

# FOODART

LO CHEF DEL FUTURO



*Food Waste*

# 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

# I PROFESSIONISTI E GLI ESPERTI CHE HANNO RISPOSTO ALLE NOSTRE DOMANDE

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.

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)



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)



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)



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)



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)



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)



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

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, abbinata 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.



# 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 compresse) 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 **Calvè 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:



## 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 Pifanni 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:

NO FOOD WASTE

VEGETARIANO

## 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, **Pifanni 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, torcirle 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 dorelli 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 Focchi
- 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 Milletorte**

### • 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.

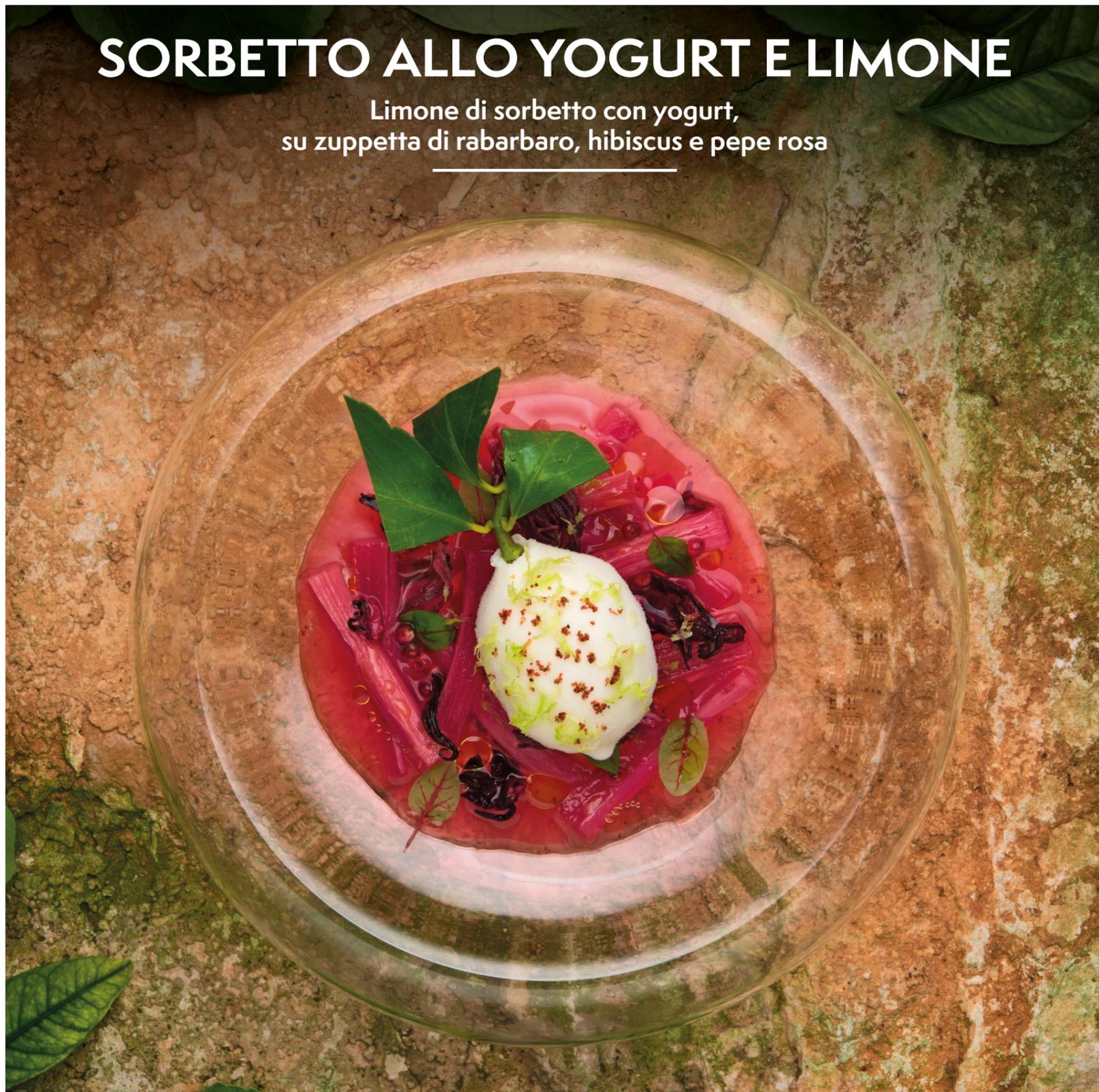
### 7 PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Montare nel piatto il dessert tipo millefoglie 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.

RICETTA A CURA DEGLI CHEF  
PIERLUCA ARDITO E GIUSEPPE BUSCICCHIO

# 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 RABARBARO:

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:

NO FOOD  
WASTE

SENZA  
GLUTINE

FULL COST  
APPROVED

## PROCEDIMENTO

### 1 PER LA ZUPPETTA DI RABARBARO:

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:

NO FOOD  
WASTE

SENZA  
GLUTINE

FULL COST  
APPROVED

## 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.

