Unilever Food Solution: gli otto trend della ristorazione contemporanea

20250218155917uniliver-d6c376c7

Quali sono le tendenze che definiscono la cucina contemporanea in Italia? E, quali quelle nel mondo? A delinearle è **Unilever Food Solutions con FoodartTrends – Il menu del futuro**, che in particolare identifica otto direzioni: **Verdure Irresistibili, Cucina Sostenibile, Proteine Evolute, Selvaggio e Puro, Cibo Benessere, Tradizione Moderna, Combinazioni Sensoriali e Condivisione Gioiosa**.

A interpretare ciascuna tendenza **sono stati chiamati in Italia otto chef di spicco, tra stellati e non,** per condividere ricette originali e riflessioni su come trasformare la tendenza da semplice concetto a offerta per il cliente.

LE OTTO TENDENZE DELLA RISTORAZIONE

1) Verdure Irresistibili

Oggi gli chef sono tenuti a rispondere alla crescente domanda di proposte vegetali gustose, originali e salutari, che beneficiano sia il benessere individuale che la salute del pianeta.

2) Cucina Sostenibile

Gli chef hanno il compito di creare ricette e piatti che tengono conti degli effetti economici, ambientali e sociali. Come farlo? Non generando sprechi, utilizzando ingredienti stagionali e locali, e valorizzando parti di animali e vegetali un tempo considerati scarti. Inoltre, questo approccio deve preservare un legame con la terra e le tradizioni, rispettando al contempo i sapori autentici e il benessere del pianeta.

3) Proteine Evolute

Le proteine vegetali assumono un ruolo fondamentale nell'alimentazione, emergendo come elementi essenziali per promuovere la sostenibilità ambientale e il benessere personale. Un numero crescente di individui si identifica come flexitariano, scegliendo di ridurre il consumo di carne animale per motivi di salute e rispetto verso il pianeta e i suoi abitanti, sostituendo le proteine animali con piatti vegetali. I legumi, ricchi di versatilità e nutrienti, sono oggi al centro della scena culinaria; insieme a loro troviamo noci, semi, verdure a foglia verde e cereali come la quinoa e il riso selvatico. Diventa, quindi, importante che gli chef tengano conto di questi ingredienti per creare proposte culinarie innovative, inclusive e nutrizionalmente equilibrate.

4) Selvaggio e Puro

La stagionalità del menù è legata ai frutti della terra e ai ritmi naturali. La natura, infatti, offre una vasta gamma di prodotti che si riflettono nella ricchezza delle tradizioni culinarie locali. Diventa, quindi, essenziale per gli chef conoscere e promuovere le specialità del territorio, salvaguardare l'unicità dei prodotti e valorizzare il lavoro degli agricoltori e degli allevatori.

5) Cibo Benessere

Il benessere è al centro della progettazione del menù, e lo chef deve essere in grado di offrire un'esperienza culinaria autentica e completa, che va oltre la semplice portata salutistica. Cresce l'attenzione verso il gusto e i sapori, così come verso la freschezza e la genuinità degli ingredienti. L'utilizzo di superfood - come cereali, legumi, verdure, semi, radici e bacche - è sempre più rilevante, insieme a un corretto bilanciamento dei piatti e a una varietà di opzioni. Anche la presentazione a tavola riveste un ruolo importante, poiché l'estetica del piatto contribuisce all'esperienza complessiva di benessere.

6) Condivisione Gioiosa

Nei ristoranti, lo chef deve essere in grado di offrire un momento di convivialità creando piatti che non solo deliziano il palato, ma favoriscono la condivisione e il dialogo. La sua proposta non si limita a servire cibo, ma a offrire esperienze che trasformano ogni pasto in un rituale di comunità.

7) Tradizione Moderna

La tradizione culinaria è una memoria del gusto in evoluzione, caratterizzata da profumi, sapori e consistenze che si reinventano con rispetto. Di conseguenza, l'attenzione è sulla materia prima, interpretandola per creare piatti armoniosi ed eleganti. Rivisitare la tradizione significa dare nuova vita a ricette senza tempo, mantenendo vive le connessioni culturali.

8) Combinazioni Sensoriali

La cucina è un universo di esperienze gustative, visive e tattili dove si esplora l'incontro tra sapori, consistenze e colori, offrendo un'esperienza multisensoriale, che esplora sapori e texture, dal croccante al cremoso, dal vellutato al soffice, e permette di sperimentare audaci abbinamenti, come agrodolce e sapido, acido e piccante.

GLI OTTO CHEF COINVOLTI

Chef Pierluca Ardito. Tendenza Cibo Benessere. 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 Chietri. La sua cucina è una continua ricerca di eccellenza, valorizzata dall'uso di materie prime di altissima qualità e dall'incontro tra tradizione pugliese e contaminazioni innovative. Vincitore di numerosi premi internazionali di cucina, è anche docente e autore di diverse pubblicazioni di cucina.

Giuseppe Buscicchio. Tendenza: Proteine Evolute. Executive Chef Italia Unilever Food Solutions

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

Tommaso Foglia. Tendenza: Condivisione Gioiosa. 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 Accademia Maestri Pasticceri Italiani, è anche un volto noto della televisione come giudice di programmi di successo quali Bake Off Italia e Cake Star.

Andrea Impero. Tendenza: Tradizione Moderna. Chef

Andrea Impero è chef di Elementi, il ristorante fine dining di Borgobrufa Spa Resort premiato con la Stella Michelin 2024 per l'innovativa capacità di interpretare e integrare le tradizioni. La sua carriera

internazionale include esperienze significative alla Taverna del Capitano con Alfonso Caputo, al Viva Voce by Don Alfonso con Ernesto Iaccarino e al Quattro Passi di Londra con Antonio Mellino. A Mosca si distingue come executive chef del Maritozzo, consolidando il suo stile tra tecnica e creatività.

Aurora Mazzucchelli. Tendenza: Cucina Sostenibile. Chef

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

Floriano Pellegrino. Tendenza: Selvaggio e Puro. Chef

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

Isabella Potì: Tendenza: Combinazioni Sensoriali. Pastry Chef

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

Giovanni Solofra. Tendenza: Verdure Irresistibili. Chef

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

Ciascuno degli otto chef **sarà protagonista di un evento speciale,** organizzato in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi** (FIC), da anni partner di Unilever Food Solutions: un percorso di formazione e ispirazione durante il quale lo chef darà la propria interpretazione della tendenza della quale è ambasciatore, attraverso il racconto di ricette inedite. Agli eventi sarà possibile **partecipare gratuitamente sia in presenza sia on line**.

Per iscriversi e per consultare il calendario aggiornato degli appuntamenti con gli chef visitare il sito unileverfoodsolutions.it.

Il **primo appuntamento del 2025 è con lo Chef Andrea Impero**, in programma **giovedì 27 febbraio alle 15.30** a Magione in provincia di Perugia. Per iscriversi all'appuntamento con lo Chef Andrea Impero: https://www.unileverfoodsolutions.it/ispirazione-per-gli-chef/foodart/2025_calendario_eventi_online/andrea_impero_foodart_trends_evento.html

Le ricette ispirate alle tendenze nella ristorazione e le interviste agli chef coinvolti nel progetto sono state raccolte nel **libro "FOODART Trends – Il Menù del Futuro"**, che verrà distribuito ai partecipanti agli eventi Unilever Food Solutions con Federazione Italiana Cuochi. La sua versione digitale può essere scaricata dal sito www.unileverfoodsolutions.it.