# Greenology, il progetto di Bonduelle dedicato alla cucina a base vegetale

greenology-4a4aeb76

Bonduelle Food Service annuncia la nascita di Greenology, l'arte della cucina a base vegetale, il **progetto che promuove l'alimentazione vegetale nelle cucine professionali,** svelandone il potenziale per creare ricette gustose, sane e sostenibili, in linea con i trend attuali.

Con il programma Greenology, Bonduelle Food Service unisce la sua competenza nel mondo vegetale e l'esperienza culinaria e li mette a **servizio di Chef e Operatori della Ristorazione**, che oggi hanno l'esigenza di integrare nei propri menù proposte a base vegetale, parte della nostra tradizione e protagoniste delle recenti tendenze alimentari, **per rispondere alle richieste e aspettative dei propri clienti.** Oggi infatti sono tanti gli ospiti che al ristorante o al bar scelgono proposte a base vegetale: basti pensare che 1 italiano su 4 è flexitariano, quindi ricerca un'alimentazione ricca e bilanciata, preferendo le proteine vegetali a quelle animali, a cui si aggiunge il pubblico dei vegetariani e vegani, rappresentato da 1 italiano su 10.

Si tratta di clienti sempre più attenti e consapevoli, **che la ristorazione può attrarre e fidelizzare con una proposta a base vegetale, originale e gustosa,** traendo utili spunti e conoscenze da Bonduelle Food Service e da Greenology. Il progetto consiste infatti in un sistema integrato di servizi disponibili anche sulla piattaforma dedicata www.bonduelle-foodservice.it/greenology, al quale Chef e Operatori del settore possono accedere gratuitamente per scoprire tutto quello che c'è da sapere sull'alimentazione vegetale e le sue enormi potenzialità: **formazione, aggiornamenti sui nuovi food trend, ricette, ispirazioni culinarie, pareri nutrizionali**, oltre a consulenze professionali personalizzate, masterclass e show cooking.

Per arricchire costantemente il progetto Greenology, l'arte della cucina a base vegetale di stimoli e proposte di valore, Bonduelle Food Service **si avvale del contributo di Chef stellati**, che hanno come tratto distintivo della loro cucina l'arte di mettere il vegetale al centro del piatto, Nutrizionisti e Professionisti del settore dell'alimentazione.

Inaugura il progetto infatti la collaborazione con lo Chef **Christian Milone** della Trattoria Zappatori di Pinerolo e una stella Michelin, che ha interpretato Greenology creando una raccolta di ricette esclusive, che verranno presentate in anteprima il 15 novembre in occasione di una masterclass riservata ai principali clienti Bonduelle Food Service, in cui il vegetale è assoluto protagonista di gusto, creatività e colore. I contenuti della masterclass saranno disponibili a conclusione dell'evento su www.bonduelle-foodservice.it/greenology.

Qui **la ricetta** "Orzotto agli Asparagi verdi mantecato all'olio di nocciola, tuorlo ripieno di patate e tartufo nero... briciole di Grana Padano croccante", realizzata con l'Orzo perlato di Bonduelle Food Service, che insieme a Bulgur, Quinoa, Lenticchie e Ceci, costituisce la nuova gamma Cereali e Legumi surgelati Minute, lanciata in concomitanza con il progetto Greenology.



A proposito della ricetta Milone commenta: *"Classico abbinamento Grana Padano, uova e Asparagi. In questo caso abbinati all'Orzo, trattato e mantecato come fosse un risotto. In questa ricetta, i prodotti Bonduelle Food Service sono mantenuti più integri possibile, rigenerandoli solamente e mantecandoli per pochi minuti. La parte di rottura con la tradizione è data dal Grana Padano in forma di briciole croccanti e dall'uovo rappresentato da un tuorlo crudo che viene svuotato e farcito con la crema di patate e tartufo. Tecnica che mostro e divulgo con gioia e che tante prove mi è costata nella mia cucina."*

La nutrizionista **Francesca Marino**, sempre a proposito della ricetta, aggiunge: *"Alleati della salute, gli asparagi sono un vero e proprio integratore naturale mineralizzante. Potassio e ferro, con agenti prebiotici come l'inulina presenti in questo ortaggio agiscono come antinfiammatori naturali, tanto più se abbinati al cerfoglio, erba aromatica ricca di calcio, fosforo e magnesio. Il pattern nutrizionale della ricetta è completato dalle proprietà dei cereali e delle patate, che la rendono ideale per tutti i tipi di diete".*