il bacon di funghi, la cipolla marinata, i pomodorini canditi e i germogli. Accompagnare con le finte carotine di bulgur e tartufo.

# PIZZA AL VAPORE

Impasto al grano arso con crema di cime di rapa, burger plant based, flocchi di latte, acciughe e pomodoro candito



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER L'IMPASTO AL GRANO ARSO:

- 750 ml acqua
- 30 ml olio evo
- 1 Kg farina 00
- 100 g farina di grano arso
- 20 g sale
- 10 g lievito di birra
- 10 g miele

### • PER LA CREMA DI CIME DI RAPA:

- 2 L Knorr Brodo dell'Orto
- 1 Kg cime di rapa
- n. 1 spicchio d'aglio in camicia
- n. 1 acciuga
- q.b. olio evo

### • PER I POMODORINI CANDITI:

- 500 g pomodorini datterini rossi
- 500 g pomodorini datterini gialli
- 20 g zucchero di canna
- 20 g sale
- q.b. limone
- q.b. aglio
- q.b. basilico

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 800 g flocchi di latte
- 400 g cime di rapa bollite
- 20 g olio all'aglio
- n. 30 acciughe
- n. 10 The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger
- q.b. basilico
- q.b. pane soffritto al peperoncino

RICETTA:

HEALTHY EATING

## PROCEDIMENTO

### 1 PER L'IMPASTO AL GRANO ARSO:

Con l'aiuto di una planetaria impastare la pizza miscelando prima le farine, aggiungendo poi il lievito sciolto in acqua, l'olio evo, il miele ed infine il sale. Versare l'acqua poco per volta fino ad assorbimento nell'impasto. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti e poi creare delle palline da 180 grammi l'una da far lievitare per altre 3 ore. Stendere ciascuna pallina all'interno di una placchetta tonda con alla base un filo di olio e lasciare rilievitare per 1 ora. Precuocere la pizza in forno a vapore a 100°C per 18 minuti.

### 2 PER LA CREMA DI CIME DI RAPA:

Sbianchire le cime di rapa nel brodo, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. In un pentolino aggiungere l'olio evo, l'aglio in camicia e l'acciuga; lasciare imbiondire l'aglio; filtrare l'olio e versare a filo sulle cime di rapa; frullare il tutto aggiungendo ghiaccio e brodo se necessita. Filtrare la crema.

### 3 PER I POMODORINI CANDITI:

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà, condire con olio, sale, zucchero, aglio, basilico e bucce di agrumi. Mettere in forno a 60°C per 2 ore.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Prendere la pizza precotta e farcire con la crema di cime di rapa, le cime di rapa bollite, The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger sbriciolato e i pomodori canditi. Rigenerare in forno a 130°C con il 50% di umidità per 8 minuti. Completare con i flocchi di latte, le acciughe, il pane al peperoncino, l'olio all'aglio e le foglie di basilico.

# PANNA COTTA

Mele di panna cotta, birra scura, crumble alle nocciole e olive nere



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 24 PERSONE

- **PER LA PANNA COTTA ALLA MELA:**
  - 1 L panna vegetale
  - 500 ml polpa di mela
  - 500 ml latte di riso
  - n. 1 busta di **Carte d'Or Preparato per Panna Cotta**
  - q.b. zeste di limone
- **PER LE PERLE DI BIRRA:**
  - 1 L birra scura
  - 200 g zucchero di canna grezzo
  - 200 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**
- **PER LE MELE CROCCANTI:**
  - 300 g **Carte d'Or Base Neutra Croccante**
- **PER IL CRUMBLE:**
  - 120 g panko
  - 100 g burro demi-salè
  - 80 g malto
  - 60 g polvere di nocciole
  - 20 g zucchero a velo
- **PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:**
  - n. 2 mele cotte a cubetti
  - n. 1 spray al cioccolato giallo
  - n. 1 spray al cioccolato rosso
  - q.b. fiori eduli
  - q.b. polvere di olive nere

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

- 1 PER LA PANNA COTTA ALLA MELA:**

Portare ad ebollizione il latte, unire **Carte d'Or Preparato per Panna Cotta** e togliere dal fuoco. Aggiungere la polpa di mela, le zeste di lime e la panna, mescolare bene e lasciar raffreddare; versare negli stampi a forma di mela. Abbattere di temperatura a -18°C e sformare.
- 2 PER LE PERLE DI BIRRA:**

Scaldare sopra i 40°C la birra con lo zucchero, aggiungere **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**, mescolare per bene con una frusta e lasciare riposare il liquido fino a che diventa limpido. Versare il liquido in un biberon da cucina e creare delle gocce all'interno di un recipiente contenente olio di semi precedentemente raffreddato in abbattitore. Si otterranno così le perle di birra; scolarle dall'olio e conservarle in un contenitore in frigorifero.
- 3 PER LE MELE CROCCANTI:**

Versare **Carte d'Or Base Neutra Croccante** su un tappetino in silicone a forma di mela. Infornare e cuocere a 190°C per circa 9 minuti.
- 4 PER IL CRUMBLE:**

Miscelare tutti gli ingredienti, sabbare e cuocere a 160°C per 6 minuti.
- 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:**

Disporre con un coppapasta il crumble al centro del piatto, le mele di pannacotta vaporizzate con il cioccolato spray, le mele cotte a cubetti, i fiori eduli, le perle di birra, le cialde croccanti di mela e la polvere di olive.

RICETTA A CURA DEGLI CHEF  
PIERLUCA ARDITO E GIUSEPPE BUSCICCHIO

# FOOD WASTE

## UNO CHEF SENZA SPRECHI

L'INTERVISTA

Cucina e sostenibilità ambientale, qual è il tuo pensiero?

Chef Riccardo Camanini 🌱

Ritengo sia importante e necessario prestare maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale. Gli atteggiamenti ed i comportamenti per nostra fortuna, sono già stati codificati: **dalla riduzione degli sprechi, all'utilizzo di materiali eco-compatibili e sostenibili**, fino all'utilizzo di materie prime non necessariamente nobili, che ti portano a scoprire le piccolissime produzioni artigianali italiane e ti permettono quindi di dare una mano alle piccole imprese locali e a conduzione familiare.

Chef Bobo Cerea 🌱🌱🌱

**Che nessuno può vivere senza l'altra!** Tanto quanto l'alta cucina vive di prodotti sani, genuini, a km 0 che rispecchiano la tradizione gastronomica di uno specifico territorio, così come i piccoli produttori locali, che operano nel rispetto dell'ambiente e dei suoi cicli, hanno la possibilità di ricevere il giusto riconoscimento da parte degli chef, che raccontano con i loro piatti il lavoro di queste persone.

Chef Diego Rossi 🌱

**Sono convinto che debbano andare di pari passo, prediligo la scelta di prodotti stagionali** e, senza essere troppo "intransigenti", che provengano dal territorio italiano. Va da sé che anche il tipo di allevamento o di coltivazione è fondamentale; la scelta deve ricadere su realtà estensive e non intensive, biodinamiche e "naturali" e non convenzionali. Personalmente, seleziono diversi fornitori anche di uno stesso prodotto per dar modo a tutti di poter operare attivamente nella concorrenza del mercato. Significa essere attenti alla sostenibilità; è sicuramente un lavoro più impegnativo ma utile per sconfiggere il nemico più grande che abbiamo parlando di sostenibilità: la pigrizia.

**L'impegno sulla sostenibilità ambientale non è più procrastinabile.** Noi cuochi, che usufruiamo di grande attenzione mediatica, dobbiamo fare la nostra parte e dare un messaggio convinto. **Non acquistare prodotti da agricoltura e allevamenti intensivi**, autosostenersi con produzioni proprie e valorizzare il km 0 se possibile, preferire piccoli allevatori legati a pratiche come la transumanza - fortemente identitaria in tutto l'Appennino -, acquistare solo pescato locale e usufruire a pieno di tutta la varietà del Mediterraneo. È la strada che ho intrapreso, sperando di riuscire a sensibilizzare soprattutto i giovani. Al Tre Olivi e al Savoy Beach Hotel da tempo percorriamo la strada della sostenibilità: dall'utilizzo dei pannelli fotovoltaici per produrre energia fino alle stazioni di bike sharing per la mobilità green.



Chef Giovanni Solofra 🌱🌱

# RITORNO AL FUTURO:

## LA CUCINA DEL RECUPERO!

In cucina non si butta mai niente, come si possono valorizzare gli scarti per farli diventare un buon piatto per la cucina del recupero, me ne dici uno?

Chef Riccardo Camanini 🌱

Potrei citarne mille, il più emblematico è sicuramente **la Cacio e Pepe cotta all'interno della Vescica di Maiale**.

Chef Bobo Cerea 🌱🌱🌱

È una delle regole base della nostra filosofia ed un insegnamento che trasmettiamo ogni giorno a tutti i nostri ragazzi. Potrei fare tanti esempi. Con gli scarti della verdura, come la buccia della carota e del sedano, prepariamo il fondo di cottura con gli ossi di vitello ed otteniamo il nostro fondo di vitello.

Quando utilizziamo il tartufo nero, dopo averlo spazzolato dalla terra, grattiamo leggermente la buccia e la mettiamo a macerare nell'olio e così abbiamo un buonissimo olio al tartufo nero.

**La carne di scarto ricavata dalla preparazione del nostro piatto "Orecchia di Elefante" la utilizziamo per fare degli ottimi bocconcini di vitello con patate.**

La nostra profonda attenzione agli sprechi è frutto degli insegnamenti ricevuti da papà Vittorio e mamma Bruna, che cresciuti in periodi di guerra, dove spesso mancava anche l'essenziale, avevano come prima regola quella di non buttare via niente.

Chef Diego Rossi 🌱

Sicuramente aiutandoci con le **giuste tecniche di cottura** riusciamo a recuperare ingredienti o parti di essi che altrimenti non sarebbero fruibili. Ad esempio, disossata una pecora, con gli ossi preparo un brodo e recupero la carne bollita che altrimenti non sarei riuscito a sfruttare, in questo modo ottengo un ottimo brodo di pecora e con gli scarti del bollito preparo una rillettes o un ragù. Dalla filettatura di una rana pescatrice, pulendone bene anche la testa, si ricava molta polpa utile per la preparazione di ottimi sughi di pesce.

Chef Giovanni Solofra 🌱🌱

Penso a **"La Scatola dei Bottoni"**, un piatto che reinterpreta la pasta e cavolfiori napoletana, quella che utilizza tutte le parti del cavolfiore (foglie comprese) e alimenti come la scorza del formaggio o i resti del prosciutto.

Per la nostra pasta e cavolfiori utilizziamo per il ripieno dei bottoni di pasta, tutte le parti del cavolfiore e in più prepariamo un distillato di prosciutto e di buccia di pecorino romano.

Il piatto viene servito all'interno delle vecchie scatole dei bottoni, rivestite per essere adatte all'uso alimentare. È la stessa scatola di latta con cui giocavamo da bambini a casa delle nostre nonne che da vere pioniere del riciclo, in un'era in cui la sostenibilità era uno stile di vita, non buttavano via mai niente.



Chef R. Camanini  
Cacio e Pepe in Vescica di Maiale



Chef B. Cerea  
Orecchia di Elefante



Chef D. Rossi  
Trippa Fritta



Chef G. Solofra  
La Scatola dei Bottoni

# RISPETTO DELL'AMBIENTE

## SPRECO ZERO: QUALI BENEFICI?

L'INTERVISTA

# DESSERT E FOOD WASTE

## COME RIDURRE GLI SPRECHI NEL MONDO DEI DOLCI

**Quanto è importante all'interno di un ristorante applicare il concetto di "spreco zero"? Quali vantaggi di credibilità ed economici genera? Nel ristorante cosa fate per combatterlo?**

*Chef Riccardo Camanini* 🌸

È sicuramente importante **applicare il concetto di sostenibilità economica, e quindi di "spreco zero", per non incorrere in situazioni insostenibili di gestione.** L'atteggiamento collegato alla riduzione degli sprechi è stato attuato da noi - oltre che prestando attenzione agli aspetti economici - anche e soprattutto prestando attenzione ai piccoli gesti quotidiani, necessari allo sviluppo di questo pensiero.

*Chef Bobo Cerea* 🌸🌸🌸

È un concetto fondamentale, a cui i clienti oggi prestano molta attenzione. **Chi riesce ad adottare un approccio "zero waste" aumenta la propria credibilità agli occhi del consumatore.** Non è mera questione economica ma etica. Per i nostri eventi esterni utilizziamo solo materiali plastic free e compostabili, le eccedenze alimentari le destiniamo a realtà di sostegno per le famiglie più bisognose. Un esempio è quanto fatto durante la pandemia con l'ospedale da campo degli Alpini costruito a Bergamo: abbiamo ricevuto così tante derrate da parte di aziende che volevano aiutarci, che i prodotti a breve scadenza che ricevevamo e non venivano utilizzati in giornata venivano consegnati alle famiglie in stato di necessità.



*Chef Diego Rossi* 🌸

Dall'apertura di "Trippa" **abbiamo sempre cercato di evitare lo spreco, sia per questioni economiche che per questioni etiche.** Oltre all'utilizzo di tagli di carne meno pregiati e frattaglie (metodo quasi scontato), il modo migliore per evitare gli sprechi è quello di avere una carta flessibile, che cambi al variare della reperibilità del prodotto e che presenti ogni giorno piatti "fuori menù" che una volta terminati verranno sostituiti da altri altrettanto freschi e genuini, così facendo terminiamo tutta la mise en places e non buttiamo nulla. Altro modo è quello di evitare di dare una forma ai nostri ingredienti servendoli così come sono, così ne esaltiamo le caratteristiche ed evitiamo di sprecare parti con parature inutili.

*Chef Giovanni Solofra* 🌸🌸

È importantissimo il concetto "spreco zero" e i vantaggi non riguardano solo il food cost, **la credibilità e l'approccio etico al nostro mestiere, ma anche lo stimolo della creatività.** Ogni alimento che entra a far parte dei nostri menù viene utilizzato in tutte le sue parti, questo ci porta a fare uno studio approfondito della materia prima, anche nel suo ciclo di vita. I risultati sono sempre molto interessanti per la creazione di piatti rendendone unico lo storytelling. Ne è un esempio il "Fontana o Pomodoro", piatto diventato una delle nostre "signatures", la cui caratteristica è l'utilizzo di tutte le parti di pomodoro: dai semi alla buccia e dalla polpa alla sua acqua ed il raggiungimento del 100% di spreco zero.

**Basi neutre: risparmiare con la versatilità?**

*Chef Giuseppe Buscicchio*

Le Basi Neutre sono nate per rispondere ad un'esigenza specifica: poter proporre, nel proprio menù, dolci personalizzabili, che identifichino l'idea di cucina di ogni chef. Al giorno d'oggi, **in molte cucine manca la figura del pasticciere;** questa assenza crea un enorme problema: i dolci non sono allo stesso livello dei piatti salati, andando a generare insoddisfazione nel cliente finale. Le Basi Neutre Carte D'Or Professional vengono in aiuto dello chef che non ha competenze specifiche di pasticceria e che **dovrà occuparsi solo di presentazione e personalizzazione, potendo esprimere se stesso al meglio con proposte di dessert all'altezza del resto del menù.** Grazie all'aiuto delle Basi Neutre la personalità dello chef può emergere anche nella realizzazione dei dolci.

**I dolci della cucina del recupero: il tuo preferito?**

*Pastry Chef Tommaso Foglia* 🌸

Da buon napoletano non posso che citare il famoso biscotto all'amarena che nasce dal recupero di scarti di pan di spagna e **preparazioni di base della pasticceria,** aromatizzato con sciroppo di amarene. Un dolce classico che mangio molto volentieri.

*Pastry Chef Roberta Merolli* 🌸🌸

**A casa di mia nonna non si buttava via niente;** quando i savoiardi cominciavano ad asciugarsi, lei li usava come base per preparare una meravigliosa Pizza Dolce. Con qualche biscotto secco, un po' di latte e uova riusciva a rendere felice tutta la famiglia. Il mio dolce ed uno dei miei ricordi preferiti!

**Perché il dessert è un valido aiuto in termini di lotta al food waste?**

*Pastry Chef Tommaso Foglia* 🌸

**Una carta dei dessert va stilata con la consapevolezza delle materie prime** presenti in cucina e con il riutilizzo di frutta o verdura che si hanno a disposizione favorendo il buy local ed il biologico.

*Pastry Chef Roberta Merolli* 🌸🌸

È un valido aiuto perché **consente di gestire l'eccedenza trasformandola in un nuovo prodotto,** pensiamo alla nascita delle marmellate che derivano da una stagionalità in cui c'è un'eccedenza di un determinato frutto. E anche nella nostra cucina è ancora così. Per esempio, uno dei mie dolci più apprezzati, il La(t)te Future, prevede l'utilizzo del pane raffermo che viene lavorato e concorre a rappresentare il ricordo della prima colazione da bambini a casa dei nonni, ovvero latte e pane abbrustolito, e di quando per la prima volta veniva concessa una goccia di caffè nel latte.

*Chef Giuseppe Buscicchio*

Le Basi Neutre sono un valido alleato anche quando si parla di contenere gli sprechi. Innanzitutto, permettono agli chef di **cambiare anche quotidianamente il gusto dei loro dessert in menù, legandoli alla stagionalità e quindi alla disponibilità degli ingredienti** che sappiamo essere un primo passo verso un consumo consapevole e sostenibile. Ma soprattutto, consentendo infinite combinazioni, si prestano ad essere combinate con qualsiasi ingrediente sia disponibile in cucina. Ad esempio, se dopo una preparazione sono avanzate piccole quantità di sedano, carote e cetriolo, basterà unire un'arancia e, grazie all'aiuto della Base Neutra Sorbetto, il dessert sarà servito: Sorbetto al centrifugato di sedano, carota, cetriolo e arancia!

Le Basi Neutre sono un alleato che consente di creare nuovi abbinamenti, nuovi dessert e nuovi piatti grazie all'alta stabilità, alta versatilità e alla praticità di utilizzo. In questo modo aiutano a contenere lo spreco alimentare e ad avere in menù **un dolce di qualità, con un food cost contenuto.**

# BACCALÀ

Baccalà al limone nero,  
asparagi bianchi marinati e tuorlo confit



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA MAIONESE AL PESCE:

- 200 g **Calvé Maionese Compatta**
- 30 g succo di lime
- 30 g colatura di alici

### • PER GLI ASPARAGI:

- 500 ml **Knorr Brodo di Pesce**
- 60 g aceto di riso
- 50 g olio evo
- 3 g sale fino
- 1 g peperoncino
- n. 20 asparagi bianchi
- n. 3 aglio spicchi
- n. 1 rametto di timo
- n. 1 rametto di rosmarino
- n. 1 foglia di alloro

### • PER IL BACCALÀ:

- 1 Kg lomo di baccalà
- 40 g olio evo
- n. 1 limone nero

### • PER IL TUORLO CONFIT:

- n. 10 tuorli d'uovo
- q.b. olio evo

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. pelle croccante di baccalà
- q.b. chips d'aglio
- q.b. olio al rosmarino
- q.b. fiori di erbe selvatiche
- q.b. sale affumicato
- q.b. lamelle di cocco fresco
- q.b. lamelle di asparagi bianchi crudi
- q.b. pepe di mulinello

RICETTA:

NO FOOD  
WASTE

SENZA  
GLUTINE

FULL COST  
APPROVED

## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA MAIONESE AL PESCE:

Miscelare bene tutti gli ingredienti e inserire in un biberon da cucina.

### 2 PER GLI ASPARAGI:

Rosolare in olio evo l'aglio sino a farlo caramellizzare, unire l'aceto e farlo evaporare. Unire tutti gli altri ingredienti e far bollire.

Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti.

Pelare gli asparagi, eliminare il gambo e pararli.

Appena freddo il liquido di marinatura, unire gli asparagi e confezionare sottovuoto. Cuocere a 80°C a vapore per 20 minuti.

Lasciare marinare per circa 4 ore prima di servire.

### 3 PER IL BACCALÀ:

Eliminare la pelle da far essiccare e condire il lomo di baccalà con olio evo e buccia di limone nero grattugiato. Cuocere a 80°C a vapore per 20 minuti. Raffreddare e sfogliare.

### 4 PER IL TUORLO CONFIT:

Cuocere i tuorli confit in olio evo in forno a 62°C per 25 minuti.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Togliere gli asparagi dalla marinatura. Versare in piatti fondi la marinatura, posizionare gli asparagi, le chips d'aglio e al centro il tuorlo d'uovo confit condito con sale affumicato e olio al rosmarino.

Completare con il baccalà sfogliato, condito con il pepe nero di mulinello, le lamelle di cocco e gli asparagi, ultimare con spuntori di maionese e chips di pelle di baccalà.

# CANEDERLI ALLE VERDURE

Brodo "umami" al fieno di montagna, canederli alla borragine e foglie di ostrica



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA BASE DEL BRODO "UMAMI":

- 3 L **Knorr Brodo di Verdure**
- 300 g fieno di montagna
- 50 g funghi porcini secchi
- 50 g alga kombu
- 50 g salsa di soia chiara
- 30 g zenzero
- 20 g olio evo
- 15 g katsuobushi
- 10 g pepe di Timut
- n. 1 rametto di citronella

### • PER I CANEDERLI:

- 1 Kg pane bianco raffermo
- 300 g latte intero
- 200 g foglie di borragine cotta
- 120 g **Pfanni Patate in Focchi**
- 100 g Parmigiano grattugiato
- 80 g scalogno maturato
- 50 g olio evo
- 20 g erba cipollina
- n. 6 uova intere
- q.b. sale fino

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 300 g foglie e fiori di borragine al vapore
- 15 g julienne di zenzero marinato
- 4 g olio evo
- n. 10 foglie di ostrica
- n. 10 funghi champignon arrostiti
- q.b. mizuna
- q.b. olio evo
- q.b. Parmigiano grattugiato

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA BASE DEL BRODO "UMAMI":

Sbucciare e tagliare grossolanamente lo zenzero.

Riporre **Knorr Brodo di Verdure** in una casseruola, unire tutti gli elementi aromatici e lasciare sobbollire per 1 ora. Togliere dal fuoco aggiungere il katsuobushi, la salsa di soia chiara, il fieno e lasciare in infusione per circa 30 minuti coperto dalla pellicola.

Filtrare e riporre in frigorifero.

### 2 PER I CANEDERLI:

Tagliare a piccoli dadini il pane bianco raffermo e immergere nel latte. In un recipiente mettere il pane strizzato, unire le uova, il formaggio grattugiato, l'erba cipollina sminuzzata, **Pfanni Patate in Focchi**, le foglie di borragine sminuzzate. Insaporire con olio, sale e pepe. Impastare bene tutti gli ingredienti sino a raggiungere una consistenza abbastanza dura.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero ad una temperatura di 4° C per circa 2 ore.

Formare delle piccole polpettine del peso di circa 40 grammi ciascuna e lasciar raffreddare in frigorifero sino al momento del servizio.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere i canederli nel brodo per circa 10 minuti.

Posizionare nel piatto le foglie di borragine, i funghi e i canederli bolliti cosparsi con Parmigiano grattugiato e olio evo.

Decorare con le foglie di mizuna, julienne di zenzero marinato, foglie di ostrica e fiori di borragine.

# BOLLITO MODERNO

Bollito misto accompagnato da verdure di stagione, mostarde e salsa verde



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL BOLLITO:

- 6 L **Knorr Brodo Manzo**
- 400 g lingua di vitello
- 250 g coda di bue
- 200 g reale di manzo
- n. 1 cotechino
- n. 10 cosce piccole di gallina
- q.b. sale

### • PER LE VERDURE:

- 200 g taccole
- n. 10 cavoletti di Bruxelles
- n. 10 carotine novelle
- n. 10 cipolla bianca tostata
- n. 10 puntarelle
- n. 10 mini- zucchini
- n. 5 mini-verze
- n. 1 mini-cavolo

### • PER LA CREMA DI SALSA VERDE:

- 160 ml olio evo
- 30 ml aceto di vino rosso
- 200 g foglie di prezzemolo
- 100 g cetrioli sott'aceto
- 30 g cipolline sott'aceto
- 10 g acciughe sott'olio
- 3 g xantana
- 1 g aglio degermato

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. mostarda di frutta e cipolle
- q.b. foglie di erbe selvatiche
- q.b. olio evo
- q.b. **Hellmann's Salsa Caesar**

RICETTA:

NO FOOD WASTE

SENZA GLUTINE

## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL BOLLITO:

Con l'ausilio di un cannello eliminare eventuali peli superflui dalle cosce di gallina. Parare il grasso ed eventuali nervetti dal reale e dalla coda di bue. Lavare la lingua sotto acqua corrente. Sbianchire le carni versandole in acqua bollente salata. Scolarle e raffreddarle in acqua, ghiaccio e sale. Versare le carni in una pentola con **Knorr Brodo Manzo**, far cuocere per sobbollizione per 2 ore a fuoco lento. Togliere le carni man mano che sono cotte e conservarle in caldo. Schiumare il brodo dalle impurità. Filtrare il brodo al passino e conservarlo per essere consumato in accompagnamento.

### 2 PER LE VERDURE:

Pelare le verdure, torarle e cuocerle al dente nel brodo precedentemente preparato. Scolarle, raffreddarle in acqua e ghiaccio. Rigenerarle al momento del servizio con lo stesso brodo.

### 3 PER LA CREMA DI SALSA VERDE:

Sfogliare il prezzemolo e pulire l'aglio. Passarli al tritacarne a maglia fine insieme a tutti gli altri ingredienti. Unire l'olio e l'aceto di vino rosso, passare al passino a maglie fine, legare con la xantana e versare nel sifone. Caricare con due cariche. Riporre in frigorifero.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Disporre al centro del piatto la **Hellmann's Salsa Caesar** e la spuma verde e, a semicerchio, le carni bollite e le verdure, alternandole con le erbe e le mostarde di frutta e verdura. Servire il brodo caldo in accompagnamento.

# GALLETTO ARROSTO CON PATATE E CIPOLLE

Galletto laccato al pepe affumicato,  
con animelle ai pistacchi e caffè



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA SALSA DI GALLETTO AL CAFFÈ:

- 2 L Knorr Fondo Chiaro
- 80 g Knorr Roux Bruno
- 30 g burro
- 20 g café grand cru indriya (Inde)
- n. 10 cipolline bianche
- n. 1 bouquet di erbe aromatiche

### • PER LA TERRINA DI ANIMELLE:

- 400 g animelle e durrelli di pollo
- 80 g porto
- 50 g burro
- 40 g cognac
- 40 g armagnac
- 12 g sale fino
- 10 g pepe affumicato

### • PER LA CROCCHETTA DI PATATE:

- 300 ml acqua
- 300 ml latte intero
- 200 g Maizena Panatura Pronta 3 in 1
- 200 g Pfanni Patate in Fiocchi
- 100 g interiora miste di pollo tritate
- 100 g cipolla disidratata
- 80 g Parmigiano grattugiato
- 50 g burro fuso
- n. 1 uovo intero
- n. 1 cipolla
- n. 1 alloro
- q.b. olio, sale e pepe

### • PER IL GALLETTO:

- 200 g Calvè Tomato Ketchup
- 100 g salsa di soia
- 50 g succo di lime
- 20 g timo
- n. 10 cosce di galletto
- q.b. paprika dolce
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. pepe

### • PER LA MOUSSELINE:

- 400 ml panna fresca
- 400 g petto di pollo
- 6 g sale
- n. 2 uova intere
- 80 g pistacchi

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 10 mini rape rosse cotte
- n. 10 germogli di mais
- n. 10 dischi di patate arrosto
- q.b. Hellmann's Dressing Honey Mustard

RICETTA:

NO FOOD WASTE

FULL COST APPROVED

## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA SALSA DI GALLETTO AL CAFFÈ:

In una casseruola arrostiti bene le cipolle tagliate a metà con il burro e il bouquet di erbe aromatiche, unire il **Fondo Chiaro** diluito e lasciar ridurre a fuoco lento per circa 1 ora. Filtrare mettendo da parte le cipolle per l'impattamento, aggiungere il caffè al fondo e addensare con **Knorr Roux Bruno**.

### 2 PER IL GALLETTO:

Pulire bene la coscia di galletto, condirlo con l'olio evo, il timo tritato, la salsa di soia, la paprika affumicata, **Calvè Tomato Ketchup**, il succo di limone, sale e pepe. Avvolgere nella pellicola, chiudere sottovuoto e cuocere in roner a 65°C per 1 ora e 15 minuti. Abbatte e conservare in frigorifero. Al momento del servizio arrostiti in padella con il burro e le erbe.

### 3 PER LA TERRINA DI ANIMELLE:

Sbianchire in acqua salata le animelle per 30 secondi e raffreddarle rapidamente in acqua e ghiaccio. Eliminare la pellicina, pararle e farle marinare sottovuoto con il cognac, l'armagnac, il pepe affumicato e il porto; lasciar marinare per circa 8 ore in frigorifero. Asciugare bene e arrostiti in una casseruola con il burro sino ad ottenere una colorazione dorata.

**4 PER LA MOUSSELINE:** Realizzare una mousseline frullando dapprima il petto di pollo con il sale. Passare al setaccio sottile e unire la panna fresca e le uova. Unire i pistacchi e le animelle fredde. Dressare la mousseline in una terrina rettangolare e cuocere in forno a vapore a 70°C sino a raggiungere al cuore la temperatura di 63°C. Abbatte e lasciar riposare 6 ore in frigorifero.

### 5 PER LA CROCCHETTA DI PATATE:

Reidratare i fiocchi di patate con acqua e latte, rosolare le interiora di pollo con cipolla, olio evo e alloro. Versare tutti gli ingredienti all'interno delle patate reidratate e formare le crocchette. Passarle nel latte e nella **Maizena Panatura Pronta 3 in 1** miscelata alla cipolla disidratata. Friggere al momento del servizio.

### 6 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

In un piatto, disporre la coscetta di galletto laccata e adagiare la terrina di animella, la cipolla, le piccole rape rosse, i dischi di patata; adagiare la crocchetta di patate con **Hellmann's Dressing Honey Mustard**. Versare la salsa di pollo al caffè e ultimare con il germoglio di mais.

# APE

Mousse al cioccolato bianco e mandorla,  
sorbetto mango e zenzero e gel d'arancia e miele



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 60 PERSONE

### • PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE:

500 ml latte intero  
200 g pasta di cioccolato fondente  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Mousse**

### • PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLA:

500 ml latte di mandorla  
200 g cioccolato bianco  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Mousse**

### • PER IL SORBETTO MANGO E ZENZERO:

2.5 L acqua  
500 ml **Carte d'Or Coulis di Mango**  
50 ml succo di zenzero  
20 g zeste di limone  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Sorbetto**

### • PER L'ALVEARE CROCCANTE:

200 g farina di mandorle  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Croccante**

### • PER IL GEL D'ARANCIA E MIELE:

1 L succo d'arancia  
50 ml succo di limone  
200 g **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**  
100 g miele

### • PER LA SPUGNA AL MIELE E ARANCIA:

400 ml latte di mandorla  
100 ml succo e zeste di arancia  
20 g miele  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Millefiori**

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

n. 60 cialde a forma di ape  
q.b. punte di menta  
q.b. fiori eduli  
q.b. topping al cioccolato  
q.b. topping al caramello  
q.b. miele

RICETTA:

NO FOOD WASTE

FULL COST APPROVED

## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE:

Versare in un recipiente **Carte d'Or Base Neutra Mousse** e 500 ml di latte freddo. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Incorporare la pasta di cioccolato fondente. Riempire lo stampo a forma di nido d'ape esagonale e abbattere di temperatura a -18°C.

### 2 PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MANDORLA:

Versare in un recipiente **Carte d'Or Base Neutra Mousse** e 500 ml di latte di mandorla. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Incorporare il cioccolato bianco fuso a bagnomaria o una pasta di cioccolato bianco. Riempire lo stampo a forma di nido d'ape esagonale e abbattere di temperatura a -18°C.

### 3 PER IL SORBETTO MANGO E ZENZERO:

Stemperare il contenuto della busta di **Carte d'Or Base Neutra Sorbetto** all'interno dell'acqua, aggiungere il succo di zenzero, **Carte d'Or Coulis di Mango** e le zeste di limone. Versare nella macchina per sorbetti. Mantecare fino a consistenza desiderata.

### 4 PER L'ALVEARE CROCCANTE:

Mixare **Carte d'Or Base Neutra Croccante**, la farina di mandorle e disporre nello stampo a forma di alveare esagonale. Infornare e cuocere a 170°C per circa 10 minuti.

### 5 PER IL GEL D'ARANCIA E MIELE:

Miscelare il succo d'arancia con il miele e il succo di limone, scaldare in microonde o bagnomaria fino a 40°C e incorporare con una frusta **Carte d'Or Base Neutra Gelatina**. Lasciare riposare il liquido e successivamente versare nello stampo a nido d'ape.

### 6 PER LA SPUGNA AL MIELE E ARANCIA:

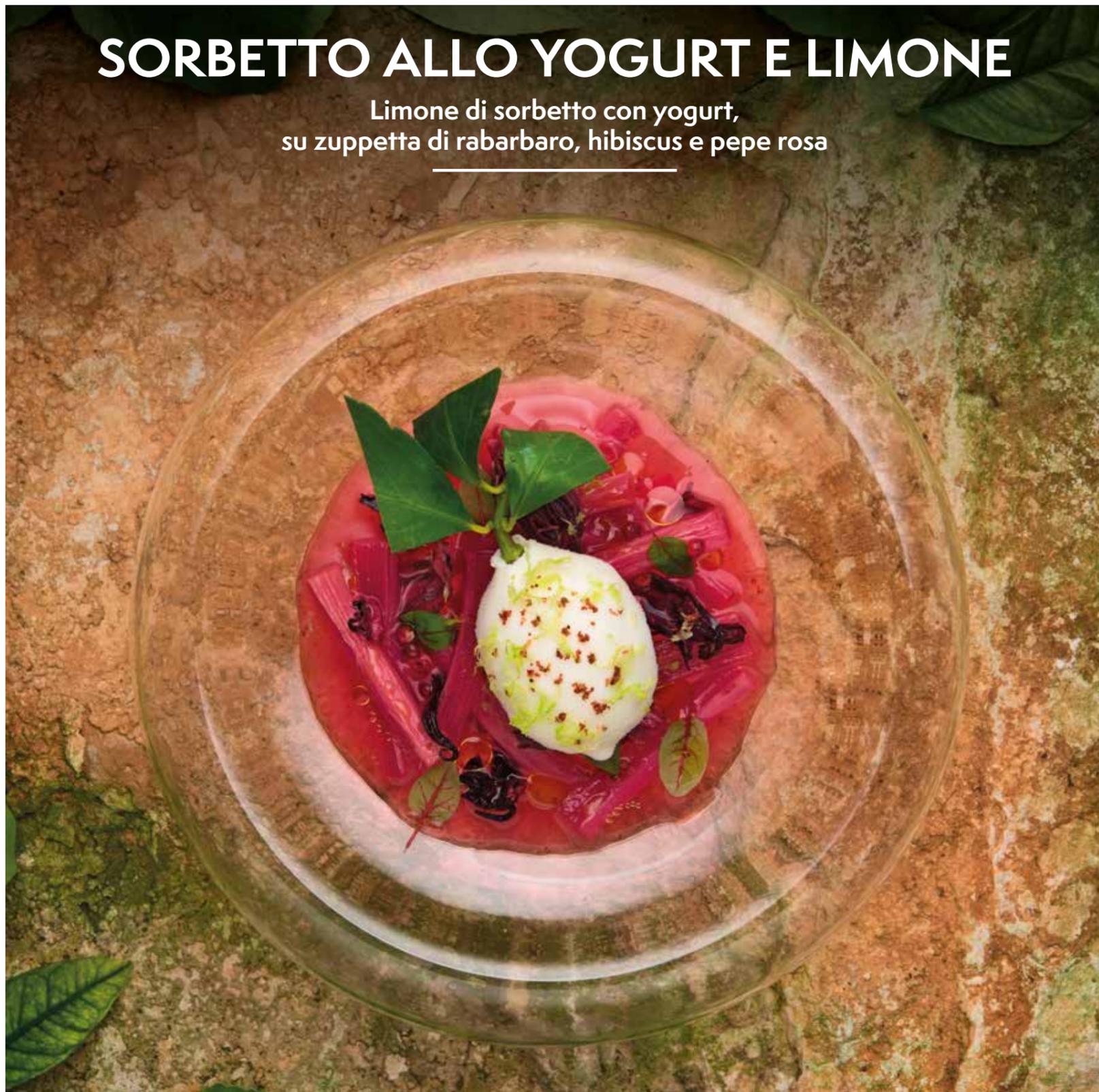
Mescolare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un cucchiaino di legno in un recipiente graduato. Versare il composto all'interno di un sifone da cucina con due cariche. Sifonare all'interno di un bicchiere di plastica e cuocere in forno a microonde per 50 secondi.

### 7 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Montare nel piatto il dessert tipo millefiori alternando gli strati di mousse a quelli di croccante. Ultimare con l'alveare croccante. Posizionare il nido d'ape di gel all'arancia e una quenelle di sorbetto e decorare con la cialda a forma di ape. Ultimare con la cialda a forma di ape, i fiori, il miele, i topping e le puntine di menta.

# SORBETTO ALLO YOGURT E LIMONE

Limone di sorbetto con yogurt,  
su zuppetta di rabarbaro, hibiscus e pepe rosa



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 50 PERSONE

### • PER LA ZUPPETTA DI RABBARO:

3 L acqua  
150 ml granadina (liquore di melograno)  
3 Kg rabarbaro  
600 g zucchero semolato  
q.b. hibiscus

### • PER IL SORBETTO ALLO YOGURT:

2,5 L acqua  
500 ml yogurt al limone  
n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Sorbetto**  
n. 1 bacca di vaniglia  
q.b. zeste di limone

### • PER LE "OPALINE" AL PEPE ROSA:

200 g **Carte d'Or Base Neutra Croccante**  
20 g pepe rosa schiacciato

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

q.b. foglie di limone  
q.b. zeste di limone  
q.b. erbe selvatiche  
q.b. olio evo aromatizzato al limone

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA ZUPPETTA DI RABBARO:

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e unire la granadina e l'hibiscus. Versare il liquido sul rabarbaro tagliato a listarelle. Verificare la tenerezza del rabarbaro, se dovesse risultare troppo croccante ripetere l'operazione. Abbattere di temperatura e conservare sottovuoto.

### 2 PER IL SORBETTO ALLO YOGURT:

Stemperare il contenuto della busta all'interno dell'acqua e dello yogurt; versare nella macchina per sorbetti. Mantecare fino alla consistenza desiderata. Riempire degli stampi in silicone a forma di limone e abbattere di temperatura.

### 3 PER LE "OPALINE" AL PEPE ROSA:

Miscelare il preparato **Carte d'Or Base Neutra Croccante** con il pepe rosa schiacciato, spolverare su un tappetino di silicone e cuocere in forno a 190°C per 9 minuti. Far raffreddare il croccante e frullare il tutto.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare la zuppetta di rabarbaro in un piatto fondo con lo sciroppo e gli altri ingredienti.

Sfornare lo stampo del sorbetto allo yogurt e posizionare sulla zuppetta completando con un rametto di foglie di limone, spolverare con la polvere di "opaline" al pepe rosa, zeste di limone, erbe selvatiche e l'olio evo aromatizzato al limone.

# GIANDUI-HOT

Gianduiotto al cioccolato,  
Bayles e peperoncino con glassa al lampone



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 20 PERSONE

### • PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PEPERONCINO:

- 500 ml latte intero
- 80 ml Bayles
- 200 g pasta per gelati alla gianduia
- 5 g peperoncino in polvere
- n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Mousse**

### • PER LA GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO ALLE FRAGOLE:

- 300 g cioccolato ruby
- 300 g burro di cacao
- 50 g polvere di lamponi
- q.b. colorante rosso liposolubile

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. peperoncini secchi

RICETTA:

NO FOOD WASTE

SENZA GLUTINE

FULL COST APPROVED

## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PEPERONCINO:

Versare in un recipiente il contenuto della busta e 500 ml di latte freddo. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti alla minima velocità e per 5 minuti alla massima velocità. Unire il peperoncino, il Bayles e incorporare la pasta alla gianduia. Versare il composto in stampi di silicone a forma di peperoncino. Abbattere di temperatura a -18°C.

### 2 PER LA GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO ALLE FRAGOLE:

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato ruby in microonde alla temperatura di 30°C, aggiungere il colorante e glassare i piccoli peperoncini al cioccolato.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare i peperoncini secchi su un piatto e adagiarvi i peperoncini di mousse al cioccolato.

# "SIGARI" RUM E CIOCCOLATO

Churros al rum,  
cacao e tabacco



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 32 PERSONE

### • PER I CHURROS:

- 420 ml acqua
- 80 ml rum
- 25 g polvere di cacao
- 8 g tabacco da pipa
- n. 1 busta **Carte d'Or Base Neutra Mille Torte**

### • PER LA GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO:

- 300 g cioccolato fondente al 70%
- 300 g burro di cacao

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. etichette di sigari
- q.b. rum invecchiato

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I CHURROS:

Scaldare a 30°C il rum unire in infusione per 12 ore il tabacco. Filtrare. Unire tutti gli ingredienti e amalgamare bene. Riempire un sifone e caricare con due cariche. Scaldare la macchina elettrica per i churros, sifonare il composto, cuocere per 3 minuti. Oppure sifonare il composto direttamente in friggitrice facendo attenzione a creare dei bastoncini abbastanza dritti.

### 2 PER LA GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO:

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato in microonde alla temperatura di 30°C, glassare i churros.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare su ciascun sigaro la sua etichetta e servire in una vera scatola da sigari con del rum invecchiato.

# CHEF DIGITAL CAPABILITIES

## NETIQUETTE, COMMENTI E RECENSIONI:

COME COMPORTARSI?

L'INTERVISTA:

Camilla Gemma

A TU PER TU CON CAMILLA GEMMA, DIGITAL PR, SOCIAL MEDIA MANAGER E COPYWRITER, PER IMPARARE I SEGRETI DELLA NETIQUETTE ONLINE: **COME GESTIRE COMMENTI E RECENSIONI.**



### LE REGOLE D'ORO DEL COMPORTAMENTO SOCIAL:

- PRESTARE ATTENZIONE ALLA PIATTAFORMA
- MAI RISPONDERE DI PANCIA
- NON FARSI COINVOLGERE IN CONVERSAZIONI DAI TONI ACCESI
- RISPONDERE SEMPRE IN MANIERA EDUCATA

**Partiamo con le note dolenti: quando si ricevono commenti molto negativi, spesso percepiti come ingiustificati è meglio rispondere, o no?**

**In questo caso è utile fare una distinzione:** la piattaforma consente di rispondere privatamente? Se sì, come Facebook e Instagram, è utile inviare un messaggio all'utente, chiedendo spiegazioni. Spesso, accade che la recensione sia stata scritta in maniera affrettata, senza emoji o scorretta grammaticalmente e che non fosse intenzione dell'utente lasciare un commento così negativo. In altri casi, invece emerge un incidente avvenuto durante il servizio che ha generato il commento negativo.

**LO SCAMBIO RISULTA UN OTTIMO SISTEMA PER RICEVERE UN RISCONTRO E PER FIDELIZZARE IL CLIENTE,** invitandolo a tornare, magari offrendogli un aperitivo.

Se non è possibile contattare l'utente privatamente (come su Tripadvisor e Google Business), è bene rispondere pubblicamente ma mai di pancia. La regola d'oro, infatti, in entrambi i casi è usare sempre un linguaggio educato, pacato ed inclusivo, se possibile, citando il nome dell'utente. Ad esempio: "Buongiorno Paolo, grazie per la tua recensione. Sarà nostra cura farti cambiare opinione".

**In caso di commenti o recensioni molto positive, è utile riportarle sul proprio sito web o profilo social?**

Anche in questo caso è **utile distinguere in base alla provenienza della recensione.** Se proviene da un giornale, un critico o un profilo verificato, può essere utile riportarlo sul sito, soprattutto se si ha una sezione dedicata alla rassegna stampa, e sul proprio profilo social. Se invece si tratta di commenti di utenti privati, allora io consiglio di non riportarlo perché risulterebbe forzato ed eccessivamente autocelebrativo.

**Come è possibile affrontare un attacco premeditato sui social?**

Se si è vittima di un attacco social o in gergo **"shitstorm"** è bene non farsi coinvolgere. La strategia migliore, infatti, è **aspettare che la tempesta passi**, prendersi un momento e, il giorno seguente, preparare un post o una comunicazione ufficiale che racconti quanto successo, sempre con toni pacati ed inclusivi.

# PROFILO SOCIAL

## REGOLE E SUGGERIMENTI PER LO "CHEF 4.0"

A CURA DI *Camilla Gemma*

### IMPOSTARE UN PROGETTO SOCIAL VINCENTE

L'importanza della presenza online non è più oggetto di discussione. Ciò che è importante trasmettere ora è la necessità di essere attivi, **con contenuti adeguati**, cadenzati, e studiati per emergere in quello che è a tutti gli effetti un mercato altamente competitivo. Impostare un progetto social vincente, infatti, non è così facile come sembra: richiede tempo e una risorsa che vi si dedichi, può essere una soluzione quella di prendere in considerazione **la possibilità di allocare un budget mensile per lo studio del piano editoriale.** Che ci si avvalga di una consulenza esterna o si faccia tutto in casa, le buone pratiche restano le stesse: considerando una media di **6 post al mese** per Instagram e Facebook, **con circa 3 piatti a settimana**, è bene prevedere quali saranno le uscite con almeno un mese di anticipo. Le uscite devono essere programmate in base al menù e alla stagionalità ma soprattutto con una logica orientata alla conversione: i piatti che in base al food cost risultano più remunerativi devono essere protagonisti del piano editoriale. Un altro aspetto su cui **vale la pena puntare è l'abbinamento del piatto con il vino**, per andare ad incidere ancora di più sullo scontrino.

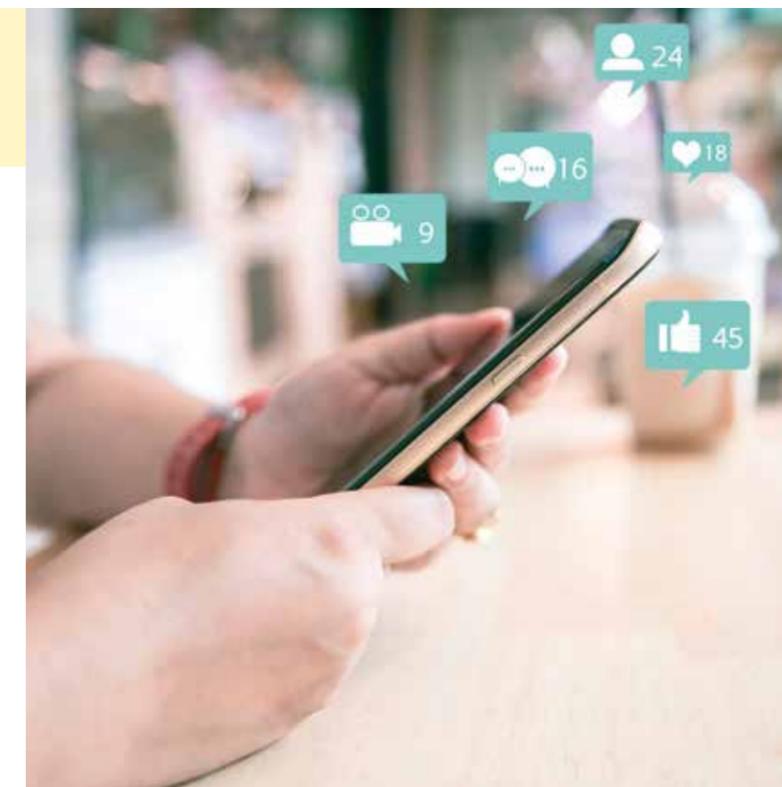
### PER EMERGERE PERÒ, NON BASTA PREVEDERE COSA POSTARE CON ANTICIPO

è anche necessario rispettare i formati che i social premiano:

- POSTARE NEGLI ORARI VINCENTI (PER I RISTORANTI: PRIMA E DOPO L'ORA DI PRANZO)
- USARE UN LINGUAGGIO INFORMALE CHE SI RIVOLGA DIRETTAMENTE AL CONSUMATORE, DANDOGLI DEL TU
- PUNTARE SULLO STORYTELLING
- USARE UN IMPATTO VISIVO ACCATTIVANTE E CROMATICAMENTE COERENTE.

Ma non è finita qui, per farsi conoscere è anche fondamentale **investire in visibilità**, andando alla ricerca di utenti soprattutto in base ad un criterio territoriale: **cercando persone che vivono nei dintorni del proprio centro o in località target.**

(Prevedendo di spendere circa 50 € ogni due settimane).



# LE INTOLLERANZE E L'IMPORTANZA DEL MENÙ DIGITALE

A CURA DI *Fabio Marniga*

CON IL FOUNDER DI QODEUP PER PARLARE DI MENÙ DIGITALE: FLESSIBILITÀ, VISIBILITÀ E RISPARMIO DI RISORSE, TUTTO A PORTATA DI APP.

## I VANTAGGI DEL MENÙ DIGITALE.

Il menù digitale aiuta a rendere chiara e visibile l'attenzione che il ristoratore riserva a chi soffre di allergie e intolleranze alimentari, diventando un alleato efficace per i ristoratori e un aiuto importante dal lato del cliente, quando si trova a dover scegliere dove mangiare. Infatti, per le persone che vivono quotidianamente questa realtà è fondamentale sapere prima di essere al tavolo se il locale offre alternative compatibili con le loro esigenze. **Il Menù digitale diventa uno strumento fondamentale di comunicazione:** mettendo a disposizione un menù sempre aggiornato e consultabile on-line, che evidenzia in maniera chiara e leggibile, spesso consentendo di usare anche i filtri di ricerca, gli allergeni e quindi le proposte di piatti del menù da evitare, diventando una vera e propria vetrina.



IL MENÙ DIGITALE  
È UN'OCCASIONE PER ATTRARRE  
NUOVI CLIENTI E PER OFFRIRE LORO  
UN SERVIZIO ATTENTO E DEDICATO.

Avvalersi di un menù digitale significa anche risparmiare carta e inchiostro, avendo in più la libertà di poter modificare le proposte anche giornalmente, risparmiando risorse e generando meno rifiuti. Ed è proprio per questo innegabile vantaggio che avere un menù digitale potrebbe diventare presto irrinunciabile.

I vantaggi del menù digitale, come Qodeup, però non si limitano a questo. Infatti, in un mondo pieno di informazioni **sono tantissimi i clienti** (o potenziali tali) che **cercano e vogliono leggere le proposte di un locale, prima di sceglierlo e di recarvisi.** Inoltre, questo strumento consente di rendere invisibile un piatto se è terminato durante il servizio. In questo modo non capiterà più che un cliente al tavolo ordini un dolce, per poi scoprire che è finito, rimanendo comprensibilmente deluso. Il menù digitale è **multilingua:** dimenticate i menù infiniti con le traduzioni piccolissime, dimenticate anche le due o tre versioni fisiche da cercare e consegnare al tavolo, tramite smartphone il cliente può accedere autonomamente alla lingua preferita.

 **qodeup** <https://www.qodeup.com/>

L'INTERVISTA

# SAPORE E "CUCINA DEL SENZA" GUSTOSI CONSIGLI SENZA ALLERGENI

Mangiare cibi senza allergeni come ad esempio il glutine,  
è sinonimo di mangiare cibi e dolci senza gusto o con poco interesse?

*Pastry Chef Tommaso Foglia* 🌸

Ad oggi è doveroso per un Pastry chef **avere in menù uno o più dolci che siano attenti alle intolleranze alimentari.** Abbiamo la conoscenza merceologica per produrre degli ottimi prodotti sostituendo la farina con gli amidi senza intaccare il gusto degli stessi.



"Elisir di Lunga Vita"

*Pastry Chef Roberta Merolli* 🌸

Assolutamente no, molti dei nostri dessert sono già senza glutine o predisposti per esserlo apportando delle piccole modifiche che non penalizzano il risultato finale in termini di gusto e golosità. Questo vale anche per la gestione di altri allergeni, **cerchiamo di adeguare la nostra offerta alle esigenze dei nostri ospiti** per far sì che la loro sia un'esperienza senza limitazioni.



"Pomo d'Oro"

Dolci senza nè latte nè uova restano gustosi?

Attualmente nella carta dei Dessert al Don Alfonso 1890 San Barbato ho un dessert chiamato **"Elisir di Lunga Vita"**; il tema principale di questo dessert è l'utilizzo di ingredienti ad **alto potere antiossidante in un dolce 100% vegano.** Con tecniche diverse abbiamo utilizzato il melograno, la barbabietola, il riso, i lamponi e le carote viola con uno scrigno di meringa a base di acqua di ceci abbinandolo ad un kombucha di tè nero e finocchietto selvatico.

Penso, per esempio al **Pomo d'Oro**, un mio dolce vegano e quindi senza nè latte nè uova. Si tratta di una frolla allo sciroppo di mela con sorbetto di mela verde, mousse fondente all'acquafaba, mela osmotizzata all'amarena e meringa ghiacciata alla mela: un dolce che ha riscosso molto successo.

# COME I PRODOTTI DI UNILEVER FOOD SOLUTIONS

## AIUTANO LA CUCINA DEL SENZA

A CURA DI *Chef Giuseppe Buscicchio*

**LO SCOPO DI UNILEVER FOOD SOLUTIONS  
È AFFIANCARE GLI CHEF NELLE LORO SFIDE QUOTIDIANE**

Una di queste sfide è riuscire a far fronte alle sempre più numerose richieste ed esigenze dei clienti, a fronte di un sempre più esiguo numero di professionisti in cucina. Infatti, in brigata, sempre che ancora esistano, siamo sempre meno ma i bisogni dei clienti sono sempre più specifici: **dalle intolleranze, alle allergie, fino agli stili alimentari.** Queste necessità, mettono gli chef in difficoltà durante il servizio, ed è qui che Unilever Food Solutions interviene:

**GRAN PARTE DEI PRODOTTI IN PORTFOLIO, INFATTI, SONO PRIVI DI ALLERGENI.**

In più, un'interessante novità è costituita dalle panature pronte a marchio Maizena. L'Amido di Mais Maizena (già senza glutine e senza lattosio) è un prodotto storico di UFS, nato nel 1857, ma solo ora vengono presentate sul mercato questi nuovi prodotti, proprio **per venire incontro alle necessità alimentari dei clienti e aiutare gli chef durante il servizio.**

Oltre all'Amido di Mais sono ora disponibili l'Amido di Riso e tre Panature Pronte senza glutine, nati per essere consumati da tutti, senza rinunciare al gusto e al risultato, ma semplificando il lavoro dello chef. Questi prodotti a marchio Maizena permettono di proporre a tutti, anche intolleranti, un'ottima cotoletta alla milanese, una perfetta verdura gratinata e un delizioso pesce in crosta - ottimi piatti per tutti - limitando i processi di preparazione e senza mettere a rischio la salute dei clienti.

SOLUZIONI EFFICACI E  
PRODOTTI INNOVATIVI AD ALTO VALORE AGGIUNTO

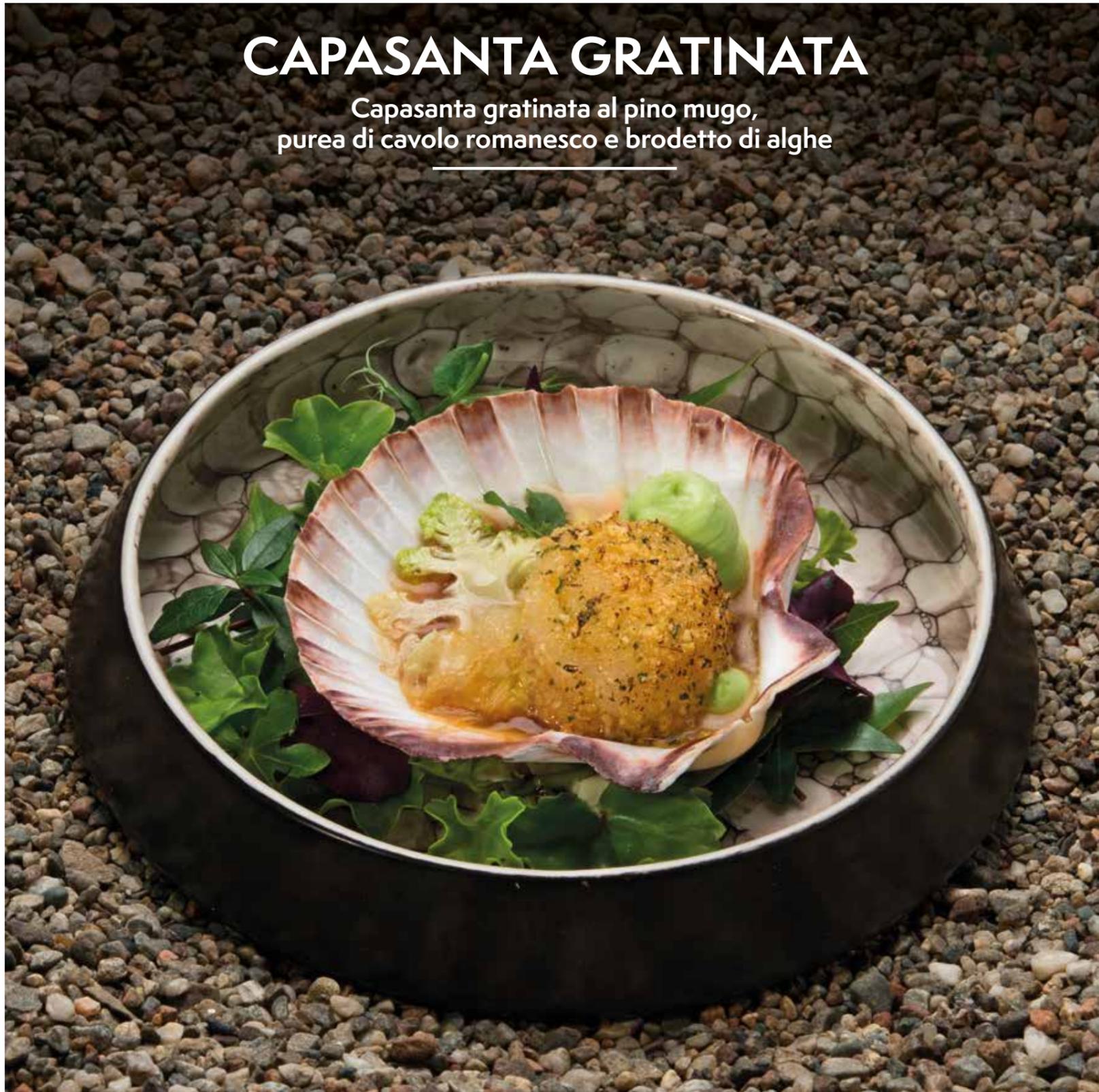


PREZIOSI ALLEATI DELLO CHEF  
PER SOSTENERE  
LA CUCINA DEL SENZA,  
STIMOLANDO LA CREATIVITÀ  
SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.



# CAPASANTA GRATINATA

Capasanta gratinata al pino mugo,  
purea di cavolo romanesco e brodetto di alghe



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LE CAPESANTE:

- 300 g **Maizena Panatura Pronta Gratin**
- 10 g germogli di pino mugo
- 10 g timo
- 5 g maggiorana
- n. 10 capesante con guscio
- q.b. zeste di limone
- q.b. sale affumicato

### • PER IL BRODETTO DI ALGHE:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 50 ml mirin
- 20 ml salsa di soia
- 10 g zenzero
- n. 1 zeste di limone
- n. 3 alghe kombu

### • PER LA PUREA DI CAVOLO ROMANESCO:

- 1 L **Knorr Brodo di Verdure**
- 1 Kg cavolo romanesco
- 50 g **Pfanni Patate in Focchi**
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio all'aglio

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 20 cavolo romanesco a lamelle
- n. 10 germogli di piselli
- q.b. lattuga di mare

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE CAPESANTE:

Svuotare i gusci di capasanta, pulire la polpa e mettere da parte gli scarti. Tritare i germogli di pino mugo con timo, maggiorana e zeste di limone; unire il trito di erbe a **Maizena Panatura Pronta Gratin**, miscelare e impanare le capesante. Gratinare a 190°C per 10 minuti.

### 2 PER IL BRODETTO DI ALGHE:

Tagliare con le forbici i fogli di alga kombu. Lasciarle ammorbidire in acqua per una notte. Scolarle e metterle nella casseruola con **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**, portare ad ebollizione, schiumare e togliere i fogli di alga kombu; spegnere la fiamma sotto la casseruola.

Fare fiammeggiare il mirin e versarlo nella casseruola.

Unire lo zenzero a fettine sottili, le zeste di limone e la salsa di soia.

Lasciare in infusione per 30 minuti e filtrare.

### 3 PER LA PUREA DI CAVOLO ROMANESCO:

Cuocere il cavolo romanesco nel **Knorr Brodo di Verdure**, scolarlo e frullarlo al mixer con tutti gli altri ingredienti.

Versare in un biberon da cucina e mantenere a bagnomaria.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE

Posizionare la capasanta nella sua conchiglia, unire la purea di cavolo romanesco, decorare con le erbe, le lamelle di cavolo, la lattuga di mare ed infine il brodetto freddo.

# SGOMBRO MARINATO

Sgombro marinato alla citronella,  
cioccolato, mais bianco & passion fruit



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LO SGOMBRO:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 200 g citronella
- 80 g sale fino
- n. 10 filetti di sgombro
- q.b. olio evo
- q.b. pepe arlecchino

### • PER LA POLENTINA DI MAIS BIANCO:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 400 g farina di mais
- 10 g sale
- q.b. buccia di limone grattugiata

### • PER I POMODORINI AGRUMATI:

- 400 g pomodorini gialli
- 100 g olio evo
- 40 g sale fino
- q.b. zucchero a velo
- q.b. buccia di lime
- q.b. buccia di arancia

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 20 scaglie di cioccolato bianco
- n. 10 Salty Fingers
- n. 10 asparagi verdi sbollentati
- n. 5 passion fruit
- n. 5 peperone crudo di Senise IGP

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LO SGOMBRO:

Tagliare il filetto di sgombro a piccoli pezzi e segnare sulla parte della pelle. Portare ad ebollizione **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine** con il sale, aromatizzare con la citronella e far raffreddare. Posizionare lo sgombro in questa salamoia e lasciar marinare per circa 20 minuti. Asciugare e scottare lo sgombro in una padella antiaderente con olio evo e pepe arlecchino.

### 2 PER LA POLENTINA DI MAIS BIANCO:

Portare ad ebollizione il **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**, unire la farina di mais bianco, mescolare il tutto con una frusta e lasciar cuocere lentamente per 20 minuti. Insaporire con sale e la buccia di limone grattugiata.

### 3 PER I POMODORINI AGRUMATI:

Incidere i pomodorini, sbollentarli, farli raffreddare e pelarli. Condirli con la buccia degli agrumi, il sale e lo zucchero. Lasciare appassire per 50 minuti a 70°C.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare al centro del piatto la polentina di mais bianco, adagiarvi i pomodorini, lo sgombro, il passion fruit, i Salty Finger, gli asparagi, le scaglie di cioccolato e il peperone crudo.

# COZZA... RISO, PATATE E COZZA

Idea di finger food di cozze ripiene  
con riso, patate e zucchine



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LE COZZE:

- 1 L **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 50 ml olio evo
- 300 g riso parboiled
- 200 g brunoise di zucchine
- 200 g brunoise di patate
- 100 g pecorino romano grattugiato
- 100 g pomodoro concassè
- 50 g cipolla tritata
- 20 g prezzemolo sminuzzato
- n. 50 cozze tarantine
- n. 1 spicchio d'aglio tritato

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- q.b. alghe miste
- q.b. sassi di fiume

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE COZZE:

Aprire le cozze a crudo mantenendo i gusci attaccati. Recuperare l'acqua delle cozze. Riunire verdure e riso e condire il tutto con **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**, pecorino, vino bianco, olio e aglio tritato. Farcire le cozze e chiuderle con l'ausilio della pellicola. Confezionare sottovuoto al 99.9% di vuoto e cuocere nel roner a 95°C per 40 minuti.

### 2 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Servire le cozze aperte sui sassi di fiume caldi e le alghe.

# GNOCCHI DI PATATE

“Bon-Bon” di patata affumicata con mozzarella di bufala, trota affumicata & kefir



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER I BON-BON DI PATATE AFFUMICATE:

- 400 ml acqua calda da rubinetto
- 400 ml latte intero
- 250 g **Pfanni Patate in Fiocchi**
- 100 g mozzarella di bufala
- 70 g **Maizena Amido di Mais**
- 70 g burro salato
- 60 g tuorli d'uovo
- 50 g Parmigiano
- 10 g erba cipollina sminuzzata
- 4 g buccia di limone grattugiata
- 3 g sale fino
- 2 g noce moscata
- q.b. pepe

### • PER LA SALSA AL KEFIR:

- 400 g kefir
- 200 g panna fresca
- 20 g succo di limone
- 10 g buccia di limone grattugiata

### • PER L'OLIO ALL'ABETE:

- 200 g olio evo
- 100 g rametti giovani di abete
- 70 g foglie di prezzemolo

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 400 g trota affumicata
- n. 30 spinaci friseè
- q.b. uova di trota
- q.b. polvere di prezzemolo
- q.b. fiori eduli

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER I BON-BON DI PATATE AFFUMICATE:

Unire l'acqua calda e poi il latte freddo a **Pfanni Patate in Fiocchi**, lasciare reidratare circa 5 minuti ed incorporare gli altri ingredienti quindi, la **Maizena Amido di Mais**, il burro salato, il Parmigiano, la noce moscata, la buccia di limone, sale, pepe, erba cipollina ed infine le uova. Mescolare bene il tutto e abbattere di temperatura. Creare degli gnocchi da 12 g cadauno, mettere al centro un pezzo di mozzarella di bufala.

### 2 PER LA SALSA AL KEFIR:

Unire tutti gli ingredienti e insaporire con sale e pepe.

### 3 PER L'OLIO ALL'ABETE:

Mettere l'olio e i rametti di abete in un sacchetto per sottovuoto. Cuocere in roner a 60°C per 3 ore.

Sbollentare in acqua salata le foglie di prezzemolo e raffreddarle in acqua ghiacciata.

Filtrare l'olio e frullarlo con le foglie di prezzemolo.

Passare allo chinois.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere in acqua salata gli gnocchi di patate e saltarli in padella con burro salato, erba cipollina sminuzzata e Parmigiano.

Posizionare in piatto fondo la salsa al kefir, posizionare gli gnocchi alternandoli alla trota affumicata. Completare con l'olio aromatico all'abete, le uova di trota, le foglie di spinacino, la polvere di prezzemolo e i fiori eduli.

# PASTA, CECI E SCAMPI D'ESTATE

Crema di ceci con ditali di pasta  
ed emulsione di scampi



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA CREMA DI CECI:

- 3 L Knorr Brodo di Verdure
- 400 g ceci
- 80 g sedano
- 80 g carote
- 60 g cipolla bianca tostata
- 30 g aceto di Jerez
- 8 g rosmarino
- 8 g sale
- 7 g timo
- 4 g aglio
- n. 1 buccia di Parmigiano 36 mesi
- q.b. olio al rosmarino

### • PER L'EMULSIONE DI SCAMPI:

- 500 g olio evo
- 200 g teste e scarti degli scampi
- 10 g timo
- 10 g basilico
- 10 g bucce di agrumi
- n. 1 spicchio d'aglio

### • PER GLI SCAMPI AL VAPORE:

- 60 g olio evo
- 10 g buccia di limone
- n. 20 scampi sgusciati

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 300 g pasta ditaloni lisci di Gragnano
- 300 g cavolo romanesco bollito
- 200 g ceci neri bolliti
- q.b. olio al lemon grass
- q.b. chele di scampi
- q.b. germogli di carota

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA CREMA DI CECI:

Ammollare per 12 ore i ceci in acqua minerale liscia. Cuocerli nel **Knorr Brodo di Verdure** con il sedano, le carote, la cipolla tostata, l'aglio in camicia, la buccia di formaggio e il bouquet di erbe. Cuocere il tutto per 1 h e 30 minuti. Eliminare le erbe e le verdure. Frullare il tutto con un mixer ed unire l'aceto di Jerez e l'olio al rosmarino. Passare allo chinois. Insaporire con sale e pepe di mulinello.

### 2 PER L'EMULSIONE DI SCAMPI:

Portare a 60°C l'olio con aglio, timo, basilico e bucce di agrumi; filtrare e frullare l'olio con gli scarti e le teste di scampi aggiungendo un cubetto di ghiaccio. Filtrare questa emulsione 2 volte in un setaccio a maglia fine; versare in un biberon da cucina.

### 3 PER GLI SCAMPI AL VAPORE:

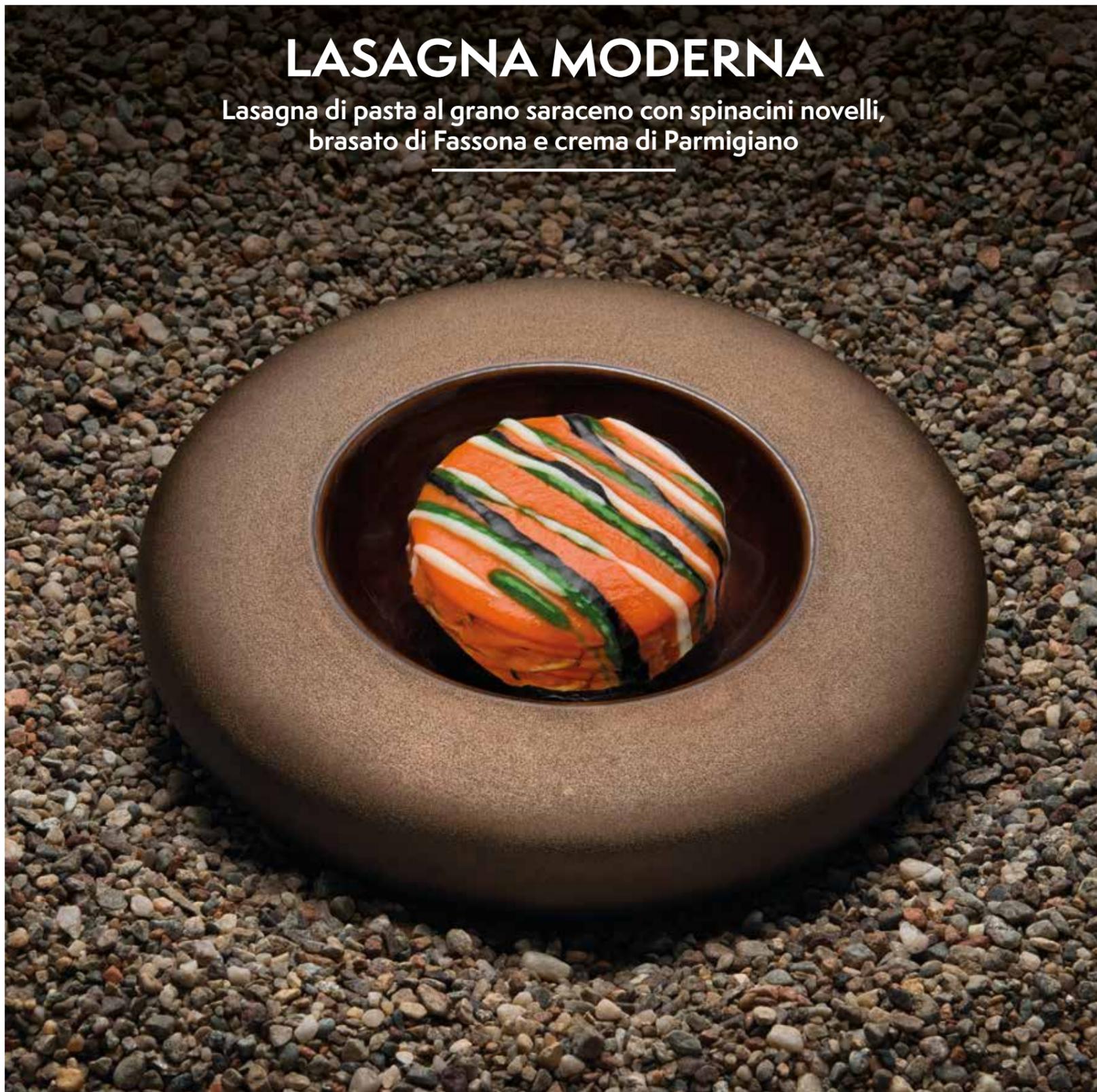
Insaporire le code di scampi sgusciate con l'olio evo e la buccia di limone. Cuocere a 68° per circa 10 minuti.

### 4 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cuocere i ditaloni in acqua salata per circa 10 minuti. Condirli con l'emulsione di scampi. Disporre la crema di ceci in un piatto fondo e adagiare armoniosamente i ditaloni, gli scampi, i cavoli e i ceci neri. Completare con l'olio al lemon grass, le chele di scampi e i germogli.

# LASAGNA MODERNA

Lasagna di pasta al grano saraceno con spinacini novelli, brasato di Fassona e crema di Parmigiano



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA LASAGNA:

- 300 ml acqua
- 750 g miscela di farine senza glutine per pasta
- 160 g farina di grano saraceno senza glutine
- 150 g tuorlo d'uovo

### • PER IL BRASATO DI FASSONA:

- 2 L **Knorr Brodo Manzo**
- 600 g passata di pomodoro
- 500 g polpa di Fassona
- 500 g polpa di maiale
- 300 g salsa al pomodoro
- 200 g vino rosso
- 150 g stracchino
- 100 g cipolla bianca
- 80 g carote
- 80 g foglie di spinacini scottati
- 70 g sedano
- 70 g Parmigiano
- 50 g olio evo
- 20 g concentrato di pomodoro
- n. 2 spicchi d'aglio

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 100 g crema di Parmigiano
- 100 g crema alle erbe
- 100 g crema al carbone vegetale

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA LASAGNA:

Miscelare le farine e le uova. Impastare per almeno 15 minuti per amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per almeno una mezz'ora prima di tirare la sfoglia. Tirare la sfoglia e formare dei rettangoli 20x30, sbollentarli in acqua salata e asciugarli.

### 2 PER IL BRASATO DI FASSONA:

Pulire e tritare il sedano, la carota, la cipolla, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo per il soffritto. In una casseruola lasciate soffriggere dolcemente le verdure con l'olio extravergine per circa 10 minuti, controllando che non si brucino. Aggiungere la carne, alzare la fiamma e lasciarla rosolare fino a quando non abbia cambiato colore e la sua acqua non sia evaporata del tutto, ci vorranno circa 40 minuti, insaporire con il sale e il pepe.

Sfumare con il vino e una volta evaporato, aggiungere il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua.

Aggiungere la passata di pomodoro e **Knorr Brodo Manzo**, abbassare la fiamma al minimo e lasciare cuocere per un'ora e mezza. Abbatte di temperatura.

In una teglia gastronorm alternare la sfoglia di pasta con il ragù di Fassona, lo stracchino, le foglie di spinacino scottate e il Parmigiano.

Ripetere questa operazione per 3 volte e ultimare con la salsa di pomodoro e il Parmigiano. Cuocere a 170°C per 18 minuti. Abbatte di temperatura e cappare la lasagna con un coppapasta dal diametro di 12 cm.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Laccare completamente la lasagna con la salsa al pomodoro e rigenerare in forno, prima di servire fare un "dripping" con la crema al Parmigiano, la crema alle erbe e la crema al carbone vegetale.

# DA UN'IDEA DI RISI E BISI

Tagliatelle di riso, piselli novelli,  
guanciale e uova marinate



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LE TAGLIATELLE DI RISO:

- 3 L Knorr Brodo di Verdure
- 40 ml mirin
- 500 g purea di piselli
- 500 g tagliatelle di riso
- 300 g piselli freschi
- 120 g pasta di miso bianca
- 100 g guanciale
- 100 g cipollotto novello tritato
- 50 g olio evo
- n. 1 sclagno
- q.b. peperoncino

### • PER LE UOVA MARINATE:

- 2 L acqua
- 300 ml salsa di soia
- 300 ml mirin
- 10 g zucchero
- n. 10 uova

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 50 g julienne di cipollotto novello
- 40 g tagliatelle di riso fritte
- q.b. germogli di piselli
- q.b. chips d'aglio
- q.b. guanciale croccante

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LE TAGLIATELLE DI RISO:

In casseruola portare ad ebollizione **Knorr Brodo di Verdure**, togliere dal fuoco e unire la pasta di miso bianca, la purea di piselli e il mirin.

In casseruola rosolare in olio evo lo scalogno, il guanciale a dadini, il cipollotto novello, il peperoncino e unire i piselli sgusciati, bagnare con il brodo precedentemente preparato e cuocere per 5 minuti.

Da parte sbollentare in acqua le tagliatelle di riso ed aggiungerle a questa zuppa di piselli.

### 2 PER LE UOVA MARINATE:

Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti della marinatura e abbattere di temperatura. Cuocere le uova intere per 6 minuti e raffreddarle rapidamente.

Sgusciarle, unire la marinatura e mettere il tutto in un sacchetto per sottovuoto e lasciar marinare per circa 1 ora.

### 3 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare al centro del piatto fondo un nido di tagliatelle di riso con la zuppeta di piselli e guanciale precedentemente preparato.

Unire l'uovo marinato e ultimare con le chips d'aglio, i germogli di piselli, il cipollotto novello, la tagliatella di riso fritta e il guanciale croccante.

# CARRÈ DI ROMBO ALLA MEDITERRANEA

Carrè di rombo arrostito con panatura profumata al limone e semi di lino con demi-glace di pesce, funghi e mais bianco



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL CARRÈ DI ROMBO:

- 400 g **Maizena Panatura Pronta alla Mediterranea**
- 250 g burro demi-salè
- n. 2 rombo intero
- n. 1 spicchio d'aglio

### • PER LA PUREA DI RADICE DI PREZZEMOLO:

- 250 g radici di prezzemolo pelate
- 200 g latte intero
- 200 g acqua
- 20 g burro
- q.b. sale fino
- q.b. xantana

### • PER LA DEMI-GLACE DI PESCE:

- 500 ml **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 100 g funghi cardoncelli
- 50 g **Maizena Amido di Mais**
- n. 1 spicchio d'aglio
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. pepe

### • PER IL FINTO MAIS BIANCO:

- 1 L acqua
- 400 g farina di mais
- 30 g **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine**
- 10 g sale
- q.b. buccia di limone grattugiata

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 20 foglie di bietolina bollita
- n. 10 germogli di mais
- q.b. foglie di prezzemolo fritte
- q.b. radici di prezzemolo fritte

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL CARRÈ DI ROMBO:

Prendere il rombo e toglierli la pelle. Ricavare la costoletta di rombo, rosolare nel burro con uno spicchio di aglio in camicia. Successivamente passare nella **Maizena Panatura Pronta alla Mediterranea** e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

### 2 PER LA PUREA DI RADICE DI PREZZEMOLO:

Sbucciare e tagliare a pezzi regolari la radice di prezzemolo. Cuocere in acqua e latte per circa 25 minuti. Scolare e frullare con parte del liquido di cottura, unire il burro e il sale. Passare allo chinois e legare con la xantana.

### 3 PER LA DEMI-GLACE DI PESCE:

Rosolare i funghi cardoncelli con olio, aglio e prezzemolo, aggiungere **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine** e legare con **Maizena Amido di Mais**. Regolare di sale e pepe.

### 4 PER IL FINTO MAIS BIANCO:

Portare l'acqua ad ebollizione, unire il **Knorr Brodo di Pesce Senza Glutine** e la farina di mais bianco, mescolare il tutto con una frusta e lasciar cuocere lentamente per 40 minuti. Insaporire con sale e buccia di limone grattugiata. Versare nello stampo di silicone a forma di pannocchia, lasciare raffreddare e prima del servizio rigenerare in forno o su padella calda.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Disporre al centro del piatto delle bietoline al vapore adagiarsi sopra il carrè di rombo gratinato, unire il finto mais bianco, la demi-glace di pesce e in ultimo la purea, le foglie e le chips di radice di prezzemolo.

# LOMBO DI AGNELLO IN CROSTA

Agnello panato croccante aromatizzato all'acciuga e tè verde matcha con purea di carota alla mostarda



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER IL LOMBO D'AGNELLO:

- 1,8 Kg lombo d'agnello
- 120 g burro
- 10 g timo
- 10 g sale
- 3 g rosmarino
- 1 g ginepro
- n. 1 foglia di alloro
- n. 1 spicchio d'aglio

### • PER LA PANATURA AROMATIZZATA:

- 400 g **Maizena Panatura Pronta 3 in 1**
- 100 g fiocchi di mais
- 60 g tè verde Matcha
- 40 g foglie di prezzemolo
- 40 g acciughe tritate

### • PER LA TERRINA DI AGNELLO:

- 600 ml **Knorr Fondo Bruno in Pasta**
- 200 g ritagli di carne d'agnello
- 200 g cardoncelli
- 50 g cipolla
- 40 g sedano
- 40 g carota
- 30 g vino rosso
- 30 g gelatina vegetale
- 10 g timo
- 3 g funghi secchi

### • PER LE CAROTE ALLA MOSTARDA D'UVA:

- 400 g succo di carote
- 300 g carote baby
- 20 g scalogno
- 15 g mostarda d'uva
- n. 5 foglie di salvia

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 1 Kg carote baby bollite
- 500 g **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare**
- 400 g cime di rape bollite
- 50 g olio all'aglio
- 40 g aceto di Jerez
- 20 g **Hellmann's Caesar Dressing**
- 10 g acciughe
- q.b. aneto

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER IL LOMBO D'AGNELLO:

Pulire e parare l'agnello conservando i ritagli. Condire l'agnello con il sale aromatico realizzato frullando tutte le spezie. Rosolarlo in padella con burro e timo. Mettere in forno a 52°C per 1 ora. Abbattere di temperatura.

### 2 PER LA PANATURA AROMATIZZATA:

Con l'aiuto di un cutter frullare l'acciuga con il tè verde e le foglie di prezzemolo, infine aggiungere i fiocchi di mais e mescolare a **Maizena Panatura Pronta 3 in 1**. Prendere il lombo di agnello, bagnare in acqua e panare con la panatura ottenuta. Friggere in olio bollente o nel burro chiarificato.

### 3 PER LA TERRINA DI AGNELLO:

Rosolare i ritagli di agnello in una casseruola, arrostitire sedano, carote, cipolle e funghi cardoncelli, sfumare con il vino ed aggiungere poi i funghi secchi, il timo e **Knorr Fondo Bruno in Pasta** diluito. Cuocere per 2 ore, aggiungendo l'acqua man mano che necessita; sfilacciare la carne e far ridurre il fondo. Aggiungere il fondo ridotto agli sfilacci d'agnello e i funghi arrostiti con olio, aglio e timo. Legare con la gelatina. Mettere in uno stampo, far raffreddare, tagliare e rigenerare in forno a vapore a 75°C.

### 4 PER LE CAROTE ALLA MOSTARDA D'UVA:

Cuocere le carote con lo scalogno, la salvia e il succo. Frullare il tutto e aggiungere la senape, mettere la purea in biberon per il servizio.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Dopo la cottura, far riposare e tagliare il carrè di agnello. Saltare in olio e aglio le carotine baby e le cime di rapa con l'acciuga. Posizionare nel piatto la terrina rigenerata a vapore, nappare con **Knorr Fondo Bruno Legato Granulare** diluito aromatizzato con l'aceto di Jerez, adagiare l'agnello, le verdure saltate, la purea di carote alla mostarda d'uva. Ultimare con spuntoni di **Hellmann's Caesar Dressing** e aneto.

RICETTA A CURA DEGLI CHEF  
PIERLUCA ARDITO E GIUSEPPE BUSCICCHIO

# ZUPPA INGLESE

Zuppa inglese di mais dolce e cocco con vaniglia e limone, spugna di alchermes e ciliegie



MUST HAVE:



## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### • PER LA CREMA PASTICCERA BASE:

- 400 ml latte di cocco
- 100 ml panna fresca intera
- 100 g chicchi sgranati di mais dolce
- 100 g zucchero
- 100 g tuorlo
- 40 g **Maizena Amido di Riso**
- n. 1 bacca di vaniglia
- q.b. burro noisette
- q.b. buccia di limone

### • PER LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO:

- 100 g crema pasticcera base
- 50 g cioccolato fondente 70%

### • PER LA CREMA PASTICCERA ALL'ALCHERMES:

- 50 ml alchermes
- 200 g crema pasticcera base

### • PER LA SPUGNA ALL'ALCHERMES:

- 250 ml acqua
- 50 ml alchermes
- 330 g **Carte D'Or Base Neutra Mille Torte**

### • PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 20 ciliegie al liquore
- n. 20 petali di fiori edibili
- n. 10 decori sottili di cioccolato
- q.b. germogli di piselli
- q.b. mais dolce disidratato
- q.b. polvere di lamponi

RICETTA:



## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA CREMA PASTICCERA BASE:

Aarrostire i chicchi di mais in padella con il burro noisette. Farli raffreddare, asciugarli e metterli in un sacchetto per sottovuoto con il latte di cocco. Confezionare al 99.9% di vuoto e cuocere in roner a 83°C per 12 ore. Abbattere e filtrare. Portare il latte di cocco e mais con la panna a ebollizione. A parte, miscelare lo zucchero e l'amido insieme al tuorlo, quindi aggiungere latte e panna. Cuocere per 3 minuti, versare in un contenitore e lasciar raffreddare. Dividere la crema in tre parti.

### 2 PER LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO:

In un microonde sciogliere il cioccolato fondente, riscaldare la crema pasticcera ed amalgamare il tutto. Raffreddare e versare il contenuto in una sac-a-poche con duglia liscia.

### 3 PER LA CREMA PASTICCERA ALL'ALCHERMES:

In un microonde riscaldare la crema pasticcera ed amalgamare all'alchermes.

### 4 PER LA SPUGNA ALL'ALCHERMES:

Unire tutti gli ingredienti e caricare un sifone. Sifonare in un bicchiere di plastica e cuocere in microne per 50 secondi.

### 5 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Posizionare la crema base al mais dolce e cocco e la crema all'alchermes nello stampo a corallo. Abbattere sformare e montare. Posizionare nel piatto, unire gli spuntori di crema al cioccolato e le ciliegie passate nella povere di lamponi. Rompere i decori di cioccolato e la spugna, decorare con il mais, i petali di rosa e i germogli.





