

FOODART

EXPERIENCE



IL MENU DEL FUTURO

LE 4 TENDENZE GLOBALI
INTERPRETATE
DALLE CUCINE STELLATE
E PIÙ INFLUENTI D'ITALIA



Unilever
Food
Solutions



IN COPERTINA:

LASAGNA CRISPY

LASAGNA CROCCANTE CON OSSOBUCCO
BRASATO, CAVOLO NERO, FIOR DI LATTE E SPUMA
DI PARMIGIANO CON POLVERE DI CACAO.

CHEF
**GIUSEPPE
BUSCICCHIO**



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

Questo innovativo piatto di pasta reinventa le lasagne fondendo le ricche tradizioni culinarie di Argentina, Italia e Svizzera. Il cuore di questa creazione è l'ossobuco brasato, preparato in autentico stile argentino con carne tenera, verdure vivaci e vino aromatico. La lasagna è preparata con pasta fresca italiana aromatizzata allo zafferano per ottenere una splendida tonalità dorata e fritta per esaltarne la consistenza. A completare il tutto, una ricca crema al parmigiano, insieme al sapore caratteristico del cavolo nero toscano e un tocco di fave di cacao, che danno vita a una miscela unica che celebra la diversità degli ingredienti provenienti da tutto il mondo.

CARO CHEF

Nel mondo della ristorazione, il futuro non bussa: entra direttamente in cucina, spesso senza togliersi neanche il cappello da chef. Cambiano i gusti, cambiano i clienti, cambiano persino le aspettative. E in questo continuo frullare di novità, **Foodart Experience – Il Menù del Futuro** arriva come qualcuno che ti posa una mano sulla spalla e ti dice: «Respira. Ti spiego io cosa sta succedendo.»

Il progetto prende forma dal Future Menus Report, una sorta di assemblea planetaria del palato: più di mille chef provenienti da venti Paesi che raccontano dove stanno andando i sapori del mondo. Da questa conversazione globale emergono quattro linee guida: **Street Food Urbano, Cucina Senza Confini, Radici del Gusto e Cibo Esperienza**. Non slogan, non mode passeggiere: coordinate utili per orientarsi mentre tutto cambia.

In Italia queste tendenze si trasformano in racconto vivo nella nuova edizione di **Foodart Experience – Il Menù del Futuro**, realizzata insieme alla Federazione Italiana Cuochi e arricchita dalle idee di chef stellati e protagonisti della cucina contemporanea. Ricette, pensieri, storie: un mosaico che mostra come un trend globale possa diventare, con un po' di intelligenza e un pizzico di coraggio, ispirazione concreta per chi lavora tutti i giorni ai fornelli.

Ogni tendenza viene affidata a due chef,
che la interpretano con la propria sensibilità.
Come se ognuno di loro avesse osservato lo
stesso orizzonte, ma ci avesse visto colori diversi.
Il risultato è un ventaglio di spunti utili per chi vuole
proporre esperienze gastronomiche autentiche,
innovative e, soprattutto, di valore.

Con **Foodart Experience**, Unilever Food Solutions rinnova il suo impegno accanto ai professionisti della ristorazione. Non soltanto prodotti di qualità, ma idee, strumenti e visioni. Perché il futuro non si può prevedere. Però lo si può cucinare.

IL MENU' DEL FUTURO



Unilever
Food
Solutions

LE TENDENZE CHE MUOVONO IL GUSTO

Tre grandi cambiamenti stanno plasmando la ristorazione contemporanea: il cambiamento culinario globale, con la **crescente domanda di sapori e cucine asiatiche e latinoamericane**; il movimento di massa delle persone, **tra migrazione e turismo**, che favorisce contaminazioni e dialoghi tra culture gastronomiche; l'**innovazione digitale**, che rende possibili esperienze personalizzate e immersive per i clienti.

Da queste dinamiche emergono quattro tendenze:

1 STREET FOOD URBANO

che porta in chiave gourmet le tradizioni della cucina di strada.

2 CUCINA SENZA CONFINI

che unisce ingredienti, tecniche e sapori di culture diverse.

3 RADICI DEL GUSTO

che riscoprono ingredienti, ricette e tradizioni locali per valorizzare il patrimonio gastronomico.

4 CIBO ESPERIENZA

che trasforma ogni pasto in un percorso sensoriale unico e memorabile.

Grazie a ricerche globali, analisi data-driven e al feedback di oltre 1.100 chef, Future Menus - da cui si origina Foodart Experience - offre spunti concreti per combinare creatività, tecnica e innovazione, aiutando gli chef a rispondere ai gusti, alle emozioni e ai bisogni dei clienti.

**STREET FOOD
URBANO**

pag 12

**CUCINA
SENZA CONFINI**

pag 34

**RADICI DEL
GUSTO**

pag 56

**CIBO
ESPERIENZA**

pag 78

Altri fattori, come l'ingresso della **Generazione Z** nell'età adulta e il loro approccio al cibo e alle bevande, stanno influenzando in modo significativo le quattro tendenze individuate in Future Menus. Anche il persistente aumento del **costo della vita** ha un impatto importante: molti consumatori cercano, infatti, piccoli lussi accessibili, capaci di offrire momenti di piacere autentico. Uscire a mangiare e scoprire piatti nuovi e originali risponde perfettamente a questo bisogno.

Le idee tradizionali sul cibo e sulle esperienze gastronomiche stanno cambiando, spinte dall'evoluzione delle dinamiche culturali e sociali. La tendenza dello **Street Food Urbano** ne è un esempio evidente: sta guidando la domanda "dal basso", influenzando i gusti e le aspettative dei consumatori. Oggi, interpretazioni gourmet del cibo da strada, sviluppate con la visione e la tecnica degli chef, stanno entrando in tutti i canali della ristorazione, fino a trovare spazio anche nei ristoranti di alta cucina.

Trasformare le tendenze in realtà per la tua attività



Il nostro team globale di chef UFS ha creato ricette innovative e contemporanee da integrare nei menù dei ristoranti di tutta Italia.



Trasformare le tendenze in realtà per la tua cucina

Le tendenze e gli approfondimenti di Future Menus presentati in questo volume sono il risultato di un lavoro di ricerca rigoroso, pensato per stimolare creatività e innovazione. Queste tendenze nascono dall'analisi di **dati globali** e dal contributo diretto degli chef: report, monitoraggio dei social media, oltre 300 milioni di ricerche online in 21 Paesi, insieme ai feedback di più di 1.100 professionisti in 20 mercati.

A tutto ciò si aggiunge l'esperienza degli chef interni di Unilever Food Solutions, che hanno sviluppato i concept delle ricette presenti in Future Menus. Ogni ricetta è associata a una delle quattro tendenze individuate e rappresenta uno **strumento concreto di ispirazione**.

IL GUSTO DEL FUTURO NASCE ALL'HIVE DI WAGENINGEN



Sul palco si sono alternati protagonisti della scena gastronomica mondiale come **Gaggan Anand**, **Ana Roš** e **Santiago Lastra**, insieme a innovatori del food design e della tecnologia come **Rafael LaRue**, **Jim Stolze** e **Steven van Belleghem**.



Ogni anno, il Centro di Innovazione Alimentare Unilever - Hive - nel polo universitario di Wageningen, cuore della Food Valley olandese, ospita il lancio internazionale di **Future Menus**, l'evento che anticipa le grandi tendenze globali della ristorazione.

Quest'anno chef, esperti del settore, giornalisti e food influencer da tutto il mondo - tra cui anche numerosi **chef italiani partner di Unilever Food Solutions** - hanno preso parte a due giornate di incontri, talk e degustazioni immersive dedicate ai sapori emergenti e alle nuove direzioni della cucina contemporanea.



IL MENÙ

RICETTE E CONTENUTI



Nelle pagine seguenti, otto chef stellati tra i più influenti d'Italia interpretano le quattro tendenze del Menù del Futuro.

Ogni tendenza è affidata a due chef; ciascuno presenta un antipasto, un primo e un secondo, più una ricetta da scoprire. Completano le proposte due pastry chef che firmano i dessert, esplorando il futuro della pasticceria contemporanea.

In chiusura un focus sull'antica tecnica della fermentazione, oggi riscoperta come leva di innovazione, e un omaggio a Gioele Biagiola, vincitore della prima edizione di "Le Stelle di Domani".

STREET FOOD URBANO

pg 12

CHEF PIERLUCA ARDITO

PG 18

ARANCINA ALLA PUTTANESCA

PG 20

Antipasto

"BAO" AL VAPORE

PG 22

Primo piatto

BRODO DI POLPO

PG 24

Secondo piatto

MAESTRO PIZZAIOLO IVANO VECCIA

PG 26

FRITTATINE DI PASTA

PG 28

Antipasto

LASAGNA POVERA

PG 30

Primo piatto

ZINGARA IN PALA

PG 32

Secondo piatto

CUCINA SENZA CONFINI

pg 34

CHEF FABRIZIO CERVELLIERI

PG 40

MILANO - BANGKOK

PG 42

Antipasto

ORIENT EXPRESS

PG 44

Primo piatto

SEMPRE LE SOLITE BATTUTE

PG 46

Secondo piatto

CHEF ANTHONY GENOVESE

PG 48

ANIMELLA KARAAGE

PG 50

Antipasto

RAVIOLI DEL PLIN

PG 52

Primo piatto

VITELLO IN CARROZZA

PG 54

Secondo piatto

RADICI DEL GUSTO

pg 56

CHEF GENNARO ESPOSITO

PG 62

UOVO E TARTUFO

PG 64

Antipasto

UN INSOLITO RAMEN

PG 66

Primo piatto

TRANCIO DI CERNIA

PG 68

Secondo piatto

CHEF GIOVANNI SOLOFRA

PG 70

PASTRY CHEF ROBERTA MEROLLI

PG 70

FIORE DI MANDORLA

PG 72

Antipasto

PASTA CON LE SARDE

PG 74

Primo piatto

TRIGLIA AL CARTOCCIO

PG 76

Secondo piatto

GIBO ESPERIENZA

pg 78

PASTRY CHEF RITA BUSALACCHI

PG 84

IL LAMPONE E LA ROSA

PG 86

Dessert

POP-CARAMEL-CORN

PG 88

Dessert

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO

PG 90

Dessert

PASTRY CHEF TOMMASO FOGLIA

PG 92

SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ

PG 94

Dessert

ALVEARE DI CHEESECAKE

PG 96

Dessert

UN BOSCO DI TAPIOCA

PG 98

Dessert

TECNICHE IN EVOLUZIONE LA FERMENTAZIONE

pg 100

LE STELLE DI DOMANI

pg 102

FUTURE CHEF GIOELE BIAGIOLA

ANIMELLA BBQ

PG 103

CONTRIBUTORS



PIERLUCA ARDITO

CHEF - Team Coach Nazionale Italiana Cuochi

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

@pierlucaardito



pag 18

STREET FOOD
URBANO



IVANO VECCIA

Maestro Pizzaiolo

Ivano Veccia è tra i protagonisti della pizza napoletana contemporanea. Dopo esperienze tra Ischia, Milano e Londra, nel 2006 torna nella sua isola e collabora con lo chef stellato Nino Di Costanzo, perfezionandosi poi con Enzo Coccia. Creatore della celebre "Lasagna povera", dal 2018 guida la pizzeria del Quinto Restaurant di Roma, conquistando Tre Spicchi Gambero Rosso e posizioni di vertice in 50 Top Pizza. Oggi è maestro pizzaiolo a Ischia dove è tornato per aprire il ristorante e pizzeria Lisola insieme a Federico de Majo e Nino Di Costanzo.

@ivanoveccia_

pag 26

STREET FOOD
URBANO



FABRIZIO CERVELLIERI

Chef

Nato in Abruzzo e cresciuto tra Venzona in Friuli-Venezia Giulia e Roma, Fabrizio Cervellieri si forma in Italia e poi si trasferisce a Londra, dove lavora con Gordon Ramsay, Marco Pierre White e Jamie Oliver. Dopo esperienze a Berlino e al Relæ di Copenaghen, torna in Italia e apre a Roma æde, ristorante che unisce ispirazioni nordiche e radici friulane. Inserito nella Guida Michelin, propone una cucina personale, in continua evoluzione, fondata su memoria, tecnica e libertà creativa.

@cervellierifabrizio

pag 40

CUCINA
SENZA CONFINI



ANTHONY GENOVESE

Chef

Di origini calabresi e formatosi in Francia, Anthony Genovese ha studiato all'École Hôtelière de Nice e ha lavorato in rinomati ristoranti stellati tra Monaco, Marsiglia e Nizza. Esplora anche l'Oriente tra Giappone e Malesia, esperienza che influenza profondamente la sua cucina. Tornato in Italia nel 1997, ottiene la prima stella Michelin al Rossellinis di Ravello. Nel 2003 apre a Roma Il Pagliaccio, due stelle Michelin e membro di Les Grandes Tables du Monde, dove propone una cucina che unisce rigore tecnico, radici italiane e ispirazioni globali. Nel 2020 ha introdotto il concept "Turnè" che offre cucina asiatica di alta qualità da asporto.

@anthonygenovesechef



pag 48

CUCINA
SENZA CONFINI



GENNARO ESPOSITO

Chef

Ha studiato all'istituto alberghiero di Vico Equense (Napoli), dove è nato, e ha perfezionato la sua cucina con esperienze formative presso chef come Gianfranco Vissani e Alain Ducasse, per poi aprire il suo ristorante La Torre del Saracino nel 1991. Oltre alle due stelle Michelin, ha ricevuto numerosi altri riconoscimenti, tra cui il premio Migliore Chef dell'Anno da Identità Golose nel 2011 e il premio Chef Mentor da Michelin nel 2020. È anche noto per l'organizzazione dell'evento estivo Festa a Vico, che porta i più grandi chef a cucinare nella penisola sorrentina.

@gennaroesposito_chef



pag 62

RADICI DEL
GUSTO



GIOVANNI SOLOFRA - ROBERTA MEROLLI

Chef

Pastry Chef

Giovanni Solofra e Roberta Merolli formano una coppia nella vita privata e nel lavoro, unendo le rispettive competenze per dare forma a una cucina fortemente identitaria. Solofra, già alla guida del ristorante Tre Olivi di Paestum, premiato con 2 Stelle Michelin nel 2023, ha maturato una solida esperienza in cucine di altissimo livello. La pastry chef Roberta Merolli, co-protagonista del progetto gastronomico, contribuisce alla ricerca e allo studio delle eccellenze culinarie, proponendo insieme una cucina che celebra gli ingredienti simbolo della cultura mediterranea. Oggi guidano una realtà che integra gastronomia, arte e management, firmando consulenze e progetti in Italia e nel mondo, sempre alla ricerca del bello e del buono.

giovannisolofra

@roberta_merolli



pag 70

RADICI DEL
GUSTO



RITA BUSALACCHI

Pastry Chef

Originaria di Palermo, Rita Busalacchi unisce formazione scientifica e passione per la pasticceria. Dopo la laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, studia alla Boscolo Étoile Academy e collabora con Luca MonTERSINO. Nel 2014 lavora a Parigi con Christophe Michalak e Pierre Hermé. Autrice di "Emozioni di pasticceria professionale" e di "Arte e scienza delle bilanciature in pasticceria" (in 3 volumi), oggi guida insieme al marito, lo chef Luca Magri, il ristorante Radici di Iseo dove interpreta la cucina come equilibrio tra scienza, gusto e territorio. Nel 2016 è stata premiata come Top Italian Chef e nel 2018 come Pasticciera Emergente AMPI. Dal 2022 è Accademica AMPI.

@ritabusalacchi

pag 84

CIBO
ESPERIENZA



TOMMASO FOGLIA

Pastry Chef

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

@tommasofoglia_pastry



pag 92

CIBO
ESPERIENZA

STREET FOOD URBANO

Il *Cibo di Strada* entra nelle cucine d'autore. Gli chef reinterpretano panini, bao, ramen e fritti in chiave gourmet, unendo **autenticità e ricerca**. Ingredienti locali e tecniche raffinate elevano piatti popolari a esperienze gastronomiche curate, senza perdere il carattere informale dello street food. A guidare la tendenza è la **Generazione Z**, alla ricerca di esperienze accessibili ma di qualità, dove **gusto, cultura e curiosità** si incontrano. L'“urbano” si declina nel contesto delle città contemporanee: piazze, mercati, quartieri creativi e distretti culturali diventano **laboratori di sperimentazione gastronomica**, dove i sapori globali si mescolano con le tradizioni locali.

“NIGIRI” CAVOLFIORE E RICCIOLA



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

“NIGIRI” DI CAVOLFIORE, RICCIOLA
E GEL DI CAROTE E AGRUMI,
AVOCADO E MANDARINO.

CHEF
**PIERLUCA
ARDITO**



CROCCHÉ DI BUFALA & LIMONE

CROCCHETTE DI PATATE
CON MOZZARELLA DI BUFALA E LIMONE.

MAESTRO PIZZAIOLO
**IVANO
VECCIA**



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa



I principali fattori che contribuiscono a questa tendenza includono:

- L'aumento del costo della vita, che rende il cibo accessibile ancora più attraente
- La preferenza della Gen Z per esperienze gastronomiche informali
- I continui flussi migratori e la globalizzazione
- La crescente visibilità dei piatti di street food globali sui social media
- Un'opportunità per i giovani chef di mostrare una cucina creativa

Al cuore di questo movimento c'è la fusione di cucine autentiche, che combina ingredienti e tecniche provenienti da diverse culture in modo consapevole e innovativo. Questo approccio genera sapori decisi e sorprendenti, mantenendo però intatta l'autenticità, e apre la strada a esperienze gastronomiche più invitanti e accessibili. Elevando lo street food, gli chef offrono ai clienti un'esperienza culinaria informale, ma di qualità, capace di bilanciare creatività e radici delle tradizioni popolari.

Le tecniche principali:

- Fermentazione
- Grigliatura
- Cottura al vapore
- Wok hei
- Marinatura
- Griglia a carbone

Alcuni dei piatti più rappresentativi:

- Elote messicano
- Chaat indiano
- Gyros
- Patatine "loaded"
- Mac and cheese gourmet
- Gimbap coreano
- Shawarma

FOCUS

IL PEPE DI ALEPPO È DESTINATO A EMERGERE COME INGREDIENTE DI RILIEVO NELLO STREET FOOD NEI PROSSIMI 12 MESI E OLTRE.



STREET FOOD WORLD MAP

ESPLORANDO LO *street food del mondo* UN ASSAGGIO ALLA VOLTA

Lo street food è un modo ideale per far incontrare le comunità. Ogni paese offre la sua personale interpretazione della cultura del cibo di strada.



MESSICO

Il cibo di strada in Messico, con i suoi piatti estremamente colorati e ricchi di sapore, ha radici profonde che risalgono ai tempi preispanici, quando i mercati all'aperto erano la principale fonte di approvvigionamento alimentare. Con l'arrivo degli spagnoli, le tradizioni culinarie indigene ed europee si sono fuse, creando piatti unici che oggi sono parte essenziale dell'identità culinaria messicana e sono noti per la loro incredibile diversità. Dai classici tacos al pastor agli esotici esquites, la varietà dei piatti riflette il mix di influenze indigene, europee, africane e asiatiche. Inoltre, si possono trovare bevande tradizionali come l'horchata e il tepache, che si abbinano perfettamente a snack come sopes, quesadillas e tostadas.



INDIA

Tra le nazioni che hanno fatto dello street food un'arte, l'India occupa un posto speciale e Mumbai rivendica uno degli street food più popolari: il Bombay sandwich (chiamato anche Bombay grilled sandwich), che si può trovare in vendita dai sandwichwalas (venditori ambulanti di panini) praticamente in ogni strada. Preparato con pane bianco, patate bollite, cipolla cruda, pomodoro, cetriolo, peperoni e abbondante chutney verde piccante, viene tostato su una fiamma viva. Altri street food molto amati includono il pani puri - palline di pasta fritte e vuote, riempite con gustose farciture - e il piccante vada pav, una crocchetta di patate fritta (vada) racchiusa in un soffice panino (pav).

ITALIA

L'Italia vanta una lunga tradizione di street food e ogni regione difende con orgoglio le proprie specialità. Da nord a sud, le città competono per aggiudicarsi il boccone più iconico, ma alcuni piatti hanno conquistato fama nazionale. A Palermo, le arancine si trovano praticamente a ogni angolo, simbolo del comfort food siciliano. Napoli offre un altro classico imperdibile: la pizza a portafoglio da gustare al volo per strada. E a Roma, nessun tour dello street food è completo senza i supplì. Tra gli altri protagonisti spiccano gli arrosticini abruzzesi, che rappresentano una delle proposte più amate del centro Italia. Insieme, raccontano un Paese in cui la tradizione incontra la quotidianità, un morso di strada alla volta.



TURCHIA

Il confine tra Europa e Asia offre una scena di street food estremamente varia e vivace. Oltre ai classici come döner kebab e lahmacun, vale la pena provare il kumru—un panino caldo con formaggio, pomodoro e salsiccia sujuk—e il balik ekmek, un panino con pesce grigliato (prevalentemente sgombero) e verdure, spesso servito direttamente dalle barche dei pescatori.



COREA DEL SUD

In Corea del Sud il cibo di strada ha una lunga storia, risalente al periodo dei Tre Regni. Oggi piatti celebri come bibimbap, pollo fritto coreano e kimchi restano molto diffusi. Tra gli street food più amati ci sono il tteokbokki—gnocchi di riso morbidi con salsa piccante gochujang, tortini di pesce o uova sode—e il sundae, una salsiccia di sangue preparata con intestino di maiale, ripiena di noodles e servita con salsa al peperoncino.



FILIPPINE

I filippini sono molto orgogliosi del loro cibo di strada. Mangiare da un carretto, mentre si è in movimento, è un vero e proprio stile di vita in tutto l'arcipelago e adorano assolutamente i loro piatti fritti! Il cibo di strada filippino è economico, veloce e facile da trovare, con i venditori che spostano i loro carretti dove ci sono le folle. Alcuni dei piatti di street food più popolari sono taho, polpette di pesce, lugaw, palabok e turon. Per combattere il caldo filippino, prova halo-halo, il dolce e variopinto gelato, comunemente considerato dessert nazionale.



“MATERIE PRIME *autentiche,*
STAGIONALITÀ E SAPORI
riconoscibili ESALTANO LA
CUCINA REGIONALE”

— PIERLUCA ARDITO
Chef



LO STREET FOOD URBANO SECONDO LO CHEF PIERLUCA ARDITO

In che modo la cucina di strada, con la sua immediatezza e autenticità, può dialogare con l'alta cucina senza perdere la sua identità popolare?

La cucina di strada può integrarsi con l'alta cucina **preservando la propria autenticità**, purché ciascun ambito riconosca e mantenga il rispetto per il proprio ruolo e le rispettive radici. L'alta cucina ha la possibilità di reinterpretare ingredienti e preparazioni tradizionali dello street food attraverso **tecniche avanzate**, quali fermentazioni controllate, cotture a bassa temperatura e presentazioni raffinate, senza alterare l'**essenza originaria** del piatto, che si distingue per gusto deciso, immediatezza nella fruizione e porzioni informali.

Nella sua interpretazione, la tradizione pugliese si mescola a influenze internazionali. Come riesce a combinare tecniche e ingredienti di altre culture, senza perdere l'autenticità e l'anima mediterranea della sua cucina?

La mia filosofia culinaria valorizza le eccellenze pugliesi attraverso l'uso di **materie prime autentiche, stagionalità e sapori riconoscibili**. Tecniche e ingredienti di altre tradizioni - come fermentazioni asiatiche o spezie mediorientali - vengono usati solo per **esaltare la cucina regionale**, mai per imitarla. Ad esempio, fermentazioni leggere arricchiscono prodotti locali come le bombette alla brace. Nel contesto dello street food urbano, l'identità si tutela grazie a: centralità dei prodotti pugliesi; semplicità mediterranea; tecnica che valorizza la tradizione. Questo approccio permette **proposte**

moderne e internazionali, mantenendo sempre il **carattere mediterraneo** della mia cucina.

Come docente e coach della Nazionale Italiana Cuochi, come vede l'approccio della Generazione Z allo Street Food Urbano e alla sua contaminazione con la cucina d'autore?

La Generazione Z considera lo street food urbano come uno **spazio autentico di sperimentazione**, dando valore alla qualità, sostenibilità e identità dei prodotti. I giovani cercano autenticità culturale, sono aperti a contaminazioni creative tra cucina d'autore e piatti popolari e preferiscono esperienze gastronomiche rapide, ma di qualità. Lo street food è un laboratorio che fonde tradizione e innovazione, offrendo **nuove opportunità all'alta cucina per connettersi con un pubblico giovane e curioso**.

Quando trasforma un piatto popolare in un'esperienza d'alta cucina, cosa ritiene più importante: la qualità degli ingredienti o la tecnica con cui li interpreta?

Nell'elevare un piatto popolare ad alta cucina, **qualità e tecnica sono inseparabili**, ma do priorità sempre alla qualità dell'ingrediente. Un **ottimo ingrediente racconta già una storia**; la tecnica serve solo a valorizzarlo, mai a nascondere. Il suo scopo è esaltare la **materia prima**. La trasformazione in "alta cucina" dipende dalla sinergia tra materia e tecnica: l'una dà valore, l'altra la fa risplendere.

ARANCINA ALLA PUTTANESCA

Chef **PIERLUCA ARDITO**



**Knorr Professional
Brodo dell'Orto Granulare**



ARANCINA SCHIACCIATA ALLA *puttanesca* CON "CRUDO" DI TONNO ROSSO E DIP ALLE OLIVE TAGGIASCHE E FOGLIE DI CAPPERI

— PIERLUCA ARDITO
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER L'ARANCINA:

- 1,5 L acqua
- 180 ml Riesling
- 400 g salsa di pomodoro
- 300 g riso Carnaroli
- 100 g burro al limone
- 70 g parmigiano grattugiato
- 60 g **Knorr Professional
Brodo dell'Orto
Granulare**
- 50 g olive nere taggiasche
tritate
- 30 g flakes di riso
- 20 g capperi tritati
- 15 g **Knorr Primerba Aglio**
- n. 4 uova
- q.b. **Maizena Panatura
Pronta 3 in 1**

• PER IL CRUDO DI TONNO ROSSO:

- 150 g tonno rosso in tartare
- 20 g salsa di soia bianca
- 20 g Martini Dry
- 5 g buccia di limone

• PER IL DIP ALLE OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI:

- 150 g **Calvé Maionese Classica**
- 40 g crema di olive taggiasche
- 20 g capperi dissalati tritati
- 10 g acciughe salate tritate

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- n. 20 foglie di acetosella
- n. 10 foglie di capperi
- n. 10 cialde di tapioca alle erbe
- q.b. erbe selvatiche
- q.b. salsa al pomodoro
- q.b. polvere di olive nere

Procedimento

• PER L'ARANCINA:

Preparare il brodo portando a ebollizione l'acqua e il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr Professional**. In una casseruola far fondere il burro, unire il **Primerba Aglio Knorr** e lasciar rosolare. Unire il riso, far tostare e bagnare con il vino Riesling. Lasciar evaporare e bagnare con il **Brodo dell'Orto Granulare Knorr Professional**. Proseguire la cottura per circa 16 minuti unendo la salsa al pomodoro. Togliere dal fuoco e mantecare con le olive taggiasche tritate e i capperi. Insaporire nuovamente con il parmigiano, il sale e la buccia di limone grattugiata. Lasciar raffreddare in abbattitore in positivo, unire le uova e il pan grattato. Riempire dei ring in acciaio del diametro di 8 cm, abbattere in negativo. Panare con la **Panatura 3 in 1 Maizena** unita ai flakes di riso.

• PER IL CRUDO DI TONNO ROSSO:

Condire la tartare di tonno con la salsa di soia bianca, il Martini Dry, la buccia di limone e l'olio EVO. Con l'ausilio di sac à poche riempire degli stampi a forma di quenelle e abbattere in negativo. Sformare e condire con il pepe di mulinello.

• PER IL DIP ALLE OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI:

Unire tutti gli ingredienti e metterli in una sac à poche con una bocchetta liscia.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Friggere i rings di arancina in olio di semi di arachidi, asciugare bene e insaporire con il sale e la polvere di olive nere. Posizionare in un piattino e adagiare la quenelle di tonno rosso crudo e il dip alle olive taggiasche e capperi. Completare con la salsa al pomodoro, le foglie di capperi, le foglie di acetosella e la cialda di tapioca alle erbe.

“BAO” AL VAPORE

Chef **PIERLUCA ARDITO**



**Knorr Professional
Brodo Elite Granulare**



PANE AL VAPORE CON *bracioletta* DI CHIANINA, FOGLIE DI SEDANO E FARINELLA DI CECI

— PIERLUCA ARDITO
Chef

PRIMO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER IL “BAO” AL VAPORE:

- 500 g farina forte
- 180 g uova intere
- 160 g latte intero
- 150 g burro
- 40 g zucchero
- 20 g lievito di birra
- 10 g sale

• PER LE BRACIOLETTE DI CHIANINA:

- 1 L passata pomodoro di Torre Guaceto
- 100 g vino rosso
- 100 g pecorino romano
- 70 g cipolla bianca a julienne
- 30 g **Knorr Professional Brodo Elite Granulare**
- n. 10 fettine da 80 g di diaframma di Chianina
- n. 10 lamelle d'aglio sottili
- n. 10 foglie di prezzemolo
- q.b. pepe nero di mulinello
- q.b. sale

• PER LA MAIONESE ALLE ERBE:

- 200 g **Calvé Maionese Classica**
- 80 g purea di erbe sbollentate (prezzemolo, cipollina)
- 5 g buccia di limone grattugiata
- q.b. sale

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 60 g foglie di sedano gialle
- 40 g olio all'aglio nero
- 30 g farinella di ceci e orzo

Procedimento

• PER IL “BAO” AL VAPORE:

In una planetaria impastare la farina con il burro morbido. Sciogliere quindi il lievito nel latte a 27°C con lo zucchero e unire tutti gli altri ingredienti. Lasciar riposare in frigorifero per 24 h. Creare i “Bao” da 40 g e lasciar lievitare per circa 50-60 minuti. Cuocere a vapore 95 °C per 15 minuti.

• PER LE BRACIOLETTE DI CHIANINA:

Battere sottilmente le fettine di diaframma e posizionare al centro una lamella d'aglio, una foglia di prezzemolo e del pecorino romano grattugiato. Insaporire con il sale e il pepe di mulinello. Confezionare un involtino e fissare bene con degli stecchini di legno. In una casseruola capiente preparare un soffritto con cipolla affettata e olio extravergine di oliva. Adagiare gli involtini e sfumare con mezzo bicchiere di vino rosso. Coprire gli involtini con la passata di pomodoro allungata con un bicchiere di acqua calda in cui abbiamo sciolto il **Brodo Elite Granulare Knorr Professional**. Cuocere per 2 ore a fuoco basso. Abbattere di temperatura.

• PER LA MAIONESE ALLE ERBE:

Emulsionare la **Maionese Classica Calvé** con la purea di erbe sbollentata, la buccia di limone grattugiata e insaporire con il sale.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Rigenerare i “Bao” a vapore e farcirli con le braciolette sminuzzate con il proprio liquido di cottura. Marmorizzare la superficie del “Bao” con la maionese alle erbe e l'olio all'aglio nero. In un piattino, con l'ausilio di un coppapasta, creare un cerchio con la farinella di ceci e orzo e posizionare al centro il “Bao” caldo.

BRODO DI POLPO

Chef **PIERLUCA ARDITO**



**Knorr Professional
Brodo di Pesce Granulare**



POLPO COTTO NELLA SUA ACQUA ALLO *zenzero*, ALGHE & KALAMANSI

— PIERLUCA ARDITO
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER IL BRODO DI POLPO:

- 2 L acqua
- 1,5 kg polipetti di media pezzatura di scoglio
- 200 g cipolla bianca
- 150 g sedano a losanghe
- 150 g carote a losanghe
- 70 g **Knorr Professional Brodo di Pesce Granulare**
- 50 g zenzero pelato a fette
- 50 g alghe secche ammollate
- 15 g pepe in grani

• PER LE CIALDINE NERE:

- 50 g **Maizena Amido di Mais**
- 50 g parmigiano
- 50 g burro
- 50 g albume d'uovo
- 5 g nero di seppia
- q.b. sale

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 20 g succo di Kalamansi
- 20 g succo di zenzero
- 15 g olio agli agrumi
- n. 10 fiori di finocchietto selvatico

Procedimento

• PER IL BRODO DI POLPO:

In una casseruola unire tutti gli ingredienti tranne i polipetti e cuocere per 30 minuti. Immergere i polipetti e cuocere per 35-40 minuti. Ridurre il brodo sul fuoco per 30 minuti, filtrare e recuperare il sedano, la carota e la cipolla. Filtrare il brodo e unire le alghe e le verdure recuperate.

• PER LE CIALDINE NERE:

Mixare il tutto in un cutter. Con l'ausilio di una spatolina riempire degli stampini di silicone a forma di polpo e cuocere in microonde per 2 minuti.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Riscaldare il brodo con i polipetti e ultimare con il succo di zenzero e Kalamansi. Servire il brodo caldo con i Polipetti in un piccolo piatto fondo con olio agli agrumi. Completare con i fiori di finocchietto selvatico e le cialdine nere.

**“PER INNOVARE
SERVONO COMPETENZA
E CONOSCENZA PROFONDA
DEGLI *ingredienti*”**

— IVANO VECCIA
Maestro Pizzaiolo

LO STREET FOOD URBANO CON IL MAESTRO PIZZAIOLO IVANO VECCIA

Da sempre simbolo dello street food italiano, oggi la pizza vive una nuova stagione, più consapevole e gourmet. Come interpreta questo cambiamento?

La pizza resta street food, questo è fondamentale. Nasce come cibo popolare, da mangiare in piedi, magari su un foglio di carta, e questo non va dimenticato. Allo stesso tempo, oggi c'è una **maggiore consapevolezza sugli impasti, sulle farine e sulla qualità degli ingredienti.** Negli ultimi anni forse si è anche ecceduto nella ricerca e nella sperimentazione, ora vedo un ritorno alla semplicità, **ma a un livello molto più alto.** Semplice non significa banale: vuol dire scegliere ingredienti eccellenti e usarli nel modo giusto. In questo senso, anche altri prodotti simbolo dello street food stanno avendo un grande successo, come la pizza fritta, per esempio. A Napoli per anni era quasi stata messa da parte, oggi invece è tornata fortissima e ha superato i confini regionali.

Nel suo lavoro di ricerca tra impasti, lievitazioni e topping, come riesce a preservare la classicità della pizza ischitana introducendo contaminazioni moderne?

Oggi la pizza è più buona rispetto al passato. Trent'anni fa spesso non c'era conoscenza delle temperature, delle farine, dei tempi di lievitazione. **La tradizione va trattata con cautela.** Oggi **c'è studio, sperimentazione continua, assaggio.** Si sperimenta, si sbaglia, si migliora. Questa maggiore consapevolezza e conoscenza delle materie prime ha fatto rinascere anche tanti artigiani: produttori di salumi, formaggi, aziende agricole. La pizza ha contribuito a rimettere al centro la qualità delle materie prime e il valore del lavoro manuale fatto bene.

La Generazione Z ricerca esperienze accessibili, ma di alta qualità. In che modo la sua pizza riesce a mantenere l'anima autentica dello street food e, al tempo stesso, offrire un'esperienza gastronomica curata e innovativa?

I giovani oggi spendono in cibo ed esperienze. La pizzeria certamente è più accessibile rispetto a un ristorante tradizionale e ti permette di vivere una serata completa: **un posto bello, dove mangi bene e vivi qualcosa che poi racconti e ricordi. I ragazzi sono molto più preparati di quanto si pensi.** Chiedono la provenienza degli ingredienti, conoscono le materie prime, **capiscono cosa stanno mangiando e cosa stanno pagando.** Non è solo una pizza: è il contesto, il locale, la qualità, il lavoro che c'è dietro. Se in passato il cibo era spesso un elemento accessorio della serata, dopo la discoteca ad esempio, oggi è diventato centrale.

Negli ultimi anni la pizza si è fatta laboratorio di ricerca. Quali sono, secondo lei, le prossime sfide per chi vuole continuare a innovare restando fedele all'essenza popolare della pizza?

Il successo delle pizze croccanti, della romana, della pizza in teglia è già un grande cambiamento. Anche a Napoli ce ne stiamo rendendo conto. Io stesso ho introdotto la pizza romana e ha funzionato molto bene: è diversa dalla napoletana classica, ma il cliente vuole sperimentare anche quella. **La vera sfida, però, è evitare gli eccessi. Per innovare servono competenza e conoscenza profonda degli ingredienti.** Non ci si può improvvisare. Servono menù più corti, stagionali, ingredienti freschi. C'è poi un tema urgente che va oltre la pizza: il lavoro. Oggi la vera emergenza è trovare persone preparate o disposte a imparare. **Il lavoro manuale è stato svalutato per anni e ora mancano artigiani, pizzaioli, camerieri.** Ci sono locali che chiudono perché non trovano personale. È un problema importante e bisogna parlarne e affrontarlo seriamente, tutti insieme, ciascuno facendo la propria parte.

FRITTATINE DI PASTA

Maestro Pizzaiolo **IVANO VECCIA**



Knorr Professional
Salsa Liquida Besciamella



BUCATINI CON *besciamella*, PROSCIUTTO COTTO E PROVOLA CON SPOLVERATA DI PEPERONE CRUSCO

— IVANO VECCIA
Maestro Pizzaiolo

INGREDIENTI

(per 6 FRITTATINE)

• PER LA PASTA:

1 kg bucatini

• PER IL CONDIMENTO:

2 L **Knorr Professional**
Salsa Liquida
Besciamella

300 g prosciutto cotto

300 g provola
affumicata

200 g parmigiano
grattugiato

q.b. noce moscata

q.b. sale e pepe

• PER LA PASTELLA:

1 L acqua frizzante

500 g farina 00

250 g **Maizena Amido di Mais**

250 g **Maizena Amido di Riso**

20 g miele

16 g lievito baking

• PER L'IMPIATTAMENTO:

2 L olio di semi di girasole

q.b. polvere di peperone
crusco

Procedimento

• PER LA PASTA:

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata per metà del tempo indicato sulla confezione e raffreddarli in acqua fredda. Una volta freddi sporcarli con un filo di olio.

• PER IL CONDIMENTO:

Tagliare il prosciutto cotto e la provola affumicata a cubetti, unire alla **Salsa Liquida Besciamella Knorr Professional**, il parmigiano e regolare di sale, pepe e noce moscata. Condire quindi i bucatini, metterli in teglia e lasciar freddare in frigo o in abbattitore.

• PER LA PASTELLA:

Preparare una pastella con **Amido di Mais Maizena**, **Amido di Riso Maizena** e con la farina secondo gli ingredienti, lasciandola riposare un quarto d'ora in frigorifero.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Mettere a scaldare l'olio e portarlo a 180°C. Coppare il timballo di bucatini nella forma desiderata. Passare la pasta nella pastella e friggere nell'olio fino a doratura. Asciugare bene su carta assorbente. Servire con una spolverata di peperone crusco.

LASAGNA POVERA

Maestro Pizzaiolo **IVANO VECCIA**



**Knorr Professional
Roux Bianco**



PIZZA CON SALSA DI *pomodoro*, CREMA DI GRANA PADANO & BASILICO

— IVANO VECCIA
Maestro Pizzaiolo

PRIMO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 6 PIZZE)

• PER L'IMPASTO:

350 ml acqua

350 ml acqua fredda a filo
planetaria a doppia
velocità

1 kg farina 0 medio forza

26 g sale

100 g lievito fresco

• PER LA SALSA DI POMODORO:

30 ml olio EVO

300 g pomodoro San Marzano

15 g sale

• PER LA CREMA DI GRANA PADANO:

1 L panna fresca

400 g grana padano

20 g **Knorr Professional
Roux Bianco**

• PER L'IMPIATTAMENTO:

10 g

**Knorr Primerba
Basilico**

q.b. semola di grano duro
per lo spolvero

q.b. olio EVO

q.b. origano fresco

Procedimento

• PER L'IMPASTO:

Creare un pre-impasto con la farina e la prima parte di acqua, lasciare l'impasto per almeno 30 min. a temperatura ambiente e attivare l'autolisi, a questo punto aggiungere la restante parte di acqua a filo e il lievito, infine il sale. Una volta che l'impasto è diventato liscio, aspettare un'ora a temperatura ambiente e fare un paio di pieghe. Mettere in frigo almeno 12 ore. Portarlo fuori dal frigo dopo mezz'ora che si è acclimatato stagliare palline da 280g. Una volta raddoppiate del loro volume stendere con la semola a spolvero.

• PER LA SALSA:

Cuocere i pelati con un filo di olio e sale per pochi minuti, passare al passatutto e conservare in frigo.

• PER LA CREMA DI GRANA PADANO:

Portare la panna a bollore e aggiungere il **Roux Bianco Knorr Professional**, aspettare che si abbassi la temperatura della panna fino a 60/70°C e aggiungere il grana, infine emulsionare con un robot da cucina.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Condire le pizze con la salsa di pomodoro, poi guarnire con la crema di grana padano. Cuocere in forno a legna per 3-4 minuti. Cuocere in forno elettrico per 4-5 minuti. Decorare con il **Primerba Basilico Knorr** messo in un biberon da cucina. Servire con un filo di olio a crudo e una spolverata di origano.

ZINGARA IN PALA

Maestro Pizzaiolo **IVANO VECCIA**



Calvé Maionese Classica



PIZZA IN PALA FARCITA CON *prosciutto* DI MAIALE NERO, MAIONESE, POMODORO & LATTUGA

— IVANO VECCIA
Maestro Pizzaiolo

SECONDO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 6 PIZZE)

• PER L'IMPASTO PALA:

Biga:

350 ml acqua

700 g farina 00 forte

7 g lievito di birra fresco

Rinfresco:

350 ml acqua a filo
planetaria in doppia
velocità

300 g farina debole

30 g olio

25 g zucchero semolato

25 g sale

5 g lievito di birra fresco

• PER IL RIPIENO:

600 g prosciutto crudo
di maiale nero tagliato
al coltello

400 g **Calvé Maionese
Classica**

n. 16 foglie di lattuga

n. 4 pomodori ramati

• PER L'IMPIATTAMENTO:

q.b. olio EVO

q.b. fiocchi di sale

Procedimento

• PER L'IMPASTO:

Per la biga: impastare in planetaria farina acqua e lievito, inserendo l'acqua in modo graduale. Conservare per 18 ore a 16-18 gradi.

Per il rinfresco: Trascorso il tempo rimpastare unendo gli ingredienti mancanti. Quando raddoppia l'impasto rompere e fare palle da 250 grammi. Quando raddoppiano stendere e infornare con un po' di olio e sale sulla superficie. Infornare sulla teglia capovolta nel forno sulla base alla massima temperatura 300°C. Una volta cotta farla raffreddare, tagliare e farcire.

• PER IL RIPIENO:

Lavare e asciugare le foglie di lattuga, lavare e tagliare a fette sottili i pomodori. Affettare il prosciutto al coltello. Spalmare e distribuire la **Maionese Classica Calvé** sulle due parti, poi adagiarvi i pomodori tagliati, le foglie intere di lattuga e infine il prosciutto, richiudere con la seconda parte.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Lucidare con un filo di olio a crudo e fiocchi di sale.

CUCINA SENZA CONFINI

La *Cucina Senza Confini* ridefinisce il modo di concepire i piatti, superando barriere geografiche e culturali. **Globalizzazione, migrazione e nuove generazioni di chef** danno vita a piatti che uniscono sapori e tecniche di diverse origini. Questa tendenza valorizza identità multiculturali e promuove un **linguaggio gastronomico universale**, dove spezie del Sud-est asiatico incontrano la pasta, e salse mediterranee accompagnano ingredienti orientali. Sempre più viaggiatori e consumatori scelgono la diversità come chiave per **scoprire il mondo attraverso il gusto**.

PATATE LIME E COCCO



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

PURÈ DI PATATE,
LIME E LATTE DI COCCO.

CHEF
**ANTHONY
GENOVESE**



UN ABRUZZESE IN TURCHIA

KOFTE DI AGNELLO ABRUZZESE, FONDO BRUNO
AL CUMINO E SENAPE, ERBE SELVATICHE,
MAIONESE ALL'AGLIO ARROSTO.

CHEF
**FABRIZIO
CERVELLIERI**



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

I principali fattori che contribuiscono a questa tendenza includono:

- Globalizzazione e migrazione che ampliano le conoscenze e le influenze culinarie
- Una seconda generazione di chef che onora il proprio patrimonio culturale
- Maggiore visibilità delle cucine globali sui social media
- Consumatori alla ricerca di esperienze autentiche
- Una crescente domanda di narrazioni significative dietro le creazioni culinarie

Al centro di questo movimento c'è il desiderio di fondere le cucine in modo creativo e consapevole, combinando ingredienti e tecniche tradizionali in modi che rispettino le loro origini. Questa tendenza apre la strada a esperienze gastronomiche più raffinate e curate, che offrono non solo sapori audaci, ma anche un profondo senso di autenticità e significato culturale.

Le tecniche principali:

- Marinatura
- Salamoia
- Invecchiamento
- Cottura sous-vide
- Stagionatura
- Cottura a vapore
- Caramellizzazione
- Affumicatura

Alcuni ingredienti di tendenza:

- Miso
- Pesce stagionato
- Kimchi
- Shiso
- Calamansi
- Melagrana
- Mentaiko
- Salsa di soia invecchiata
- Pandan

FOCUS

IL MISO È UN MUST-HAVE
DEL MOMENTO.
CONSIDERA DI
INCORPORARLO NEI
PIATTI PER SUSCITARE
L'INTERESSE DEI CLIENTI.



LA CUCINA FUSION

CI VUOLE AUDACIA
NELL'UNIRE
CONCETTI *classici* CON
TECNICHE INNOVATIVE E
INGREDIENTI ISPIRATI
AD ALTRE CUCINE.



IL VOLTO DELLA CUCINA FUSION È CAMBIATO. CUCINA SENZA CONFINI È LA *nuova normalità*.

Non esiste un termine più controverso e allo stesso tempo più utilizzato per descrivere la mescolanza tra culture culinarie di “fusion”. In realtà, l’incontro e l’influenza reciproca tra cucine hanno origini antichissime, risalenti alle prime migrazioni, colonizzazioni e scambi commerciali. Vale a dire, migliaia di anni fa. Ma il contesto è fondamentale: oggi più che mai è importante approfondire quando e come le diverse tradizioni gastronomiche si sono intrecciate. Spesso, infatti, quando si parla di cucina fusion, ci si dimentica che le tradizioni culinarie si sono intrecciate e trasformate in molti modi — al di fuori della sola prospettiva est-asiatica e occidentale — già molto prima che il termine “fusion” venisse introdotto nella seconda metà del Novecento.

Comprendere la storia delle diverse cucine globali non può che aiutare gli chef a capire meglio come integrare le diverse influenze.

Sebbene sia impossibile risalire alle radici di come i cibi di innumerevoli culture in tutto il mondo si siano integrati e influenzati a vicenda, emerge un chiaro schema quando si tratta di sapori e ingredienti dell’Asia orientale che hanno trovato accettazione integrandosi nelle cucine e nei gusti occidentali a metà del Novecento. Questi sono ciò che oggi riconosciamo come cucina “fusion”, nata dai movimenti migratori e dagli adattamenti che queste comunità hanno dovuto compiere per soddisfare i palati locali e sopravvivere nel mercato. In sostanza, parte di questa innovazione è nata dalla necessità e comprendere la storia di queste cucine può solo aiutare gli chef a integrare meglio tali

influenze. I problemi emergono, infatti, quando i cuochi non riconoscono come certe cucine o ingredienti possano - o non possano - combinarsi tra loro, limitandosi a unire tradizioni in modo superficiale e presupponendo che la semplice somma di elementi diversi generi automaticamente qualcosa di superiore. Non sorprende, quindi, che la cucina fusion abbia acquisito anche una reputazione negativa, spesso etichettata con l’espressione “cucina confusion”. Oggi la cucina fusion è ovunque, complice la diffusione delle catene globali che ne hanno moltiplicato le interpretazioni e l’hanno resa parte integrante del panorama gastronomico internazionale. Pur con le sue controversie e con il bagaglio concettuale che si porta dietro, la fusion non ha confini definiti e la sua evoluzione è non solo in corso, ma probabilmente inevitabile.



**"IMPARA PRIMA A
MANGIARE, POI A
CUCINARE. CREA UN
palato"**

— FABRIZIO CERVELLIERI
Chef

CUCINA SENZA CONFINI, LA VISIONE DELLO CHEF FABRIZIO CERVELLIERI

La sua cucina unisce radici italiane e ispirazioni nordiche. Come integra influenze internazionali senza perdere l'identità territoriale dei suoi piatti?

Provengo dalla montagna, ci sono cresciuto. **La cucina nordica, in fondo, racchiude molti elementi comuni a tutte le regioni fredde del mondo.** Al di là degli ingredienti tipici del Nord Europa, il principio è lo stesso: trovare modi per conservare ciò che non potrebbe crescere durante l'inverno. Per questo, integrare quelle tecniche per me è naturale. Le cucine dei Paesi freddi condividono un filo conduttore fatto di **conservazioni, fermentazioni e utilizzo di prodotti poveri e territoriali.** Si tratta di un linguaggio comune declinato in contesti diversi.

Quando unisce ingredienti o tecniche di culture diverse, come trova il giusto equilibrio tra sperimentazione e armonia del piatto?

Direi con l'esperienza. Ho viaggiato tanto e, soprattutto, ho mangiato tanto: **sono un amante del mangiare, prima ancora che del cucinare.** Questo mi ha permesso di sviluppare un palato aperto, capace di riconoscere quali sfumature funzionano bene insieme. Più ingredienti conosci "in bocca", più capisci come interagiscono e come possono diventare veicolo di nuovi sapori. La sperimentazione nasce a volte dalla ricerca, altre da un colpo di fortuna, ma sempre guidata da un filo logico. **Io ragiono principalmente su tre componenti: acido, dolce e amaro.** Le cerco in ogni ingrediente quando costruisco un piatto. Un altro principio per me fondamentale è che ciò che nasce e cresce nello stesso periodo può essere messo insieme. Bisogna solo capire come. Un esempio: rabarbaro e barbabietola. Hanno una radice comune, una nota terrosa; uno è molto zuccherino, l'altro decisamente acido. Sono ingredienti che non sembrerebbero compatibili, ma in realtà sono molto speculari e si aiutano a vicenda.

In un mondo in cui viaggi e migrazioni arricchiscono le cucine locali, come vede il ruolo della memoria e della storia culinaria nel dialogo con le influenze globali?

La cucina italiana esiste perché è stata contaminata. Da sempre. Gli spaghetti nascono in Cina come noodles, gli impasti di farina e acqua dall'Africa e via così, ci sono tantissimi esempi. L'Italia è un mosaico di influenze. Per questo faccio fatica a percepire la cucina italiana come qualcosa di "puramente nostro". **Tutto è frutto di contaminazione.** Non credo nella tradizione come qualcosa di immobile: anche ciò che oggi consideriamo parte della tradizione è il risultato di un'evoluzione continua. E non vedo perché dovremmo fermarla nel punto in cui qualcuno ha stabilito che "così è giusto".

Ha collaborato con grandi chef internazionali in contesti diversi: quali insegnamenti tecnici o stilistici hanno influenzato di più il suo modo di cucinare?

Dal punto di vista tecnico, la lezione più importante l'ho avuta da Gordon: **"impara prima a mangiare, poi a cucinare. Crea un palato"**. La tecnica si impara sul campo: taglio, pulizia, precisione. Il palato, invece, si sviluppa mangiando. **Il vero talento, secondo me, è capire cosa si sta mangiando e conoscere davvero il prodotto.** Per questo non seguo ricette rigide: posso farlo in pasticceria, non in cucina. Se una ricetta dice "due pomodori", ma quel giorno sono troppo acquosi e ne servono quattro, e tu non te ne accorgi, allora non stai facendo bene il tuo lavoro. Prima si conosce la materia prima, poi viene la ricetta. Dal punto di vista stilistico, ho assorbito molto dall'approccio nordico: pulizia, essenzialità, pochi ingredienti ben leggibili. L'impiattamento nordico ha portato chiarezza anche sul piano pratico, economico e gestionale: meno tempo, meno personale, più linearità. Il mio stile, oggi, nasce soprattutto da lì.

MILANO BANGKOK

Chef **FABRIZIO CERVELLIERI**



**Knorr Professional Brodo di Verdure
Granulare Senza Glutine**



ZUCCA ARROSTO, *capasanta*, LARDO & SALSA THAI ALLO ZAFFERANO

FABRIZIO CERVELLIERI
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA ZUCCA:

- 1,2 kg zucca mantovana
- 40 g olio EVO
- 15 g sale
- 3 g pepe bianco

• PER LA SALSA THAI ALLO ZAFFERANO:

- 300 g **Knorr Professional
Brodo di Verdure
Senza Glutine**
- 100 g cipolla
- 100 g panna fresca
- 80 g latte di cocco
- 40 g olio EVO
- 20g zenzero fresco
- n.1 cucchiaino **Knorr
Professional Mise
en Place allo
Zafferano in Pasta**

• PER LE CAPELANTE:

- n. 20 capesante fresche
- q.b. olio EVO

• PER IL LARDO:

- 200 g lardo sottile

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- q.b. lime (succo e scorza)
- q.b. coriandolo fresco
- q.b. olio aromatizzato Thai
(facoltativo)

Procedimento

• PER LA ZUCCA:

Tagliare la zucca a spicchi e condirla con olio EVO, sale e pepe. Arrostire in forno a 190°C per 25–30 minuti fino a caramellatura. Con un coppapasta piccolo formare dei piccoli cerchi di zucca e tenere da parte.

• PER LA SALSA THAI ALLO ZAFFERANO:

In un tegame, soffriggere cipolla e zenzero, aggiungere il **Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr Professional**, latte di cocco e panna. Unire **Mise en Place allo Zafferano in Pasta Knorr Professional** e lasciar ridurre a consistenza cremosa. Frullare e filtrare.

• PER LE CAPELANTE:

Pulire e asciugare le capesante. Scaldare una padella antiaderente e scottarle 1 minuto per lato con un filo d'olio. Devono restare morbide al centro, quindi tagliarle e copparle allo stesso modo della zucca.

• PER IL LARDO:

Tagliare fettine sottili di lardo e adagiarle sotto le capesante calde, in modo che si sciolgano leggermente.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Adagiare le capesante con il lardo e i cerchietti di zucca, ricoprire una parte con i germogli e accompagnare con la salsa Thai.

ORIENT EXPRESS

Chef **FABRIZIO CERVELLIERI**



Maizena Express



RAVIOLO RIPIENO DI *cotechino* E LENTICCHIE ALLE 5 SPEZIE E FONDO DI MAIALE AFFUMICATO

FABRIZIO CERVELLIERI
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA PASTA FRESCA:

700 g farina 00
n. 7 uova intere

• PER IL RIPIENO:

600 g cotechino cotto
e sgrassato
300 g lenticchie cotte
12 g sale
5 g mix di 5 spezie cinesi
2 g pepe bianco

• PER I RAVIOLI:

Pasta fresca
Ripieno

• PER IL FONDO AFFUMICATO:

500 g fondo di maiale
affumicato
150 g totali carota e sedano
100 g vino rosso
40 g **Knorr Primerba
Cipolla Rosolata**
40 g **Maizena Express**

• PER L'IMPIATTAMENTO:

q.b. burro per mantecare
q.b. erbe aromatiche
(timo, alloro)
q.b. olio EVO per rifinire
q.b. lamelle di fungo
porcino fresco

Procedimento

• PER LA PASTA FRESCA:

Impastare farina e uova fino a ottenere una massa liscia. Lasciar riposare coperta per 30 minuti.

• PER IL RIPIENO:

Tritare finemente il cotechino cotto, aggiungere le lenticchie schiacciate e il mix di 5 spezie. Regolare di sale e pepe.

• PER I RAVIOLI:

Stendere la pasta sottile, formare dei dischi o quadrati, farcire e chiudere bene eliminando l'aria.

• PER IL FONDO AFFUMICATO:

In una casseruola, far rosolare la **Cipolla Rosolata Primerba Knorr**, carota e sedano, aggiungere ritagli di maiale, vino rosso e lasciar sfumare. Coprire con acqua e cuocere per 3 ore. Filtrare e addensare con **Express Maizena**. Affumicare brevemente con legno di melo o faggio.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Cuocere i ravioli al vapore per 6-7 minuti. Scolarli e saltarli nel fondo di maiale con una noce di burro. Decorare con le lamelle di funghi porcini freschi e olio EVO.

SEMPRE LE SOLITE BATTUTE

Chef **FABRIZIO CERVELLIERI**



**Maille Senape
à l'Ancienne**



BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, *cardoncelli* ESSICCATI, CHIPS DI DASHI, MAIONESE ALL'AGLIO NERO & LIME NERO

FABRIZIO CERVELLIERI
Chef

SECONDO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA BATTUTA DI MANZO:

- 1 kg filetto di manzo (battuta)
- 50 g olio EVO
- 30 g **Maille Senape à l'Ancienne**
- 30 g salsa di soia leggera
- 10 g succo di lime nero reidratato

• PER I CARDONCELLI ESSICCATI:

- 100 g funghi cardoncelli essiccati

• PER I DASHI E LE CHIPS:

- 150 g acqua
- 80 g **Maizena Tapioca**
- 50 g dashi in polvere (per chips)
- q.b. olio di semi di girasole per frittura

• PER LA MAIONESE ALL'AGLIO NERO:

- 300 g **Calvè Maionese Classica**
- 50 g aglio nero
- 20 g aceto di riso

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- 5 g polvere di lime nero
- q.b. pepe nero macinato
- q.b. scorza di lime fresco
- q.b. erba cipollina o germogli per guarnire

Procedimento

• PER LA BATTUTA:

Tagliare il filetto di manzo al coltello fino a ottenere una grana fine ma non omogenea. Condire con sale, pepe, olio EVO, qualche goccia di salsa di soia, un tocco di succo di lime nero e **Senape à l'Ancienne Maille**. Conservare a +4°C coperta.

• PER I CARDONCELLI:

Reidratare leggermente i cardoncelli essiccati in acqua tiepida, poi asciugare e tostare brevemente in forno a 140°C per 10 minuti per intensificare l'aroma.

• PER IL DASHI:

Unire il dashi granulare all'acqua e portare ad ebollizione.

• PER LA CHIPS DI DASHI DI FUNGHI:

Unire la **Tapioca Maizena** e dashi di funghi caldo fino a ottenere una pastella densa. Stendere su silpat in strato sottile e cuocere in forno ventilato a 120°C fino a disidratazione completa. Friggere a 180°C per pochi secondi, fino a gonfiatura e croccantezza.

• PER LA MAIONESE ALL'AGLIO NERO:

Frullare aglio nero, la **Maionese Classica Calvé** e l'aceto di Riso.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

All'interno di un piatto fondo posizionare la tartare di manzo, decorare con i funghi cardoncelli, le chips, la maionese all'aglio nero e finire con le polveri, l'erba cipollina e i germogli.

“LA VERA SFIDA È ETICA,
DOBBIAMO *conciliare*
GUSTO, SALUTE E
SOSTENIBILITÀ”

— ANTHONY GENOVESE
Chef



LA CUCINA SENZA CONFINI CON LO CHEF ANTHONY GENOVESE

Le esperienze in Francia e in Asia hanno profondamente influenzato il suo approccio alla cucina. Come riesce a far dialogare tecniche e sapori orientali con la tradizione italiana?

Sono cresciuto in **Francia**, in una famiglia profondamente italiana, calabrese: le mie radici sono sempre state solide e presenti. Quando sono andato per la prima volta in **Asia**, ho avuto la sensazione che quella cucina mi appartenesse già, non l'ho mai percepita come lontana. Questi sono i **tre elementi** che porto. Oggi, l'influenza francese si avverte forse meno nei sapori, ma resta fortemente presente nell'approccio, nel rigore tecnico, nella costruzione del piatto. L'**Italia**, invece, è il mio orizzonte costante. A questo si aggiunge un tocco asiatico, discreto, che non stravolge mai l'identità del piatto; che si manifesta in una spezia o in un prodotto e in un impiattamento.

L'esperienza in cucine asiatiche ha introdotto nella sua cucina tecniche e ingredienti poco utilizzati in Italia. Come riesce a trasferire queste conoscenze nei piatti italiani?

Quando tornai dalla Malesia, tanti anni fa, mi ritrovai in Costiera Amalfitana, a Ravello. Ero pieno di stimoli nuovi e di ingredienti che in Italia, allora, erano quasi sconosciuti: **lemongrass, galanga, pak choi, curcuma**. Oggi sembrano comuni, ma venticinque anni fa erano una piccola rivoluzione. Inserirli in un contesto italiano non è stato semplice, affascinante, sì, ma anche complesso. **La cucina italiana, profondamente legata al proprio gusto e alla memoria, è spesso cauta di fronte a sapori che non riconosce immediatamente. Per me, la chiave è sempre stata l'equilibrio.** Ho capito che certe combinazioni possono funzionare naturalmente: un pomodoro, per esempio, può dialogare con lo zenzero o con il lemongrass, che ne esaltano la freschezza e l'acidità. È un processo di **sperimentazione continua**.

Guardando al futuro della gastronomia globale, quali tendenze o contaminazioni culturali pensa avranno un impatto duraturo sulla cucina italiana contemporanea?

Sono appena tornato dal Messico, un viaggio affascinante, ma credo che la contaminazione sudamericana sia più complessa rispetto a quella asiatica. La difficoltà principale è legata ai prodotti: molti ingredienti locali non possono essere importati facilmente e quella cucina resta fortemente radicata nel suo territorio. L'Asia, invece - dal Vietnam al Giappone - ha avuto un impatto globale, perché molti cuochi ci hanno lavorato, studiato, viaggiato. Guardando al futuro, credo che **la vera sfida sia etica**. Dobbiamo imparare a cucinare con **rispetto per il pianeta**. La **verdura** diventerà sempre più **protagonista**: non più contorno, ma elemento centrale della ricerca gastronomica. Il consumo di carne e pesce andrà ripensato, perché le risorse non sono infinite. **Il futuro della cucina sarà quello che saprà conciliare gusto, salute e sostenibilità.**

C'è un piatto del suo menu che ritiene più rappresentativo del dialogo tra tradizione italiana e influenze internazionali?

Sì, **il Viaggio**: una ricciola marinata e servita cruda, abbinata al carciofo romanesco nel pieno della sua stagione. C'è un brodo di carciofo, il gambo servito a parte e accompagnato da un purè di alghe. Per me è il piatto che meglio rappresenta la cucina del Pagliaccio: **un incontro armonioso tra Giappone e Italia**. Kyoto sposa Roma.

ANIMELLA KARAAAGE

Chef ANTHONY GENOVESE



Knorr Professional Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine



ANIMELLE CROCCANTI SU INSALATA DI *nervetti* & SALSA BLANQUETTE

— ANTHONY GENOVESE
Chef

INGREDIENTI (per 10 PERSONE)

• PER L'ANIMELLA:

- 200 g **Maizena Amido di Mais**
- 200 g **Maizena Amido di Riso**
- 150 g salsa di soia
- 150 g Mirin
- 100 g farina di riso
- n. 10 animelle di vitello di cuore già sbollentate, pulite e asciugate
- q.b. olio per friggere

• PER L'OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA:

- 200 g olio di semi di vinacciolo
- 20 g erba cipollina

• PER LA SALSA BLANQUETTE:

- 2 L **Knorr Professional Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine**
- 200 ml panna fresca
- 100 g **Maizena Express**
- q.b. olio EVO
- q.b. sale e pepe

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- 100 g nervetti già cotti e tagliati sottilissimi
- 20 g **Maille Senape à l'Ancienne**

Procedimento

• PER L'ANIMELLA:

Prendere le animelle già precotte e farle marinare per un'ora circa nella soia e Mirin. Scolarle e panarle nel mix di amidi e farine. Friggere una prima volta a 130°C, far riposare per 10 minuti, mettere in forno a 120°C per 10 minuti, friggere di nuovo a 190°C per 10 secondi circa per renderle croccanti.

• PER L'OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA:

Frullare il tutto al Bimby per 5 minuti circa e filtrare.

• PER LA SALSA BLANQUETTE:

Far ridurre il **Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine Knorr Professional** della metà, aggiungere la panna, condire con sale e pepe e far ridurre ancora della metà. Aggiungere l'**Express Maizena** e frullare per addensarla leggermente.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Condire i nervetti e metterli alla base del piatto. Adagiare sopra l'animella frita, versare la salsa ai lati e completare con un filo di olio all'erba cipollina.

RAVIOLI DEL PLIN

Chef **ANTHONY GENOVESE**



Maizena Amido di Riso



PLIN RIPIENI DI *subise*, FINANZIERA & OLIO DI ERBE AMARE

— ANTHONY GENOVESE
Chef

INGREDIENTI (per 10 PERSONE)

• PER L'IMPASTO:

- 600 g farina 00
- 300 g semola rimacinata
- n. 6 uova intere
- n. 6 tuorli d'uovo

• PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI:

- 2 L panna
- 1 L latte fresco
- 4 kg ossa con midollo
- 120 g **Maizena Express**
- n. 10 cipolle bianche
- n. 8 spicchi di aglio
- n. 2 rametti rosmarino
- n. 1 pizzico di noce moscata
- q.b. olio EVO
- q.b. sale e pepe

• PER LA SALSA FINANZIERA:

- 1,5 L vino rosso
- 500 ml marsala
- 500 ml porto rosso
- 1 kg carne tritata di vitello
- 400 g mix di fegatini e cuori di pollo tagliati a cubetti e rosolati in padella

- 100 g **Knorr Professional Fondo Bruno Legato Demi-Glace Granulare**

- n. 10 creste di gallo già lessate, pulite, e tagliate finemente
- n. 5 scalogni tritati
- n. 2 animelle di vitello, preferibilmente di cuore, già lessate, pulite, asciugate, tagliate a cubettini

- q.b. **Maizena Amido di Riso**
- q.b. olio di semi per friggere
- q.b. olio EVO
- q.b. sale e pepe

• PER L'OLIO ALLE ERBE AMARE:

- 100 g olio di semi di vinacciolo
- 40 g erbe di campo

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- 50 g burro salato
- n. 3 foglie di salvia
- q.b. parmigiano reggiano grattugiato
- q.b. scorza di limone grattugiata

Procedimento

• PER L'IMPASTO:

Impastare il tutto e far riposare in frigo per 4 ore circa.

• PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI:

Mettere le ossa con midollo in una teglia, condirle con sale, pepe, i rametti di rosmarino e l'aglio. Far colorare in forno a 180°C. Rosolare le cipolle a julienne con poco olio in una pentola. Una volta rosolate aggiungere il latte, la panna, la noce moscata e condire con sale e pepe. Far cuocere lentamente le cipolle, a metà cottura aggiungere il midollo recuperato dalle ossa. Una volta cotte le cipolle frullare bene il tutto con la **Express Maizena**. Una volta freddo metterlo in sac à poche e confezionare i plin.

• PER LA SALSA FINANZIERA:

Mettere in una pentola il vino, il Marsala e il Porto. Far ridurre il tutto della metà. In un'altra pentola far appassire lo scalogno con un filo di olio, aggiungere le creste di gallo, far colorare leggermente e sfumare con la riduzione. Bagnare con 2 litri di acqua e aggiungere il **Fondo Bruno Legato Demi-Glace Granulare Knorr Professional**. Nel frattempo, far rosolare il macinato in una padella e aggiungerlo alle creste. Continuare lentamente la cottura per circa un'ora. Quando mancano 10 minuti di cottura circa aggiungere le animelle, precedentemente panate nell'**Amido di Riso Maizena** e fritte, i fegatini e cuori di pollo.

• PER L'OLIO ALLE ERBE AMARE:

Frullare il tutto al Bimby per 5 minuti circa. Filtrare.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Cuocere i plin in acqua salata e mantecarli con il burro, la salvia e il parmigiano. Disporre sul piatto un cucchiaino di salsa finanziaria e adagiare sopra i plin. Completare con olio verde sul piatto e disporre su ogni raviolo un po' di parmigiano e buccia di limone grattugiata.

VITELLO IN CARROZZA

Chef **ANTHONY GENOVESE**



**Maizena Panatura
Pronta 3 in 1**



Cotoletta DI VITELLO FARCITA CON BUFALA, ACCIUGHE, POMODORO SECCO & BASILICO CON SALSA GRIBICHE

— ANTHONY GENOVESE
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA COTOLETTA DI VITELLO RIPIENA:

- 200 g mozzarella di bufala
- n. 5 fette entrecôte di vitello da 200 gr circa
- n. 5 filetti di acciuga sott'olio
- n. 5 foglie di basilico
- n. 3 pomodori secchi sott'olio
- q.b. **Maizena Panatura Pronta 3 in 1**
- q.b. polvere di peperone crusco
- q.b. origano secco
- q.b. sale e pepe

• PER LA SALSA GRIBICHE:

- 200 g **Calvé Maionese Classica**
- 20 g **Maille Senape à l'Ancienne**
- n. 20 capperi dissalati tritati
- n. 20 foglie di coriandolo tritate
- n. 20 foglie di prezzemolo tritate
- n. 10 foglie di dragoncello tritate
- n. 6 cetriolini pickle tritati
- n. 4 tuorli d'uovo sodo tritati
- n. 4 albumi d'uovo sodo tritati
- q.b. succo di limone

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- n. 5 pak-choi
- q.b. olio di semi di sesamo
- q.b. salsa di soia

Procedimento

• PER LA COTOLETTA DI VITELLO RIPIENA:

Tagliare la mozzarella in 10 fettine e asciugarle bene dall'acqua. Tagliare a metà per lungo le fette di vitello e adagiare su una due fettine di mozzarella, 2 falde di pomodoro, un filetto di acciuga e una foglia di basilico. Coprire con l'altra fetta e schiacciarla leggermente con il palmo della mano. Panare la carne passandola prima nell'acqua e poi nella **Panatura Pronta 3 in 1 Maizena** aromatizzata con la polvere di peperone, origano, il sale e il pepe. Cuocerlo in padella con un filo di olio e una noce di burro come se fosse una cotoletta.

• PER LA SALSA GRIBICHE:

Miscelare tutti gli ingredienti con un Mixer a immersione.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Saltare in padella i pak-choi con l'olio di sesamo e condire con salsa di soia. Tagliare a metà la cotoletta di vitello e servire con la salsa gribiche e il pak-choi.

RADICI DEL GUSTO

Il futuro della cucina passa attraverso la **memoria** e la **qualità** dell'ingrediente autentico. Gli chef riscoprono prodotti autoctoni, varietà dimenticate e materie prime uniche, reinterpretandoli con sensibilità contemporanea. Questa tendenza celebra la *genuinità dell'ingrediente*, valorizzandone il sapore e le caratteristiche intrinseche, promuovendo al contempo **biodiversità e sostenibilità**. Guardare alle radici significa costruire un nuovo modo di intendere l'autenticità, dove il valore del prodotto diventa ispirazione per un presente creativo e identitario.

TURBANTE ALLE NOCCIOLE



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

TURBANTE ALLE NOCCIOLE
DAL CUORE FONDENTE CON GELATO
AL KEFIR DI BUFALA.

CHEF
**GENNARO
ESPOSITO**



COCKTAIL DI GAMBERI

TARTARE DI GAMBERI ROSSI
NELLA LORO MAIONESE CON GEL
DI SALSA CARPIONE E SALSA VERDE.

CHEF
GIOVANNI SOLOFRA
PASTRY CHEF
ROBERTA MEROLLI



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

I principali fattori che contribuiscono a questa tendenza:

- L'era post-pandemica e i problemi nelle catene di approvvigionamento, che hanno acceso l'interesse verso le tradizioni alimentari locali e culturali
- I clienti cercano profondità e autenticità nelle loro esperienze gastronomiche
- La riscoperta della cultura culinaria e non solo delle influenze straniere
- Gli chef che abbracciano innanzitutto il proprio patrimonio
- Lo storytelling come mezzo per connettersi alla tradizione e alla storia

Gli chef stanno riscoprendo ricette tradizionali e micro-regionali, offrendo ai clienti l'accesso a cucine raramente celebrate. Questo approccio preserva il patrimonio culinario utilizzando tecniche e ingredienti autentici. Pur con rivisitazioni moderne, mantenere l'autenticità della cucina resta essenziale, così da offrire un'esperienza culturale ricca che celebra la storia tanto quanto l'innovazione.

Le tecniche principali:

- Cottura a legna
- Stufatura
- Infusione
- Cottura lenta
- Grigliatura a carbone
- Marinatura

Cucine con radici culinarie:

- Oaxaqueña
- Andina
- Basca
- Emiratina
- Cucina dei templi buddisti coreani
- Sichuanese
- Yucateca

FOCUS

LA POPOLARITÀ DELLA CUCINA HUNANESE, CHE HA ORIGINE NELLA REGIONE DEL FIUME XIANG, NEL LAGO DONGTING E NELLA PARTE OCCIDENTALE DELLA PROVINCIA DI HUNAN IN CINA, STA AUMENTANDO RAPIDAMENTE.



CIBO E IDENTITÀ

Ti sei mai fermato a riflettere sulla storia che si nasconde dietro i piatti che crei? Forse ti è capitato di pensare alle origini di una spezia fondamentale nella tua cucina o di chiederti quale sia la storia di una ricetta di famiglia che ispira il tuo menù. Come chef o ristoratore, comprendere le radici del cibo può trasformare la tua cucina in un luogo che fa molto più che preparare pasti: può diventare una classe in cui si insegna la storia culturale o un palcoscenico per celebrare i piatti.



La prossima volta che crei una nuova ricetta, progetti un menù o presenti una specialità, considera la storia che racconta.

Riporta alla luce tradizioni dimenticate?



IL CIBO CHE UNISCE GEN Z E MILLENNIALS ALLE PROPRIE *radici*

Dalle ricette antiche tramandate di generazione in generazione, ai piatti regionali reinterpretati con sensibilità contemporanea, la **Generazione Z e i Millennials** vedono il cibo come qualcosa di più del semplice nutrimento. Le nuove generazioni hanno alcuni dei palati più avventurosi, plasmati da un'esposizione precoce a sapori diversi; abbracciano cibi che stimolano i sensi, imparano a conoscere culture differenti e si immergono in tradizioni dimenticate che li connettono al passato.

Per loro, il cibo è un ponte tra eredità e modernità: un modo per conoscere,

esplorare, ritrovare radici. Cercano ispirazione attraverso libri, piattaforme digitali e nuovi format narrativi. Il cibo è un fulcro per il racconto: un'occasione per **riconnettersi alle proprie radici**, uno spazio per esplorare l'identità e un mezzo per rafforzare il senso di comunità.

Chi cucina cosa e perché? In che modo i piatti possono riflettere storie di identità, tradizione ed evoluzione? Quale messaggio vuoi trasmettere con i tuoi ingredienti e le tue tecniche di cottura? Essere consapevole in queste scelte significa creare piatti in grado di risuonare più profondamente con i clienti.



**“È ESSENZIALE METTERE
sé stessi NEL PIATTO:
LA PROPRIA STORIA,
LA PROPRIA MEMORIA”**

— GENNARO ESPOSITO
Chef



LE RADICI DEL GUSTO RACCONTATE DALLO CHEF GENNARO ESPOSITO

La sua cucina nasce da un profondo legame con il territorio campano e le sue radici. In che modo la memoria e le ricette tradizionali diventano strumenti di innovazione e di costruzione del futuro culinario?

Per me il legame con il territorio e con la sua tradizione si traduce prima di tutto in uno **stile di cucina**, più che in un semplice repertorio di ricette. È il racconto di un territorio – quello campano, ma anche del Mediterraneo – attraverso un linguaggio gastronomico profondamente identitario e legato ai suoi prodotti. Osserviamo i trend, le innovazioni e l'evoluzione dei gusti del consumatore, ma prima di tutto è fondamentale **restare fedeli alla propria identità**: al motivo che ti spinge ogni giorno a scendere in cucina con la tua brigata. Le tendenze vanno conosciute, possono anche ispirare, ma non devono essere inseguite a tutti i costi. **La cucina deve riflettere ciò che sei**, ciò in cui credi. Per me è essenziale **mettere sé stessi nel piatto**: la propria storia, quella della brigata, la propria memoria. Solo così si fa davvero buona cucina.

Nella sua esperienza, la riscoperta di ingredienti autoctoni e tecniche antiche rappresenta una forma di sostenibilità culturale oltre che ambientale. Come valorizza questo patrimonio?

L'innovazione, oggi, passa spesso attraverso **attrezzature all'avanguardia**, nuove tecniche di cottura e forme di impiattamento. Ma **le radici della tradizione devono restare ben piantate**. Nella mia cucina convivono centinaia di soluzioni tecnologiche – strumenti che ci permettono cotture sartoriali, pensate sul singolo ingrediente – **padelle di terracotta, forno a legna, cottura sotto la cenere**. In quella che può sembrare una cucina “tradizionale” vive un mondo di studio, ricerca e dedizione. Pensiamo alla pasta al ragù: è il piatto tradizionale per eccellenza, ma dentro può esserci tantissima innovazione. La materia prima nobile e il lavoro quotidiano, fatto di ricerca,

tecnica e pensiero. È proprio questa **convivenza tra memoria e sguardo avanti** a rendere la cucina di oggi entusiasmante. Senza nostalgia, senza antagonismi.

Con Festa a Vico ha creato un evento che mette in dialogo generazioni di cuochi e territori diversi. Quanto conta la condivisione di esperienze e saperi?

Festa a Vico è una cornice leggera, ma allo stesso tempo piena di contenuto. Il suo obiettivo è creare un **momento di condivisione** per chi lavora nella gastronomia, a livello internazionale. È un evento festoso e allegro, ma anche un luogo dove produttori, cuochi, viticoltori, produttori di olio, studiosi del gusto e chiunque faccia parte della nostra filiera, possano davvero **connettersi**. Il nostro mondo ha bisogno di occasioni per creare un **feeling sincero, un concetto reale di armonia e conoscenza reciproca**. La qualità genera circuiti virtuosi: quando le persone che la incarnano si incontrano, condividono visioni e idee. E ognuno torna a casa arricchito, con qualcosa da portare nel proprio lavoro quotidiano.

C'è un piatto della Torre del Saracino che considera il simbolo del suo rapporto con la memoria e la tradizione campana?

Ci sono diversi piatti de **La Torre del Saracino** che considero simbolici del mio legame con la memoria: è proprio lo stile della mia cucina a raccontare i sapori e i prodotti tipici della nostra terra e del Mediterraneo. Parto da una matrice comune, dalla semplicità che caratterizza molti degli ingredienti locali e li porto a un livello superiore attraverso studio, tecnica — mia e della brigata — e un servizio calibrato nel modo, nel luogo e negli abbinamenti, compreso quello con un grande vino per un'esperienza unica. Oggi più che mai credo che la ristorazione debba parlare di **esperienza: offrire al commensale un momento unico, capace di lasciare un ricordo e di accompagnarlo nel tempo**. È questo, per me, il **senso profondo del nostro lavoro**.

UOVO E TARTUFO

Chef **GENNARO ESPOSITO**



Maizena
Amido di Mais



TUORLO D'UOVO NOSTRANO PASTELLATO CON *zuppa* DI BIETOLE SELVATICHE & TARTUFO NERO

— GENNARO ESPOSITO
Chef

ANTIPASTO

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER LA PASTELLA:

500 g acqua frizzante

400 g farina rossa

50 g **Maizena Amido di Mais**

16 g lievito di birra

10 g zucchero

5 g sale

• PER LA ZUPPA DI BIETOLE SELVATICHE:

1200 g bietole pulite
e lavate

100 g olio EVO

40 g sedano tritato

40 g carote tritate

240 g cipollotto tritato

30 g **Maizena Amido di Mais**

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Germogli di bietola

Tartufo nero

Olio di semi di girasole

Procedimento

• PER LA PASTELLA:

Mixare tutti gli ingredienti in una bowl e far riposare per 30 minuti in frigo.

• PER LA ZUPPA DI BIETOLE SELVATICHE:

Lessare in acqua bollente salata le bietole. In seguito, insaporire le bietole in una pentola con olio, sedano, carote e cipollotto tritato. Frullare il tutto e filtrare. Raffreddare subito per preservare il colore verde.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Disporre al centro di un piatto fondo dedicato la zuppa di bietole selvatiche. Appassire le foglie di bietola e posizionarle nel piatto insieme all'uovo, precedentemente cotto con la pastella in olio di semi, e al tartufo nero.

UN INSOLITO RAMEN

Chef **GENNARO ESPOSITO**



Maizena Express



RAMEN CON *funghi* CARDONCELLI, TAGLIOLINI DI BIETOLE & POLPETTINE DI VITELLO

— GENNARO ESPOSITO
Chef

PRIMO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER IL BRODO DI RADICI:

- 7 L acqua fredda
- 200 g lattuga di mare
- n. 10 topinambur
- n. 10 castagne
- n. 4 melanzane arrostate
- n. 4 pomodori ramati
- n. 4 coste di sedano
- n. 4 carote grandi
- n. 2 porri
- n. 2 sedano rapa cotto in forno
- n. 2 finocchi
- q.b. **Maizena Express**

• PER I TAGLIOLINI DI BIETOLA:

- n. 20 gambi di bietola grandi, lessati e tagliati a julienne
- q.b. menta
- q.b. sale
- q.b. basilico
- q.b. aceto sirk
- q.b. olio EVO

• PER I CARDONCELLI:

- 40 g olio EVO
- 20 g burro
- n. 20 funghi cardoncelli tagliati a mò di spaghetti
- n. 6 cucchiaini di pomodoro in conserva
- q.b. gambi prezzemolo
- q.b. gambi finocchietto
- q.b. sale

• PER LE POLPETTINE DI VITELLO:

- 300 g carne macinata di vitello
- 60 g pane raffermo
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. tuorlo d'uovo

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

- Funghi porcini
- Germogli misti

Procedimento

• PER IL BRODO DI RADICI:

Unire in una pentola tutte le verdure con l'acqua, far bollire e lasciar cuocere per almeno 2/3 ore. A metà cottura aggiungere la lattuga di mare. Schiumare il brodo dalle impurità che affiorano in superficie. Una volta pronto far riposare e poi filtrare e raffreddare. Profumare il brodo con una grattugiata di zenzero e legare leggermente con la **Maizena Express**.

• PER I TAGLIOLINI DI BIETOLA:

Pulire i gambi di bietola grandi, lessare e far raffreddare. Tagliare a mò di tagliolini i gambi di bietola e condire con il resto degli ingredienti.

• PER I FUNGHI CARDONCELLI:

Tagliare i funghi cardoncelli a mò di spaghetti, appassire i funghi con l'olio e il burro. Una volta pronti aggiungere la conserva di pomodoro e far cuocere lentamente.

• PER LE POLPETTINE DI VITELLO:

Unire tutti gli ingredienti e formare delle piccole polpettine da cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Al centro di un piatto fondo dedicato formare un nido con i funghi cardoncelli e adagiare sopra il tagliolino di gambi di bietola, comporre il piatto con le polpettine e dei germogli di basilico. Completare il piatto con il brodo caldo e un filo di olio extra vergine di oliva.

TRANCIO DI CERNIA

Chef **GENNARO ESPOSITO**



Maille Senape L'Originale



TRANCIO DI CERNIA CON VARIAZIONE DI *broccoli* & SALSA ALLA SENAPE E FINOCCHIETTO MARINO

— GENNARO ESPOSITO
Chef

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER IL TRANCIO DI CERNIA:

650 g trancio di cernia rossa
di fondale

q.b. olio EVO

• PER LA CREMA DI BROCCOLI:

400 g broccoli calabresi
(precedentemente
puliti e sbollentati
in acqua non salata)

60 g olio EVO

n. 2 spicchi d'aglio

q.b. sale

• PER LA SALSA DI SENAPE E FINOCCHIETTO:

300 g essenza di pesce

150 g **Knorr Professional
Brodo di Pesce
Senza Glutine**

100 g sedano rapa

100 g scalogno

100 g vino bianco

80 g centrifugato di
finocchietto marino

40 g finocchio

40 g burro

40 g **Maille Senape
L'Originale**

q.b. finocchietto

q.b. prezzemolo

q.b. sale

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

400 g broccoli calabresi
sbianchiti

200 g gambi di broccoli torniti
e sbianchiti

120 g trippette di baccalà
tagliate

q.b. finocchietto marino

q.b. sale

q.b. olio EVO

q.b. germogli di finocchietto
marino

q.b. germoglio di salicornia

Procedimento

• PER IL TRANCIO:

Cuocere la cernia in una padella antiaderente con un filo di olio.

• PER LA CREMA DI BROCCOLI:

In una padella, rosolare l'aglio nell'olio ed estrarlo una volta imbiandito. Aggiungere i broccoli, precedentemente puliti e sbollentati, e cuocere per circa 10 min. A cottura terminata, con l'aiuto di un frullatore a immersione, frullare i broccoli fino a ottenere una crema e aggiustare di sale.

• PER LA SALSA DI SENAPE E FINOCCHIETTO:

Appassire in una pentola con burro e olio le verdure e le erbe (gambi di prezzemolo e finocchietto). Una volta appassite, sfumare con vino bianco, far asciugare il tutto e aggiungere il **Brodo di Pesce Senza Glutine Knorr Professional** e l'essenza di pesce. Aggiustare di sale e far cuocere lentamente per circa venti minuti. Filtrare, raffreddare e infine emulsionare il tutto con il centrifugato di finocchietto marino e la senape.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Disporre al centro di un piatto dedicato il tortino di broccoli calabresi con il resto degli ingredienti in modo armonioso. Infine, affiancare la cernia con pelle croccante e ultimare il tutto con la salsa di finocchietto e **Senape L'Originale Maille**.

“IL PATRIMONIO DELLA
TRADIZIONE *mediterranea*
È UNA FONTE INESAURIBILE
DI CREATIVITÀ”

— GIOVANNI SOLOFRA
Chef
— ROBERTA MEROLLI
Pastry Chef

LE RADICI DEL GUSTO IL RACCONTO A DUE VOCI DI CHEF SOLOFRA E PASTRY CHEF MEROLLI

In un'epoca in cui molti chef guardano alle proprie radici per costruire il futuro della cucina, quali elementi del patrimonio mediterraneo considera imprescindibili nella sua ricerca culinaria?

Giovanni Solofra - Nella nostra concezione di cucina, il riferimento alle radici è sempre stato fondamentale per costruire **nuove memorie di gusto**. Il patrimonio offerto dalla tradizione mediterranea rappresenta per noi una fonte inesauribile di creatività, che alimenta la nostra libertà espressiva. Se dovessi riassumere in tre parole gli elementi che più stimolano la mia sensibilità sceglierei: **convivialità**, che incarna il profondo senso di accoglienza tipico di tutti i popoli del Mediterraneo; **rispetto delle materie prime**, che mi spinge ad ampliare la mia conoscenza e sensibilità verso i territori in cui opero, con la consapevolezza dei cicli naturali; **contaminazione**, perché il patrimonio dei grandi flussi migratori che hanno attraversato il Mediterraneo ci ha lasciato in eredità una complessità di gusto che ci permette di creare abbinamenti sempre nuovi.

La riscoperta di ingredienti autoctoni e tecniche tradizionali è oggi anche un gesto di sostenibilità. Come si traduce questo principio nella sua cucina quotidiana?

Roberta Merolli - Utilizzare ingredienti autoctoni è da sempre un forte messaggio di sostenibilità: innanzitutto perché sostengono le economie locali, poi perché porta a consumare i prodotti nel momento della loro **massima espressione stagionale**, e infine perché evita i lunghi trasporti delle materie prime, che rappresentano una fonte significativa di inquinamento, sia per il consumo di carburante che per gli imballaggi. Tuttavia, il valore più importante si manifesta quando, attraverso la cucina, questo **patrimonio di prodotti locali diventa anche un richiamo turistico**, invitando persone da tutto il mondo a visitare i territori d'origine per assaporare questi ingredienti e le cucine locali che meglio li valorizzano. Per questo, nella nostra cucina quotidiana, rendiamo **omaggio** non solo ai prodotti locali, ma soprattutto **ai produttori**, dedicando loro interi menu che raccontano le loro storie, i loro volti e i loro nomi.

C'è un piatto che considera l'espressione più autentica delle sue radici e del suo legame con la Campania?

Giovanni Solofra - Il piatto che più di ogni altro rappresenta per me il legame con la tradizione, il territorio e, soprattutto, la famiglia è la **pasta e fagioli**. Questo piatto, è un racconto in tre atti. Ricordo il momento in cui la mangiavo **appena preparata**: la consistenza era morbida, calda e avvolgente, arricchita da una generosa macinata di pepe che mia nonna aggiungeva alla fine. Si usava la pasta mista, cioè quella recuperata dai pacchi avanzati che, da soli, non sarebbero bastati per un primo piatto da famiglia. Il secondo atto arrivava **la sera**, quando la padella era stata liberata e la pasta avanzata, ormai fredda e già impiattata, mi piaceva mangiarla così com'era. Aveva una consistenza compatta, e una texture completamente diversa, quasi elastica, simile al collagene: deliziosa! E poi, a sublimare il tutto, arrivava il **giorno seguente**: se ne era rimasta ancora, la si mangiava la mattina, fritta in padella. Il sapore del fagiolo fritto mi è rimasto impresso nella memoria! Questo piatto è il perfetto esempio di ciò che rappresentava il cibo un tempo: **famiglia, teatralità, memoria, sostenibilità**.

Se dovesse scegliere una ricetta tradizionale da tramandare alle nuove generazioni di cuochi, quale sarebbe e come la reinterpreterebbe per il presente?

Roberta Merolli - **Pane e pomodoro**. È il piatto del cuore, la merenda che mi preparava la nonna, il cibo che i contadini consumavano nei campi: un grande esempio di mediterraneità, ma anche di globalizzazione. Il grano e il pomodoro sono, infatti, due materie prime che hanno profondamente influenzato la cucina mondiale. **Il mio ricordo profuma di pomodoro maturo**, di origano e di pane fresco: la consistenza era morbida, ma ciò che ricordo con più piacere era la crosta, che lasciavo per ultima per godermi quella croccantezza unica che avrei voluto non finisse mai. **Da questo ricordo è nata l'idea della ferratella**: un'iconografia tipica abruzzese, tradizionalmente legata a un dolce, che è diventata il mio 'Pane e pomodoro', **una memoria reinterpretata** con una visione completamente nuova, pronta a trasformarsi essa stessa in una nuova memoria.

FIORE DI MANDORLA

Chef **GIOVANNI SOLOFRA**
e Pastry Chef **ROBERTA MEROLLI**



Knorr Primerba Aglio



Tartare DI GAMBERO ROSA CON GAZPACHO BIANCO AL LATTE DI MANDORLE

— GIOVANNI SOLOFRA e ROBERTA MEROLLI
Chef e Pastry Chef

ANTIPASTO

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER LA TARTARE DI GAMBERO:

- 600 g gamberi gobetto
- 15 g **Maille Senape
à l'Ancienne**
- n. 1 zeste di limone
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio EVO

• PER IL GAZPACHO:

- 210 g acqua
- 200 g acqua frizzante
- 60 g aceto bianco
- 50 g ghiaccio
- 20 g zucchero
- 13 g sale
- 10 g **Knorr Primerba Aglio**
- n. 10 mandorle armelline

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- q.b. gazpacho
- q.b. lamelle di mandorla
pelata
- q.b. fiori di alisso
- q.b. petali di margherita

Procedimento

• PER LA TARTARE DI GAMBERO:

Tartarizzare i gamberi e condirli con gli ingredienti indicati, conservando in frigorifero.

• PER IL GAZPACHO:

Idratare le mandorle nell'acqua frizzante per 10 minuti circa. Unire tutti gli ingredienti in una ciotola e frullare senza far scaldare il composto, altrimenti cambierà di colore e sapore. Colare con etamina.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Adagiare alla base del piatto con l'aiuto di un ring da cucina la tartare di gambero, decorare con le lamelle di mandorla pelata, i petali di margherita, i fiori di alisso. Dressare con il gazpacho al latte di mandorla direttamente in sala dal cliente.

PASTA CON LE SARDE

Chef **GIOVANNI SOLOFRA**
e Pastry Chef **ROBERTA MEROLLI**



Knorr Professional Mise En Place
allo Zafferano in Pasta



Tortellini DI PASTA ALLE SARDE CON SALSA DI PATATE E ZAFFERANO, GEL DI ANETO & GARUM DI ALICI

— GIOVANNI SOLOFRA e ROBERTA MEROLLI
Chef e Pastry Chef

PRIMO
PIATTO

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER LA SALSA DI PATATE E ZAFFERANO:

500 g patate
40 g cipolla
10 g **Knorr Professional
Mise En Place
allo Zafferano in Pasta**

q.b. olio
q.b. acqua
q.b. sale

• PER IL GEL DI FINOCCHIETTO:

415 g acqua
300 g finocchietto
4 g gellan
3 g sale

• PER LA FARCIA DEL TORTELLINO:

500 g concassè di pomodoro
a grappolo
50 g pinoli tostati
50 g **Knorr Primerba Cipolla
Rosolata**
q.b. fior di finocchietto
q.b. colatura di alici

• PER LA PASTA GIALLA:

800 g farina
400 g semola rimacinata
250 g tuorli freschi
250 g uova fresche

• PER LE SARDE MARINATE:

300 g aceto di vino rosso
300 g acqua
15 g sale
n. 15 sarde fresche

• PER LA SALSA GARUM:

500 g **Knorr Professional
Brodo Manzo Granulare
Senza Glutine** diluito
150 g colatura di alici
25 g **Maizena Express**

• PER L'IMPIATTAMENTO:

500 g crostini di pane tostato
q.b. burro
q.b. finocchietto

Procedimento

• PER LA SALSA DI PATATE E ZAFFERANO:

Imbiondire la cipolla in olio. Aggiungere le patate pelate e affettate. Cuocere a fuoco dolce. Coprire con acqua e **Mise En Place allo Zafferano in Pasta Knorr Professional**. Stracucocere le patate e frullare con un frullatore a immersione fino a rende la salsa liscia.

• PER IL GEL AL FINOCCHIETTO:

Scaldare acqua e sale a 90°C. Aggiungere le foglie di finocchietto, il gellan e frullare. Raffreddare il gel. Frullare, setacciare e rimuovere l'aria con macchina sottovuoto.

• PER LA FARCIA DEL TORTELLINO:

Soffriggere tutti gli elementi insieme. Condire con colatura di alici i fiori di finocchietto. Asciugare su una placca con carta assorbente.

• PER LA PASTA GIALLA:

Miscelare farina e semola in impastatrice. Aggiungere i liquidi miscelati poco alla volta fino a ottenere un impasto granuloso. Chiudere in sacchetti sottovuoto. Stendere la pasta e farcire con la farcia precedentemente ottenuta, chiudere a forma di tortelli.

• PER LE SARDE MARINATE

Mescolare acqua aceto e sale. Marinare le alici per dieci minuti circa o in base alla grandezza. Scolare e conservare sottolio con aglio e prezzemolo.

• PER LA SALSA GARUM:

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino e legare con **Express Maizena**.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Decorare il piatto con una serie di punti di salsa allo zafferano e gel al finocchietto. Posizionare le alici marinate sul fondo del piatto con la pelle rivolta verso l'alto. Cuocere i tortelli e mantecare con burro e grana. Impiattare i tortelli e posizionare i crostini di pane e il finocchietto. Finire con la salsa garum.

TRIGLIA AL CARTOCCIO

Chef **GIOVANNI SOLOFRA**
e Pastry Chef **ROBERTA MEROLLI**



**Knorr Professional Salsa Bisque
di Crostacei Granulare**



Filetto DI TRIGLIA ALLA MEDITERRANEA IN PASTA BRIK CON GEL AL NERO DI SEPPIA & LIMONE

— GIOVANNI SOLOFRA e ROBERTA MEROLLI
Chef e Pastry Chef

INGREDIENTI

(per 10 PORZIONI)

• PER LA TRIGLIA:

- 200 g pomodoro secco
- 200 g olive taggiasche
- 40 g **Knorr Professional Salsa Bisque di Crostacei Granulare**
- n. 10 triglie sfilettate
- n. 10 fogli di pasta Brick
- q.b. olio di girasole per frittura

• PER IL GEL AL NERO DI SEPPIA:

- 200 g seppia
- 70 g cipolla
- 50 g doppio concentrato di pomodoro
- 10 g prezzemolo tritato
- 5 g nero di seppia
- 5 g **Maizena Tapioca**
- q.b. vino bianco per sfumare

• PER IL GEL AL LIMONE:

- 150 g succo di limone filtrato
- 50 g zucchero
- 50 g acqua
- 25 g agar agar

• PER LE VERDURE:

- n. 2 patate
- n. 2 carote
- n. 2 barbabietole
- n. 2 coste di sedano
- n. 2 pomodori camona

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- 500 g calamaretti spillo arrostiti
- 200 g olive denocciolate
- 150 g misticanza
- q.b. olio EVO

Procedimento

• PER LA TRIGLIA:

Tritare finemente il pomodoro secco, le olive e la **Salsa Bisque di Crostacei Granulare Knorr Professional** in polvere; farcire le triglie e avvolgerle nel foglio di pasta Brick. Friggerle in padella fino a ottenere un colore omogeneo.

• PER IL GEL AL NERO DI SEPPIA:

Imbiondire la cipolla tritata in olio. Aggiungere la seppia tritata finemente (testa e corpi). Cuocere cinque minuti e sfumare con vino bianco. Aggiungere il prezzemolo e il concentrato di pomodoro. Cuocere altri cinque minuti. Aggiungere il nero di seppia e pari peso in acqua. Ridurre al 50% e passare ad uno chinoix fine. Legare la salsa ottenuta con la **Tapioca Maizena** fino a consistenza.

• PER IL GEL AL LIMONE:

Fare uno sciroppo di acqua e zucchero, freddare e unire al succo di limone. Aggiungere a freddo agar agar e portare a leggera ebollizione, lasciare gelificare in abbattitore e frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere un gel liscio. Rimuovere l'aria con macchina sottovuoto per far tornare il gel trasparente. Se reputato necessario setacciare il gel per una maggiore lucentezza.

• PER LE VERDURE:

Tagliare a brunoise e sbianchire in acqua bollente per due minuti. Condire poi con olio e sale.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Arrostire i calamaretti spillo in padella con poco olio e posizionare al centro la triglia e intorno a spirale tutti gli ingredienti comprese la brunoise di verdure e la misticanza, alternandoli tra di loro con il gel al nero e quello al limone.

CIBO ESPERIENZA

La ristorazione evolve verso forme sempre più immersive e personalizzate. Il **cliente diventa protagonista attivo**, coinvolto nella creazione di percorsi sensoriali unici.

Questa tendenza valorizza il momento del pasto come *esperienza totale*, in cui gusto, ambiente e relazione si fondono. Oggi sempre più persone preferiscono investire in esperienze piuttosto che in beni materiali: nasce così una **cucina che emoziona**, racconta e lascia un ricordo duraturo.

SAVARIN DI PANCAKE



Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

SAVARIN DI PANCAKE CON CREMA PASTICCERA
ALLA VANIGLIA E BANANE CARAMELLATE.

PASTRY CHEF
**TOMMASO
FOGLIA**



PASSIONE ESOTICA

UN DOLCE FRESCO E PROFUMATO
GRAZIE AL MANGO, AL COCCO E ALL'ACIDITÀ
RINFRESCANTE DEL PASSION FRUIT.



PASTRY CHEF
**RITA
BUSALACCHI**

Scansiona
il QR code
per la ricetta
completa

I principali fattori che contribuiscono a questa tendenza includono:

- Un crescente desiderio di esperienze gastronomiche personalizzate, coinvolgenti e immersive
- I clienti cercano esperienze conviviali che vadano oltre i tradizionali piatti da condividere
- La preferenza della Generazione Z per scelte curate e momenti degni di essere condivisi sui social media
- I progressi tecnologici (AR, AI) che stanno trasformando il modo in cui si vive il pasto
- L'accesso ai dati che consente interazioni gastronomiche iper-personalizzate

Negli ultimi anni, il rapporto tra tecnologia e cibo si è fatto sempre più stretto, ma ora sta evolvendo più che mai. La realtà aumentata (AR) può creare menù interattivi, mentre l'intelligenza artificiale (AI) personalizza le raccomandazioni in base alle preferenze passate. Questi strumenti aiuteranno i clienti a coinvolgere tutti i sensi, offrendo un'esperienza più su misura e immersiva. I ristoranti continueranno a sperimentare la tecnologia per offrire esperienze gastronomiche multisensoriali altamente personalizzate. Queste andranno oltre il gusto, incorporando elementi visivi, sonori e persino tattili, rendendo il pasto più memorabile e unico.

Questa tendenza riflette un cambiamento verso un coinvolgimento più profondo nella ristorazione, dove personalizzazione e interazione sono fondamentali, guidate dall'evoluzione tecnologica e dalla richiesta dei clienti di esperienze condivise più significative.

Le tecniche principali:

- Componi-tu (build-your-own)
- Schiume, spume e salse aerate
- Riduzione in purea
- Stampa 3D
- Cottura al tavolo
- Surgelazione rapida
- Fermentazione
- Caramellizzazione con fiamma

Alcuni ingredienti principali:

- Frutta secca
- Barbabietola
- Cioccolato
- Limone
- Zafferano
- Senape
- Carni BBQ
- Gelatina

FOCUS

IL GELATO È EMERSO COME L'ARGOMENTO DI RICERCA SU INTERNET IN PIÙ RAPIDA CRESCITA A LIVELLO GLOBALE, CON VOLUMI DI RICERCA PARTICOLARMENTE ELEVATI IN ASIA E NEGLI STATI UNITI.

IDEE PER IMPLEMENTARE LA PERSONALIZZAZIONE



Crea postazioni per condimenti personalizzabili: allestisci un banco dedicato a insalate e wrap con una varietà di ingredienti (es. proteine, verdure, frutta secca e semi). Questo permette ai clienti Gen Z di creare i propri piatti, aumentando il senso di coinvolgimento e creatività.

Corner di salse personalizzate: offri una varietà di condimenti e salse ispirate a cucine regionali, come quella del Sud-est asiatico. I clienti possono mescolare e abbinare per creare combinazioni uniche, rendendo ogni piatto davvero personale.

Profili di gusto: dai la possibilità di scegliere tra diversi profili di sapore, come piccante, acidulo o dolce, da integrare nei piatti. Questa soluzione permette di soddisfare le preferenze individuali e incoraggia la sperimentazione.

Opzioni "Crea il tuo piatto": metti a disposizione una selezione di ingredienti base per insalate o wrap, permettendo ai

clienti di scegliere le proteine, le verdure e i cereali preferiti. Questo approccio risponde alle esigenze dietetiche e coinvolge i clienti nella creazione del proprio pasto.

Specialità stagionali: ruota gli ingredienti stagionali e le offerte a tempo limitato per incentivare le visite ripetute. I clienti apprezzeranno la freschezza e l'opportunità di provare nuove combinazioni.

Ciclo di feedback: incoraggia i clienti a fornire feedback sui loro piatti personalizzati, così da poter migliorare l'offerta e costruire un rapporto più stretto con la clientela.

Incoraggia la condivisione: crea un "piatto personalizzato della settimana" che i clienti possano condividere sui social. Questo li stimolerà a provare nuove combinazioni e contribuirà a promuovere il tuo ristorante.

La personalizzazione è ormai fondamentale nell'esperienza culinaria.

Permette ai clienti di adattare i piatti ai propri gusti, creando esperienze memorabili. Per la Generazione Z, che valorizza individualità, salute e significato, la personalizzazione rappresenta molto più di una semplice tendenza: è una vera e propria esigenza che i ristoratori non possono più ignorare.

LA DURA REALTÀ DELLA RISTORAZIONE

Ah, i ristoranti: quei templi della gastronomia, dove i sogni vengono serviti su un piatto e le carte di credito piangono. È facile lasciarsi affascinare dal lato romantico di questo mondo, immaginandosi come lo chef appassionato che crea piatti di cui tutti parlano. Ma dietro i piatti decorati con cura e l'atmosfera da Instagram si nasconde una realtà ben più complessa: i ristoranti operano con margini di profitto estremamente ridotti.

Come assicurarsi che l'attività rimanga redditizia?



ECCO 5 consigli DA SEGUIRE

1 Menù Engineering: l'arte e la scienza dei piatti redditizi

Un menù redditizio è molto più di un semplice elenco di piatti: è una lezione magistrale su come bilanciare creatività ed economia. Ecco cosa serve:

- **Conosci i tuoi cavalli di battaglia:** alcuni piatti vanno a ruba e generano profitto. Altri sono progetti di passione che a malapena coprono i costi, ma mostrano l'anima dello chef. Trovare un equilibrio tra piatti redditizi e creazioni artistiche è fondamentale.
- **Sii un mago degli ingredienti:** i grandi chef non si limitano a cucinare, ma sfruttano ogni grammo degli ingredienti. Dalle cime di carota trasformate in pesto, agli scarti di carne usati per il brodo: l'efficienza è l'ingrediente segreto.
- **Segui le tendenze (con giudizio):** le mode culinarie che si allineano al tuo brand e al tuo pubblico possono generare interesse e profitti. Usa Future Menus per trovare quelle più adatte al tuo menù.



2 Sfrutta il potere dei dati (sì, dei dati!)

I dati potrebbero non sembrare affascinanti, ma sono la linfa vitale di un ristorante redditizio. Ecco perché:

- **Prevedere la domanda:** analizzando i modelli di vendita, puoi prevedere l'afflusso di clienti e pianificare gli acquisti in modo più accurato, riducendo gli sprechi e prevenendo carenze di scorte.
- **Monitorare i costi:** integra ricette, prezzi degli ingredienti e rese nel tuo sistema per calcolare il food cost (la percentuale magica che ti dice se stai guadagnando o solo sfamando gratis).
- **Efficienza nella pianificazione del personale:** usa i dati storici per individuare i picchi di affluenza e pianificare i turni di conseguenza.

3 Attrezzature: il miglior amico (o peggior nemico) della cucina professionale

Parliamo di attrezzature. Certo, tutti vorrebbero una cucina futuristica, ma la praticità è ciò che conta.

- **Multifunzione:** forni a convezione, macchine sous-vide e robot da cucina ad alta potenza possono semplificare le operazioni e ridurre i tempi di preparazione. L'efficienza è il tuo sous-chef.
- **Efficienza energetica:** ridurre la bolletta è positivo sia per l'ambiente che per il bilancio. Le attrezzature moderne con funzioni di risparmio energetico valgono l'investimento.
- **La formazione è fondamentale:** anche gli strumenti migliori sono inutili se il team non sa usarli. Un team ben formato è più efficiente del mixer più costoso.

4 Le persone fanno la cucina professionale

Il personale è il cuore del ristorante, ma il settore non brilla per equilibrio tra lavoro e vita privata. Una squadra sana e soddisfatta è anche più produttiva. Ecco come mantenere la cucina efficiente:

- **Formazione adeguata:** insegna ai cuochi a seguire le ricette e le porzioni con precisione. La coerenza riduce gli sprechi e garantisce qualità.
- **La salute mentale conta:** il burnout è reale. Tratta il tuo team come persone, non come macchine. Orari sostenibili e un ambiente positivo migliorano il servizio e riducono il turnover.

Se non lo conosci già, dai un'occhiata al movimento **Positive Kitchens**. UFS è uno dei fondatori. È una risorsa gratuita con strumenti, formazione e consigli pensati per il settore della ristorazione (vai su www.ufs.com).

- **Problem solving creativo:** un team supportato può concentrarsi su modi creativi per ridurre gli sprechi, ottimizzare i flussi di lavoro e migliorare la redditività.

5 La redditività è una sfida quotidiana

Raggiungere la redditività non è un risultato un tantum, ma un impegno costante. Efficienza, creatività e adattabilità sono fondamentali: dalla mise en place alle tecniche di conservazione, ogni piccolo cambiamento conta. È una sfida, ma le ricompense — economiche e non — ripagano davvero.



**“UN GIUSTO *equilibrio*
FRA ZUCCHERO,
ACIDITÀ
E CONSISTENZA
RENDE IL DESSERT
UN GRAN DESSERT”**

— RITA BUSALACCHI
Pastry Chef

IL CIBO ESPERIENZA CON LA PASTRY CHEF RITA BUSALACCHI

La sua formazione scientifica e il suo percorso in pasticceria si incontrano in un approccio analitico e sensibile al tempo stesso. Come riesce a trasformare la precisione della chimica in un'esperienza emozionale per chi assaggia i suoi dolci?

L'uso scientifico della chimica mi aiuta nel **creare facilmente ricette secondo il gusto che voglio regalare** all'interno del mio dolce, **bilanciando sapientemente zuccheri ed elementi importanti** per la creazione finale del dessert. Un giusto **equilibrio fra zucchero, acidità e consistenze** rende a mio avviso un dessert un gran dessert!

Oggi il cliente cerca non solo gusto, ma anche coinvolgimento e racconto. Come costruisce un dessert che diventi esperienza sensoriale completa?

Per creare un buon piatto bisogna sempre **scavare dentro noi stessi**, dentro la nostra storia. Spesso quando creo cerco di **tornare alle mie origini**, ai sapori che a me piacciono per **raccontare un po' di me dentro i piatti**. Ogni piatto richiama un ricordo, **un'esperienza della mia vita** e questo rende unica ogni mia creazione.

Qual è il suo dolce che meglio rappresenta l'idea di dessert come esperienza?

Uno dei miei dolci iconici è la **Sinfonia di agrumi**: un dessert **dedicato alla mia Sicilia** dove gli agrumi vengono interpretati in **quattro consistenze diverse**, rendendo il **dolce semplice e complesso allo stesso tempo**, evocando il sole della Sicilia, ma garantendo un'ottima pulizia del palato che lascia spazio per commettere un altro peccato di gola.

La tendenza Cibo Esperienza valorizza la relazione tra chef e ospite. In che modo integra l'ascolto del cliente e la personalizzazione nei suoi percorsi di degustazione?

Il posto in cui si decide di aprire un ristorante richiama storia e origini. Bisogna **ascoltare il territorio**, chi ci vive e **donare esperienze che entrino nel cuore del territorio stesso** senza stravolgerlo. Bisogna basarsi sui profumi e sui colori del luogo che ci ospita per integrarsi completamente e poi donare un'interpretazione nuova ma basata sulle origini stesse. Se si rispetta questo, non solo ci si integra completamente, ma **si rende omaggio alla storia del tempo donando una nuova identità e una nuova visione**.

IL LAMPONE E LA ROSA

Pastry Chef **RITA BUSALACCHI**



Carte d'Or Professional
Preparato per Pan di Spagna



UN DOLCE FRESCO E *sorprendente* DOVE L'ACIDITÀ DEL LAMPONE INCONTRA IL PROFUMO DELLA ROSA

— RITA BUSALACCHI
Pastry Chef

INGREDIENTI

(per 20 PORZIONI)

• PER IL BISCOTTO ALLE MANDORLE:

405 g **Carte d'Or Professional Preparato per Pan di Spagna**
200 g acqua fredda
100 g farina di mandorle
50 g burro fuso

• PER IL SORBETTO AL LAMPONE E ROSA:

400 g polpa di lamponi
100 g acqua di rose
100 g **Carte d'Or Professional Sorbetto Base Neutra**

• PER IL CONFIT DI LAMPONE:

200 g polpa di lamponi
50 g zucchero semolato
50 g acqua
25 g sciroppo di glucosio 42DE
4 g agar agar

• PER LE MERINGHE DI LAMPONE:

200 g albume
200 g zucchero semolato
200 g zucchero a velo
80 g polvere di lamponi

• PER LA CHANTILLY ALLA VANIGLIA:

600 g panna
60 g zucchero semolato
n. 1 bacca di vaniglia

Procedimento

• PER IL BISCOTTO ALLE MANDORLE:

Versare in una planetaria il contenuto di una busta di **Preparato per Pan di Spagna Carte D'Or Professional** e aggiungere la farina di mandorle, il burro e 200 g di acqua fredda. Montare al massimo della velocità. Versare l'impasto in una teglia 35x40, e cuocere a 210°C per 8 minuti circa. Una volta cotto e raffreddato, cappare dei dischi da 4 cm di diametro.

• PER IL SORBETTO AL LAMPONE E ROSA:

Miscelare la polpa di lamponi insieme all'acqua di rose e alla **Base Neutra Sorbetto Carte d'Or Professional**. Emulsionare e versare in un contenitore per Pacojet. Abbattere, poi mantecare.

• PER IL CONFIT AL LAMPONE:

Miscelare zucchero semolato e agar agar, quindi versare la miscela in un pentolino insieme agli altri ingredienti. Portare a bollire, quindi far raffreddare. Una volta rassodata, frullare fino a ottenere una consistenza cremosa.

• PER LE MERINGHE AL LAMPONE:

Montare l'albume e farlo schiumare. Aggiungere a pioggia lo zucchero semolato e montare fino a quando la struttura non risulterà ben ferma. Unire a mano lo zucchero a velo, quindi con l'aiuto di uno stencil formare dei petali di meringa su carta da forno. Spolverare con polvere di lamponi disidratata e cuocere per 90 minuti a 90°C.

• PER LA CHANTILLY ALLA VANIGLIA:

Montare i tre ingredienti e riempire un sac à poche munito di bocchetta da 22 cm.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Sul piatto con l'aiuto di uno stencil creare un decoro con il confit. Posizionare un disco di biscotto, circondarlo di lamponi freschi, quindi posizionare una sfera di sorbetto al lampone e rose. Ricoprire il sorbetto con la chantilly, quindi decorare con i petali di meringa. Ultimare con petali di rose essiccati.

POP-CARAMEL CORN

Pastry Chef **RITA BUSALACCHI**



**Carte d'Or Professional
Preparato per Crema Catalana**



LA CREMA CATALANA INCONTRA UN *semifreddo* AL TORRONCINO & ARACHIDI IN UNA NUVOLO DI POPCORN CAMELLATI

— RITA BUSALACCHI
Pastry Chef

DESSERT

INGREDIENTI

(per 20 PORZIONI)

• PER LA CREMA CATALANA:

500 g panna al 35% di m.g.

500 g latte intero

75 g acqua per gelatina

15 g gelatina in polvere

3 g scorza di arancia

1 g sale

n. 1 busta **Carte d'Or Professional Preparato per Crema Catalana**

• PER IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO:

200 g latte intero

136 g **Carte d'Or Professional Preparato per Semifreddo al Torroncino**

50 g burro di arachidi

• PER I POPCORN CAMELLATI:

150 g zucchero semolato

100 g popcorn

100 g burro

60 g miele

30 g burro di cacao

4 g bicarbonato di sodio

• PER LA SALSA AL CARMELLO E ARACHIDI:

350 g **Carte d'Or Professional Topping Caramello Salato**

100 g burro di arachidi

40 g amido modificato di mais a freddo

• PER LA FROLLA:

250 g farina

125 g burro

100 g zucchero a velo

24 g uova intere

1 g scorza di arancia

Procedimento

• PER LA CREMA CATALANA:

In una ciotola, versare il latte e la panna insieme al **Preparato per Crema Catalana Carte d'Or Professional**. A parte, idratare la gelatina con la sua acqua, poi scioglierla e unirla al composto iniziale. Mescolare con una frusta. Versare in uno stampo di silicone di 8 cm di diametro alto 1,5 cm. Abbatere.

• PER IL SEMIFREDDO AL TORRONCINO:

Mescolare il latte freddo con il **Preparato per Semifreddo al Torroncino Carte d'Or Professional** e il burro di arachidi. Montare in una planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza areata e stabile. Riempire le sfere di 3 cm di diametro e abbatte.

• PER I POPCORN CAMELLATI:

In una pentola, caramellare zucchero e miele. Una volta imbrunito, aggiungere il burro e mescolare fino a scioglimento. Unire il bicarbonato di sodio e i popcorn e mescolare fino a completare la copertura. Infine, aggiungere il burro di cacao. Versare su una teglia e far raffreddare.

• PER LA SALSA AL CARMELLO E ARACHIDI:

Frullare tutti gli ingredienti insieme.

• PER LA FROLLA:

Impastare il burro con lo zucchero a velo. Unire le uova e infine la farina. Far riposare in frigorifero almeno 4 ore. Stendere e coppare con uno stampo zigrinato di 9 cm di diametro. Cuocere tra due tappetini microforati a 160°C fino a completa doratura.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Con uno stencil, creare dei disegni sul piatto con la salsa al caramello e arachidi. Adagiarsi sopra il disco di frolla, poi il palet di crema catalana. Al centro di essa, porre la sfera di semifreddo al torroncino e ricoprire quindi con i popcorn caramellati. Ultimare con un tocco di **Topping Caramello Salato Carte d'Or Professional**.

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO

Pastry Chef **RITA BUSALACCHI**



DESSERT



**Carte d'Or Professional
Topping Cioccolato**



UN GRANDE *classico*
DELLA PASTICCERIA,
RIVISITATO CON UN CUORE
MORBIDO AL CIOCCOLATO

— RITA BUSALACCHI
Pastry Chef

INGREDIENTI

(per 20 PORZIONI)

• PER I BIGNÈ AL CACAO:

200 g uova
100 g latte intero
100 g acqua
100 g farina 140W
90 g burro
10 g cacao amaro
1 g sale
1 g zucchero

• PER IL TORTINO AL CIOCCOLATO:

1 L latte intero
100 g cioccolato fondente
n. 1 busta **Carte d'Or Professional Preparato per Torta al Cioccolato**

• PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO

100 g cioccolato fondente 66%
62 g latte intero
62 g panna al 35% m.g.
22 g tuorlo d'uovo
20 g zucchero semolato

• PER LA SALSA AL CIOCCOLATO:

100 g **Carte d'Or Professional Topping Cioccolato**
2 g pepe della Giamaica
1 g sale

• PER IL GELATO ALLA VANIGLIA:

500 g latte intero
165 g **Carte d'Or Professional Preparato per Gelato al Gusto Fior di Latte**

• PER LA GLASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO BIANCO:

70 g cioccolato fondente 60%
30 g olio di semi vinaccioli

• PER LA CHANTILLY ALLA VANIGLIA:

500 g panna al 35% m.g.
50 g zucchero semolato
n. 1 bacca di vaniglia

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Cacao amaro
Chantilly alla vaniglia
Decorì in cioccolato fondente

Procedimento

• PER I BIGNÈ AL CACAO:

In una pentola unire acqua, latte, burro, sale e zucchero. Portare a bollore, quindi unire la farina e il cacao e cuocere il polentino. Versare l'impasto in una planetaria munita di foglia, quindi unire poco alla volta le uova, fino a completare l'impasto. Dressare i bignè su una teglia, quindi cuocere a 170°C per 25 minuti circa.

• PER IL TORTINO AL CIOCCOLATO:

Mischiare il latte con il **Preparato per Torta al Cioccolato Carte d'Or Professional**. Bucare i bignè nella parte inferiore, quindi riempirli con l'impasto del tortino al cioccolato e un tocchetto di cioccolato fondente. Cuocere al momento del servizio a 180°C per 5 minuti circa, quindi posizionare sul piatto.

• PER IL CREMOSO AL CIOCCOLATO:

In una pentola, unire latte, panna, tuorlo e zucchero e cuocere fino a 82°C. Unire quindi il cioccolato ed emulsionare bene con un mixer a immersione. Far raffreddare fino a rassodamento.

• PER LA SALSA AL CIOCCOLATO:

Scaldare leggermente il topping al cioccolato carte d'or e aggiungere il pepe e il sale.

• PER IL GELATO ALLA VANIGLIA:

Mescolare il latte con la vaniglia e il **Preparato per Gelato al Gusto Fior di Latte Carte D'Or Professional**. Versare in una caraffa per Pacojet. Abbattere, quindi mantecare. Oppure utilizzare una gelatiera. Colare il gelato mantecato all'interno di stampi di silicone sferici da 3 cm e congelare.

• PER LA GLASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO BIANCO:

Fondere il cioccolato fondente, quindi unirlo all'olio. Glassare quindi le sfere di gelato al fior di latte. Lasciare in congelatore.

• PER L'ASSEMBLAGGIO FINALE:

Creare un disegno con il cremoso al cioccolato aiutandosi con uno stencil. Posizionare i due bignè caldi, spolverati di cacao, intervallati dalle due sfere di gelato al fior di latte. Creare uno spuntone di chantilly sopra alla sfera di gelato. Decorare con i decorì in cioccolato fondente. Ultimare il dessert con la salsa calda.

“UN DESSERT SERVITO
CON IL *contrasto*
GIUSTO DIVENTA
IMMEDIATAMENTE
UN’ESPERIENZA”

TOMMASO FOGLIA —
Pastry Chef

IL CIBO ESPERIENZA COL PASTRY CHEF TOMMASO FOGLIA

La sua carriera nasce tra i lievitati del panificio di famiglia e si sviluppa accanto ai grandi maestri pasticceri. Come trasforma questa esperienza in percorsi di degustazione che coinvolgono non solo il gusto, ma tutti i sensi?

La mia storia nasce nel panificio di famiglia: lì ho capito che i lievitati non sono solo ricette, ma **gesti, tempi, profumi che ti entrano dentro e non se ne vanno più**. Poi sono arrivati i grandi maestri, che mi hanno dato **tecnica e disciplina**. Tutto questo, però, ha senso solo se riesco a trasformarlo in qualcosa che faccia **vivere un’esperienza, non un semplice assaggio**. Quando costruisco una degustazione parto sempre dall’emozione che voglio far arrivare. Penso alle consistenze come a una stretta di mano, ai profumi come al primo ricordo che ti colpisce, alla temperatura come a un cambio di scena. **Il dolce deve parlare a tutti i sensi**. Il mio obiettivo è questo: creare un momento che rimanga, che racconti **da dove vengo e cosa voglio trasmettere**. Una pasticceria sincera.

In un’epoca in cui il pasto diventa esperienza, come progetta i suoi dolci per sorprendere e coinvolgere attivamente chi li assaggia, creando ricordi duraturi?

Quando penso a un dolce non parto mai dall’idea di “stupire”, perché lo stupore dura cinque secondi. Io voglio che **chi assaggia senta qualcosa che resta**. Per me progettare un dessert significa lavorare su **ritmo, contrasti e dettagli**. Creo un percorso: una consistenza che ti accoglie, un profumo che ti spiazza in positivo, una temperatura che cambia la percezione, **un finale che ti riporta da dove sei partito ma con un’emozione diversa**. Chi lo assaggia deve essere parte attiva, non spettatore. Lo coinvolgo con piccoli gesti: un elemento da rompere, da mescolare, da scoprire. Il mio obiettivo è semplice: **far sì che il dolce non sia solo buono, ma che racconti un momento**. Qualcosa che, anche dopo giorni, **ti torna in mente come un profumo familiare**.

Guardando al futuro della pasticceria, quali tendenze o innovazioni ritiene più efficaci per trasformare ogni dolce in un’esperienza unica e coinvolgente per il cliente?

Quando guardo al futuro della pasticceria non penso a effetti speciali o mode passeggere. Mi interessa tutto ciò che rende **il dolce più sincero e più vicino a chi lo vive**. Le innovazioni che contano davvero sono quelle che migliorano la materia prima, la struttura e l’esperienza finale. Vedo tre direzioni che trasformano un dessert in qualcosa che resta. La prima è **la ricerca sulle consistenze**: lavorare su leggerezza, umidità, scioglievolezza, per dare sensazioni più ricche senza perdere identità. La seconda è **la partecipazione del cliente**: un gesto, un elemento da rompere o scoprire, un piccolo passaggio che rende l’assaggio più personale e quindi più memorabile. La terza è **la tecnologia “silenziosa”**: fermentazioni più precise, estrazioni più pulite, controlli di temperatura che ti permettono di raccontare l’idea senza compromessi. Per me il futuro è questo: **una pasticceria che emoziona con naturalezza**, che sorprende senza artifici inutili e che mette al centro **l’esperienza di chi assaggia**.

C’è un ingrediente o una tecnica che usa spesso perché sa di poter creare un momento memorabile per chi assaggia i suoi dolci?

C’è un elemento che ritorna spesso nel mio lavoro, più di un ingrediente in sé: **la gestione della temperatura**. Sembra una finezza tecnica, ma è **uno dei modi più potenti per creare un momento che resta**. Un dessert servito con il contrasto giusto — qualcosa che si scioglie mentre qualcosa resta croccante, un profumo che si apre grazie al calore, una crema che cambia consistenza mentre la mangi — diventa immediatamente un’esperienza. È una **tecnica silenziosa, non fa scena, ma parla forte al cliente**. Il caldo che libera aromi, il freddo che pulisce il palato, la combinazione che cambia la percezione: è lì che nasce il ricordo. Non cerco mai il “trucco”: cerco la sensazione giusta. E giocare con la temperatura, per me, è uno dei modi più diretti e più umani per far arrivare un’emozione senza bisogno di spiegazioni. **Un morso e capisci tutto**.

SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ

Pastry Chef **TOMMASO FOGLIA**



**Carte d'Or Professional
Preparato per Tiramisù**



SEMIFREDDO DI TIRAMISÙ CON GLASSA *Rocher* & CUORE DI GIANDUIA

— TOMMASO FOGLIA
Pastry Chef

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER IL TIRAMISÙ:

245 g **Carte d'Or Professional
Preparato per Tiramisù**

750 ml panna

250 ml latte

• PER IL CUORE DI GIANDUIA:

300 g panna

200 g latte

250 g cioccolato al latte

100 g pasta di nocciole

• PER IL BISCUIT:

250 g acqua

n. 1 busta **Carte d'Or
Professional Preparato
per Pan di Spagna**

• PER LE BAGNA AL CAFFÈ:

400 g caffè espresso

40 g zucchero

• PER LA GLASSA ROCHER:

300 g cioccolato al latte

100 g burro di cacao

70 g granella di nocciole

• PER LA TUILE AL CACAO:

100 g albume

100 g burro

100 g zucchero a velo

90 g farina

5 g cacao

• PER L'IMPIATTAMENTO:

**Carte d'Or Professional
Topping Cacao**

Spray velluto

Procedimento

• PER IL TIRAMISÙ:

Miscelare il **Preparato per Tiramisù Carte d'Or Professional** con il latte e la panna e montare in planetaria fino alla densità richiesta. Trasferire il prodotto in sac à poche e riempire gli stampi di silicone selezionati.

• PER IL CUORE DI GIANDUIA:

Scaldare la panna e il latte e versare sul cioccolato con la pasta di nocciole. Frullare bene e versare negli stampi a sfera per creare l'inserito. Inserire nella parte superiore della crema tiramisù.

• PER IL BISCUIT:

Montare in planetaria il **Preparato per Pan di Spagna Carte d'Or Professional** con l'acqua per circa cinque minuti. Trasferire negli stampi a forma di dischetto e cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti.

• PER LA BAGNA AL CAFFÈ:

Sciogliere lo zucchero nel caffè caldo; bagnarvi dentro il disco di pan di spagna, abbattere a negativo e inserire alla base nello stampo della crema tiramisù ancora morbida. Abbattere la crema tiramisù a negativo a -18°C.

• PER LA GLASSA ROCHER:

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria o al microonde e una volta sciolto aggiungere la granella di nocciole.

• PER LA TUILE AL CACAO:

Unire gli ingredienti in planetaria con una foglia e realizzare il panetto. Lasciarlo riposare in frigo per circa 20 minuti. Stendere l'impasto nello stampo di silicone selezionato con l'aiuto di una spatola per un perfetto riempimento. Cuocere in forno a 180°C per pochi minuti e sformarlo prima che si raffreddi.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Sformare il tiramisù e glassarlo con la glassa Rocher posizionandolo su una griglia per eliminare il cioccolato in eccesso. Con l'aiuto di un tappetino in silicone realizzare il disegno sul piatto con del **Topping Cacao Carte d'Or Professional**. Sistemare il semifreddo di tiramisù Rocher e adagiarvi sopra la tuile.

ALVEARE DI CHEESECAKE

Pastry Chef **TOMMASO FOGLIA**



Carte d'Or Professional
Preparato per Cheesecake



ALVEARE DI CHEESECAKE CON *tuile* AL POLLINE D'API & GEL DI CAMOMILLA

— TOMMASO FOGLIA
Pastry Chef

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA CREMA CHEESECAKE:

750 ml panna

250 ml latte

220 g **Carte d'Or Professional**
Preparato
per Cheesecake

• PER LA TUILE:

100 g zucchero a velo

100 g albume

100 g farina

100 g burro

10 g polline d'api in polvere

• PER IL GEL DI CAMOMILLA:

300 g acqua

30 g zucchero

3 g agar agar

n. 2 bustine di camomilla

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Polline d'api

Germogli di piselli

Procedimento

• PER LA CREMA CHEESECAKE:

Miscelare il latte e la panna con il **Preparato per Cheesecake Carte d'Or Professional**. Montare in planetaria o con una frusta elettrica per due minuti ad alta velocità. Trasferire il prodotto in sac à poche e riempire gli stampi a forma di alveare. Con l'aiuto di una spatola riempire bene premendo per togliere l'aria e trasferire in abbattitore a -18°C.

• PER LA TUILE:

Frullare tutto con il mixer fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferire in una ciotola e far riposare in frigo per venti minuti. Spalmare il composto su uno stampo in silicone a forma di alveare e lasciare cuocere per 15 min a 180°C.

• PER IL GEL DI CAMOMILLA:

Infondere la camomilla in acqua calda per 4 minuti, aggiungere lo zucchero mischiato con l'agar, portare a bollore e versare in un brik. Quando freddo frullare bene e utilizzare con un biberon.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Sformare e decorare la cheesecake con il polline d'api, il gel di camomilla, la tuile e i germogli.

UN BOSCO DI TAPIOGA

Pastry Chef **TOMMASO FOGLIA**



Maizena Tapioca



FUNGHI ALLA *crema* DI LATTE E CIOCCOLATO, CON TERRA DI CACAO & FRUTTI DI BOSCO

— TOMMASO FOGLIA
Pastry Chef

DESSERT

INGREDIENTI

(per 10 PERSONE)

• PER LA CREMA ALLA TAPIOGA:

300 g latte
200 g panna
120 g zucchero
40 g **Maizena Tapioca**
5 g gelatina (colla di pesce)
1 g sale

• PER IL CRUMBLE AL CACAO AMARO:

100 g zucchero
100 g burro
100 g farina di mandorle
80 g farina 00
10 g cacao amaro

• PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO:

300 g cioccolato fondente 55%
100 g burro di cacao

• PER L'IMPIATTAMENTO:

**Carte d'Or Professional
Topping Frutti di Bosco**

Frutti di bosco

Menta fresca

Procedimento

• PER LA CREMA TAPIOGA:

Procedere come una normale crema pasticcera e aggiungere alla fine la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda. Una volta pronta versare negli stampi a forma di fungo. Abbattere di temperatura a -18°C.

• PER IL CRUMBLE AL CACAO AMARO:

In una planetaria miscelare tutti gli ingredienti, cuocere il composto ottenuto a 180°C per 15/20 minuti.

• PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO:

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 40°C e utilizzare per glassare le cupole dei funghi di crema ancora congelati a immersione.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Decorare con frutti di bosco freschi, il **Topping Frutti di Bosco Carte d'Or Professional** e foglie di menta fresca.

TECNICHE IN EVOLUZIONE INTRODUZIONE ALLA FERMENTAZIONE

**SOSTENUTA DA CHEF COME DAVID ZILBER
E SAM BLACK, LA FERMENTAZIONE
È MOLTO PIÙ CHE IL *futuro* DEL GUSTO...**

L'INGREDIENTE EROE

Immagina di partire da ingredienti semplici e di trasformarli in autentici capolavori culinari, capaci di sprigionare sapori inediti e sorprendenti: questo è il potere della fermentazione. In ambito scientifico, la fermentazione si identifica come il processo in cui i microrganismi, in assenza di ossigeno, convertono gli zuccheri in altre sostanze. In cucina, però, la fermentazione diventa una vera e propria arte: una tecnica che, se ben padroneggiata, permette di elevare gli alimenti e i loro aromi a livelli straordinari.

Non esiste una formula universale per fermentare, ma alcuni elementi sono indispensabili: acqua, sale, lievito e zuccheri, che creano l'ambiente ideale affinché l'ingrediente principale possa trasformarsi. A questi si aggiunge il fattore più prezioso: il tempo.

La fermentazione affonda le sue radici in migliaia di anni di storia, attraversando culture di tutto il mondo, dall'antica Cina al Nord Africa, fino alla Grecia. I benefici per la salute legati a questa pratica sono stati compresi appieno solo nel secolo scorso. Da allora, i cibi fermentati sono stati apprezzati non solo per il loro gusto, ma anche perché rendono alcuni ingredienti, come le verdure ricche di fibre, più digeribili. Kimchi, crauti, miso, pane a lievitazione naturale, yogurt e formaggi: tutti questi alimenti fondamentali sono frutto della fermentazione, così come molte bevande alcoliche diffuse. Negli ultimi anni, la fermentazione casalinga ha visto una crescita costante, conquistando

sempre più appassionati. Oltre a rendere il cibo più nutriente, questa tecnica esalta gli aromi e spinge i confini di ciò che ogni ingrediente può offrire in termini di gusto. Da semplice metodo di conservazione, la fermentazione si è trasformata in uno strumento creativo, capace di tracciare nuove strade sia nell'alta cucina che tra le mura domestiche, collegando passato, presente e futuro del cibo.

Oggi la fermentazione è sinonimo di creatività: consente agli chef di sperimentare consistenze e profili aromatici innovativi, di proporre fonti proteiche alternative e di servire piatti dal sapore e dalla texture irresistibili.

IL **MENÙ** DEL FUTURO

Che tu sia un esperto di fermentazione o sia all'inizio del tuo percorso di scoperta di questo magico processo, ecco alcuni consigli che garantiranno un risultato sicuro e di successo. Nessun camice da laboratorio richiesto!

TOP TIPS!

- 1 INGREDIENTI DI QUALITÀ** L'uso di verdure fresche e biologiche garantisce i migliori risultati, poiché contengono lieviti naturali che favoriscono il processo di fermentazione naturale.
- 2 IGIENE RIGOROSA** Usa sempre contenitori e utensili puliti per evitare la contaminazione batterica. Semplici ma efficaci, i classici barattoli Mason sono un'ottima opzione per la fermentazione domestica, poiché il vetro non si macchia e non contiene sostanze chimiche.
- 3 SALE NON IODATO** I sali non iodati, come il sale marino, sono un componente fondamentale della fermentazione perché non contengono additivi che potrebbero potenzialmente inibire il processo.
- 4 UNIFORMITÀ** Quando tagli le verdure, assicurati di mantenerle di dimensioni uniformi per garantire una fermentazione omogenea e risultati costanti.
- 5 SALAMOIA "STARTER"** Per i principianti, l'uso di una salamoia starter come sale, siero di latte o aceto può aiutare ad avviare il processo di fermentazione. È particolarmente utile per piatti come crauti e kimchi.
- 6 TUTTO SOTTO LA SALAMOIA** Tutti gli ingredienti devono essere completamente immersi nella salamoia per evitare la formazione di muffa e garantire una corretta fermentazione.
- 7 NON TROPPO CALDO, NON TROPPO FREDDO** Monitorare la temperatura è importante, poiché la fermentazione funziona al meglio a temperatura ambiente. Calore o freddo eccessivi, così come sbalzi termici, possono influire sul processo e sul risultato finale, impedendo la crescita microbica.
- 8 PAZIENZA!** La fermentazione è un processo lento, quindi la pazienza è fondamentale. Concedi il tempo necessario affinché i sapori si sviluppino completamente: affrettare il processo porterà a risultati deludenti.

Buona fermentazione!



GIOELE BIAGIOLA
VINCITORE DELLA PRIMA *Challenge*
CHE PREMIA CREATIVITÀ, TECNICA
E VISIONE DEI *cuochi di domani*

LE STELLE DI DOMANI



GIOELE BIAGIOLA —
studente dell'Istituto
Alberghiero IPSEO Varnelli
di Cingoli in provincia di Macerata



Nato dalla collaborazione tra Unilever Food Solutions e la Federazione Italiana Cuochi, il progetto formativo “Le Stelle di Domani” accompagna gli studenti degli istituti alberghieri in un **percorso sulle tendenze della ristorazione contemporanea per sostenere concretamente la crescita dei professionisti del futuro**. Ad aggiudicarsi la prima edizione di questa sfida tra giovani talenti è stato **Gioele Biagiola** che si è distinto fin dalla fase di selezione con la ricetta “Animelle bbq con salsa di carote e fondo bruno”. Nella finalissima ha conquistato la giuria con la sua reinterpretazione della ricetta “Ricciola tartare” firmata dallo chef Giuseppe Buscicchio, creando il piatto dal titolo “Tra le onde e l’orto”, un originale connubio tra mare e terra.



**Knorr Professional
Fondo Bruno Legato
Demi-Glace Granulare**

**ANIMELLE LACCATE
E ARROSTITE
IN *salsa BBQ*
SU CREMA DI CAROTE
E RISTRETTO DI CARNE**

INGREDIENTI

(per 2 PORZIONI)

• PER LE ANIMELLE BBQ:

- 300 g animelle di vitello
- 50 g **Calvè Salsa Barbecue**
- 50 g burro chiarificato
- q.b. sale e pepe

• PER LA CREMA DI CAROTE:

- 50 g burro
- 1 L **Knorr Professional Brodo dell'Orto** diluito
- n. 3 carote
- n. 3 patate
- n. 1 cipolla

• PER IL RISTRETTO DI CARNE:

- 200 ml **Knorr Professional Fondo Bruno Legato Granulare**
- q.b. erbe aromatiche

• PER L'IMPIATTAMENTO:

- q.b. olio EVO

Procedimento

• PER LE ANIMELLE BBQ:

Sbianchire le animelle in acqua bollente salata leggermente acidula per pochi minuti e freddarle subito in acqua e ghiaccio. Spennellare le animelle con **Salsa Barbecue Calvè** e il burro chiarificato, terminare la cottura sulla brace per 10 minuti.

• PER LA CREMA DI CAROTE:

Mondare le carote con un pelapatate e tagliarle a rondelle, dopo aver eliminato testa e coda. Mondare le patate e tagliarle a brunoise. Versare un filo di olio in un tegame e rosolare la cipolla tritata con carote e patate. Aggiungere del **Brodo dell'Orto Knorr Professional**, mettere il coperchio e lasciar cuocere per 20 minuti. Frullare il tutto con un frullatore a immersione. Regolare di sale e pepe.

• PER IL RISTRETTO DI CARNE:

Preparare il **Fondo Bruno Legato Granulare Knorr Professional** come riportato sulla confezione e aromatizzare con le erbe aromatiche per infusione. Filtrare e lasciare ridurre.

• PER L'IMPIATTAMENTO:

Mettere la crema di carote ottenuta sul fondo del piatto e adagiarvi sopra le animelle cotte. Versare il **Fondo Bruno Legato Granulare Knorr Professional** caldo sulla carne, un giro di olio d'oliva e servire.

FOODART EXPERIENCE

PER LA REALIZZAZIONE DI QUESTO LIBRO SI RINGRAZIANO:

Per le ricette e le opinioni, gli Chef:

Pierluca Ardito
Rita Busalacchi
Giuseppe Buscicchio
Fabrizio Cervellieri
Gennaro Esposito
Tommaso Foglia
Anthony Genovese
Giovanni Solofra e Roberta Merolli
Ivano Veccia

Vincitore di “Le Stelle di Domani”:

Gioele Biagiola

Per le locations:

Il Pagliaccio – Roma
Lisola – Ischia
Nobis – Alberobello
Cherleston – Palermo
Torre del Saracino – Vico Equense
Aede – Roma
Radici Ristorante – Iseo
UFS Culinary Center - Roma

Per i contenuti:

Future Menus Global Report UFS Vol.3
Manuela Pozzi

Per la collaborazione ai testi:

Giuseppe Gaspari

Per Food photography:

Michelangelo Convertino

Per il progetto grafico:

MDP Studio

Progetto Foodart Experience:

Anna Roseti

Foodart Comunicazione Digitale:

Chiara Tiburzi



CODICE: UNILEVER20

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



Azienda britannica da oltre 220 anni, esperta nella progettazione delle stoviglie per l'HoReCa con ingegneri e designers al servizio dell'avanguardia nell'innovazione di settore.

Unilever Food Solutions fornisce ingredienti e prodotti semilavorati professionali, innovativi e di elevata qualità insieme a servizi ad alto valore aggiunto pensati e creati da oltre 250 chef professionisti, utilizzati in più di 50 tipi di cucine diverse nel mondo attraverso 200 milioni di piatti al giorno. Con il lancio de “**Il Menù del Futuro**”, diffonde le tendenze e aiuta gli chef a metterle in pratica nei loro menù attraverso ricette, tecniche e formazione. L'obiettivo è quello di costruire una maggiore sostenibilità nella ristorazione, responsabilizzando i professionisti della cucina e ispirando i piatti di oggi e di domani. I marchi presenti nelle cucine professionali italiane includono Knorr Professional, Calvé, Hellmann's, Carte d'Or Professional, Maizena, Maille e Pfanni.



#GiàProntiPerDomani



STREET FOOD URBANO



PIERLUCA ARDITÒ



IVANO VECCHIA

CUCINA SENZA CONFINI



FABRIZIO CERVELLIERI



ANTHONY GENOVESE

RADICI DEL GUSTO



GENARO ESPOSITO



**GIOVANNI SOLOFRA
ROBERTA MEROLLI**

GIBO ESPERIENZA



RITA BUSALACCHI



TOMMASO FOGLIA