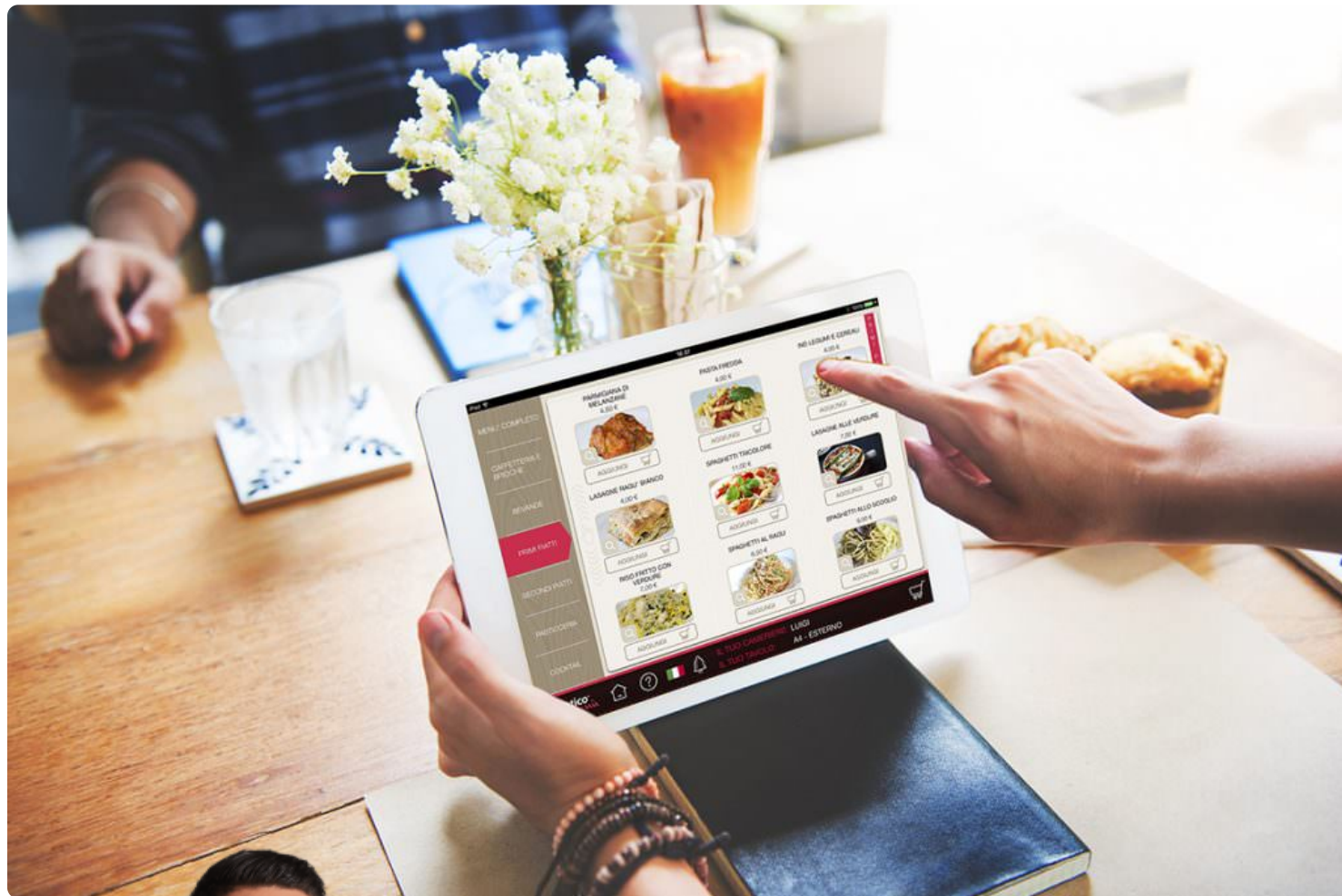


6 Giugno 2025

Il menù del futuro

Otto tendenze chiave per il 2025 che offrono spunti, ispirazioni e tecniche nuove per riscrivere la cucina italiana



Benessere e sostenibilità, purezza ed evoluzione, tradizione, modernità e gioia. C'è

tutto questo, e molto altro, nelle tendenze 2025 che identificano il «Menu del futuro». A metterle in fila - individuandone

ben otto – è il rapporto annuale Future Menus di Unilever Food Solutions, attraverso una ricerca che si è avvalsa del contributo di oltre 1.600 cuochi provenienti da 21 Paesi. Capire meglio le dinamiche del mercato e trasformare le tendenze globali in opportunità per la ristorazione italiana; questo l'obiettivo dello studio, che esplora ispirazioni e tecniche nuove per provare a riscrivere in chiave moderna i menu della cucina italiana. Per analizzare i dati della ricerca FoodArts Trends ha chiesto aiuto a otto tra gli chef più italiani più influenti (uno per ogni tendenza), attraverso ricette originali e riflessioni su come trasformare le idee in opportunità creative per le cucine professionali dei ristoranti italiani, tracciando percorsi culinari unici, capaci di soddisfare la curiosità e le aspettative di quei clienti che sempre più scelgono di vivere esperienze autentiche e memorabili. Le 8 tendenze sono: Verdure irresistibili, Cucina sostenibile, Proteine evolute, Selvaggio e puro, Cibo benessere, Tradizione moderna, Combinazioni sensoriali e Condivisione gioiosa. Otto percorsi lungo i quali sbizzarrirsi, lasciarsi ispirare, e magari partire per altre, inesplorate mete. Tendenze, suggestioni, non vere e proprie diete, ma un tentativo di andare incontro o forse anche di anticipare, accompagnare, stuzzicare i gusti dei propri ospiti.

La panoramica è ricca e offre senz'altro più di una opportunità di ristoro ad ogni palato. Basta solo saper scegliere. Noi abbiamo scelto uno chef e una ricetta, tra le tante, per alimentare la curiosità dei nostri lettori. Tuttavia, prima di passare all'«assaggio», vale senz'altro la pena capire in che modo FoodArts Trends ha descritto le mode che si accompagnano ai gusti culinari di questo 2025.

Verdure irresistibili

Le verdure sono sempre più protagoniste nella cucina contemporanea

. Non solo una



moda, ma una risposta a una crescente domanda di proposte vegetali

gustose, originali

e salutari, che beneficiano sia il benessere individuale che la salute del pianeta. Gli chef devono quindi integrare nei loro menu piatti che soddisfino queste esigenze, poiché le verdure possono esprimere una personalità forte e distintiva, capace di attrarre anche i palati più esigenti

Cucina sostenibile

Oggi più che in passato lo chef è chiamato a rivestire il ruolo di promotore di una cucina sostenibile, caratterizzata da scelte consapevoli e responsabili. Questa responsabilità implica la capacità di valutare le conseguenze delle proprie decisioni, tenendo conto degli effetti economici, ambientali e sociali. Creare ricette e piatti che non generino sprechi, utilizzando ingredienti stagionali e locali, e valorizzando parti di animali e vegetali un tempo considerati scarti, richiede un approccio innovativo, in grado di preservare un forte legame con la terra, rispettando i sapori e il benessere del pianeta.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/il-menu-del-futuro/>

Tradizione moderna

Tradizione e modernità, una sfida che suggerisce una capacità di equilibrio affatto scontata. La tradizione culinaria è una memoria del gusto in evoluzione, caratterizzata da profumi, sapori e consistenze che si reinventano con rispetto. Questa essenzialità si concentra sulla materia prima, interpretandola nella sua forma più autentica per creare piatti armoniosi ed eleganti. Rivisitare la tradizione significa dare nuova vita a ricette senza tempo, mantenendo vive le connessioni culturali, un processo che arricchisce sapori e consistenze.

Cibo benessere

Cresce l'attenzione verso il gusto e i sapori, così come verso la freschezza e la stagionalità dei prodotti.



cosiddetti «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.

Condivisione gioiosa

Il cibo è da sempre anche un collante tra le persone, accogliendo tutti attorno alla tavola. Nei ristoranti, lo chef diventa il regista di questo momento magico, creando piatti che non solo deliziano il palato, ma favoriscono condivisione e dialogo. Questo approccio celebra non solo il sapore del cibo, ma anche l'atto stesso del condividere con gioia: rompere il pane, passare un piatto, scambiare impressioni su ogni assaggio.

Selvaggio e puro

La natura offre una vasta gamma di prodotti che si riflettono nella ricchezza delle tradizioni locali. Celebrando questa risorsa, gli chef possono esprimere un valore fondamentale nella loro cucina. È essenziale conoscere e promuovere le specialità del territorio, salvaguardare l'unicità dei prodotti e valorizzare il lavoro degli agricoltori e degli allevatori. Questa missione rappresenta una delle sfide più gratificanti per il cuoco moderno.

Combinazioni sensoriali

La cucina è un viaggio che esplora sapori e consistenze, dal croccante al cremoso, dal vellutato al soffice, e permette di sperimentare audaci abbinamenti, come agrodolce e sapido, acido e piccante. Non si tratta solo di un esercizio creativo, ma di un risultato che nasce da competenza, tecnica e originalità. Chi conosce i segreti della cucina può rompere regole e convenzioni, offrendo un'esperienza multisensoriale intensa. L'armonia degli opposti, il bilanciamento degli elementi e

l'influenza di culture lontane arricchiscono ogni piatto, rendendo anche la presentazione un'esperienza visiva sorprendente.

Proteine evolute

Un numero crescente di persone sceglie 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. È importante che gli chef tengano conto di questi ingredienti per creare proposte culinarie innovative, inclusive e nutrizionalmente equilibrate.

Lo chef Tommaso Foglia

Per lo chef campano Tommaso Foglia la tavola è un momento di condivisione. «Anche quando si è soli, in realtà non lo si è mai davvero – dice – perché davanti a noi c'è un piatto che qualcuno ha preparato con amore. Il nostro mestiere, infatti, si sceglie per passione e per amore. La gioia nasce spontanea: stiamo parlando di cibo, di prodotti che ci rendono felici, oltre a nutrirci. Nel caso della pasticceria, poi, non scegli un dolce per fame, ma per il piacere di appagare la voglia di dolcezza». Parlare di «Condivisione gioiosa» in cucina significa innanzitutto condividere esperienze. «Non sono geloso delle mie ricette, mi piace condividerle, perché questo permette di portare avanti le tradizioni e la nostra cultura gastronomica – dice ancora Tommaso Foglia –. Per me la “Condivisione gioiosa” è anche questo. E in questo senso, il dolce ha un duplice ruolo: è la conclusione di un momento conviviale, il modo di celebrare il tempo trascorso insieme. È una coccola finale, un gesto di amore che rafforza il legame tra i commensali. Attraverso un dolce condiviso, si lascia una traccia indelebile dell'esperienza vissuta: il sapore diventa memoria, evocando non solo il piacere del gusto, ma anche il calore delle persone e dell'atmosfera intorno alla tavola». L'ingrediente che rappresenta meglio la condivisione e gioia? Per lo chef Foglia non c'è dubbio, è il cioccolato, «un ingrediente universale che piace a tutti e racchiude in sé una magia speciale. perché rassicurante, familiare, ma allo stesso tempo può sorprendere e stupire. È un ingrediente che unisce, che evoca ricordi, emozioni e momenti condivisi».

LA RICETTA

o, namelaka alla nocciola, gel al caffè e spugna al caffè e yogurt

Ingredienti (per 24 porzioni)

- Per la crema: 250 ml latte, 750 g panna, 1 busta preparato per tiramisù

- Per la spugna allo yogurt: 150 g albumi, 50 g farina, 35 g zucchero, 30 g yogurt
- Per la spugna al caffè: 150 g albumi, 50 g farina, 35 g zucchero, 30 g yogurt, 10 g caffè solubile
- Per il cilindro di cioccolato: 500 g cioccolato fondente temperato, q.b. polvere gold per spennellare
- Per la namelaka alla nocciola: 100 ml latte, 300 g cioccolato bianco, 300 g panna, 200 g panna, 100 g pasta di nocciole, 100 g base neutra gelatina
- Per il gel di caffè: 300 g caffè espresso, 30 g base neutra gelatina
- Per la finitura: q.b. cacao per spolvero, q.b. nocciole

Procedimento

- Per la crema: miscelare tutti gli ingredienti insieme e montare in planetaria fino a consistenza.
- Per la spugna allo yogurt: Unire gli ingredienti e frullare con un minipimer. Passare al setaccio e versare in un sifone. Caricare con 3 cariche e sifonare in bicchieri monouso e cuocere in microonde per 40 secondi. Abbattere subito.
- Per la spugna al caffè: unire gli ingredienti e frullare con un minipimer. Passare al setaccio e versare in un sifone. Caricare con 3 cariche e sifonare in bicchieri monouso e cuocere in microonde per 40 secondi. Abbattere subito.
- Per la namelaka alla nocciola: portare a bollore il latte e la prima parte di panna, aggiungere la base neutra gelatina e versare sul cioccolato emulsionando con una spatola. Aggiungere la pasta di nocciole ed emulsionando al minipimer aggiungere la seconda parte di panna a filo. Lasciare cristallizzare a 4 gradi per 3/4 ore. Montare in planetaria prima dell'utilizzo.
- Per il gel di caffè: scaldare il caffè fino a 40°C, sciogliere la gelatina, lasciare raffreddare a 4 gradi per qualche minuto e frullare fino a consistenza preferita. Inserire in una sac-à-poche.
- Per la finitura: riempire i cilindri di cioccolato, alcuni con il tiramisù e altri con la namelaka di nocciole, decorare con le spugne, il gel di caffè, le nocciole e la polvere di cacao.