

# ***FUTURE MENUS***

TENDINȚE ALIMENTARE GLOBALE ÎN HORECA  
VOLUMUL 3



Unilever  
Food  
Solutions

# MÂNCARE CARE NE POARTĂ MAI DEPARTE

TENDINȚE ALIMENTARE GLOBALE ÎN HORECA  
VOLUMUL 3 | 2025



Ca bucătar sau profesionist în industria HoReCa, știi cât de important este să ții pasul cu tendințele. Acest lucru îți permite să oferi preparate inedite și unice, care atrag clienți noi, menținând în același timp fidelitatea celor existenți. Totodată, este o oportunitate de a-ți evidenția creativitatea. Dacă nu ești la curent cu tendințele, riști să fii depășit de concurență.

Totuși, să rămâi la curent cu evoluțiile din industria HoReCa necesită mult timp și, adesea, implică ore îndelungate de cercetare a noilor ingrediente, tehnici, dar și multe testări. Ore pe care, probabil, nu le ai la dispoziție. Aici intervin *Meniurile Viitorului*.

Echipa noastră talentată, formată din 250 de bucătari, răspândiți în întreaga lume, a lucrat la dezvoltarea unor idei de rețete delicioase și inovatoare, pe care le poți folosi pentru meniurile tale. Cu o experiență colectivă de 5000 de ani, acești bucătari sunt mai mult decât pregătiți să te ajute să crezi preparatele inovatoare pe care clienții le doresc astăzi. Ei lucrează zilnic pentru a ajuta clienții *Unilever Food Solutions* să servească 200 de milioane de preparate delicioase la nivel global.

„Echipa noastră de bucătari talentați din întreaga lume a lucrat la dezvoltarea unor concepte de rețete delicioase în tendințe, pe care le poți integra cu ușurință în meniurile tale.”

Conceptele din spatele acestor rețete sunt esențiale pentru integrarea tendințelor actuale în meniurile tale. Fiecare concept se încadrează într-una dintre cele patru tendințe culinare pe care le-am identificat anul acesta: Street Food Couture, Bucătărie Fără Granițe, Rădăcini Culinare, Experiențe Culinare Personalizate.

Fiecare dintre aceste concepte a fost creat ținând cont de costuri și de cerințele operaționale. Acestea sunt o adevărată inspirație, folosind arome, specialități și tehnici culinare din întreaga lume. Deși au o influență globală, fiecare concept este extrem de adaptabil, pentru a se potrivi pieței tale locale.

În plus, vei găsi numeroase informații despre fiecare dintre cele patru tendințe culinare și despre modul în care acestea modelează industria serviciilor alimentare. Profită de aceste informații pentru a fi mereu cu un pas înainte atunci când vine vorba de inovație culinară și pentru a-ți alimenta creativitatea – rețeta perfectă pentru a-ți încânta oaspeții.

**Kees Van Erp**  
Chef Executiv Global  
Unilever Food Solutions



# CUPRINS

CUVÂNT ÎNAINTE 4  
CONTRIBUITORI 6  
DESPRE UFS 17  
MÂNCAREA CARE NE POARTĂ MAI DEPARTE 18

## STREET FOOD COUTURE 22

Prezentare generală a tendințelor 24  
Ritmul străzii 28  
Influența indoneziană 34  
Harta mondială a mâncării stradale 38  
Frigărui Surf & Turf Trinity în stil indonezian 42  
Ramen picant cremos cu pui Char Siu 44  
Sosatie-uri sud-africane cu miel și caise 46  
Mr. Ben San 50  
Tăiței crocanți cu bisque de creveți 52  
Bao cu confit de rață la grătar 54  
Supă în stil coreean cu chifteluțe de pește și Tteokbokki 56  
Tacos de pește în stil Baja californian 59

## BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE 60

Prezentare generală a tendințelor 62  
Cheia Bucătăriei Fără Granițe 66  
Ascensiunea influenței orientale 72  
Fuziune 80  
Gătitul dincolo de granițe 86  
Revitalizarea aluatului 90  
Pui cu salată de tăiței ramen și sos olandez aerat dulce-acrișor 92  
Frigărui de hering marinat crud, fript la flacără cu sos picant cu mango 94  
Pește alb ușor sărat, gătit la abur, salsa verde, ardei fript la flacără, cartofi prăjiți cu aioli gremolata 98  
Burgerul fără granițe 100  
Lasagna crocantă 102  
Caracatiță la grătar cu chili mexican, cavalo nero și sos de vin roșu 106  
Pui prăjit în stil asiatic, cu glazură picantă & vafe cu maioneză de arșar 108

CULTURA POZITIVĂ ÎN BUCĂTĂRIE 112  
Rețeta pentru o bucătărie pozitivă 114

## RĂDĂCINI CULINARE 118

Prezentare generală a tendințelor 120  
Puncte culinare regionale 124  
Identitate prin gastronomie 128  
Sufletul țării servit pe o farfurie 134  
Cholent cu Kishka 142  
Vinete la grătar umplute cu escabeche de pui, miso și sherry 144  
File de pește prăjit cu ulei de chili Sichuan 146  
Salată Niçoise cu Bottarga și crumble de măsline negre 148

## EXPERIENȚE CULINARE PERSONALIZATE 152

Prezentare generală a tendințelor 154  
Un plan pentru personalizare 156  
Cum să faci un restaurant profitabil (și să-l menții astfel) 158  
Evoluția așteptărilor 162  
Gaggan Anand 168  
Sosuri personalizate pentru o experiență culinară de excepție 174

## INTRODUCERE ÎN FERMENTAȚIE 180

Un proces în evoluție 182  
Viitorul aromelor 186  
Sfaturi esențiale 188

## SURSE ȘI REFERINȚE 192

## MULȚUMIRI 195

Pentru mai multe informații intră pe  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

# CONTRIBUITORI



## ALVARO LIMA

Chef Corporativ Senior  
*Unilever Food Solutions, America de Nord*

Chef Alvaro a absolvit Technology Center & College of DuPage și lucrează ca bucătar de 19 ani. A activat la Sodexo și Quest Food Management și s-a alăturat echipei *Unilever Food Solutions* ca intern culinar în 2005, revenind în 2014. În prezent, conduce echipa din Midwest, dezvoltând meniuri și rețete inovatoare.

@chef\_alvy



## DANIELLE VENTER

Chef Regional pentru Clienți  
*Unilever Food Solutions, Africa de Sud*

Chef Danielle și-a început cariera în unele dintre cele mai prestigioase restaurante și hoteluri din Africa de Sud. Cu o experiență de peste 16 ani, a fost și lector la o școală de bucătari renumită. Face parte din consiliul Chaine des Rotisseurs KZN Africa de Sud și este membră a Asociației Bucătarilor din Africa de Sud. În ultimii cinci ani, a fost chef de creație regional pentru *Unilever Food Solutions* Africa de Sud.

@chefdanielle\_sa



## EDWIN VAN GENT

Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Olanda*

Chef Edwin a început studiile culinare la vârsta de 12 ani și a lucrat în diverse bucătării încă de la 16 ani. A activat în restaurante cu stele Michelin și a obținut cel mai înalt titlu culinar din Țările de Jos: S.V.H. Meesterkok (Chef Maestru certificat). După o carieră în dezvoltarea meniurilor pentru KLM Catering, s-a alăturat echipei *Unilever Food Solutions*, unde lucrează de 26 de ani.

@chef\_edwin\_ufs



## BRANDON COLLINS

Chef Executiv Corporativ  
*Unilever Food Solutions, America de Nord*

Chef Brandon este absolvent al Culinary Institute of America și a lucrat în restaurante înainte de a deveni Chef Executiv la Sodexo. Ulterior, a preluat funcția de Corporate Chef Northeast, devenind Chef Executiv Corporativ. Conduce o echipă de opt bucătari în SUA și Canada și este unul dintre cei doi somelieri de muștar Maille din lume.

@chefbrandonc



## CHRIS ZHONG

Chef Consultant Senior  
*Unilever Food Solutions, China*

Chef Chris activează în domeniul gastronomiei din 1999, lucrând în hoteluri și restaurante unde a învățat bazele bucătăriei chinezești. Este un creator de conținut culinar cu peste 500.000 de urmăritori, oferind perspective valoroase din industrie. În cadrul *Unilever Food Solutions*, a ocupat funcții precum Sales Chef, Innovation Chef și CRM Chef Leader, demonstrând expertiză și creativitate.

@chefchriszhong



## ERIC CHUA

Chef Executiv (Singapore, Vietnam, Cambodgia)  
& Chef Lead Platforma Viitorului  
*Unilever Food Solutions, Asia de Sud-Est și Asia de Sud*

Chef Eric și-a început cariera ca stagiar la Swissôtel Stamford Hotel în 2003. Are expertiză vastă în bucătăria multi-culturală, lucrând în restaurante cu stele Michelin până să se alature echipei Unilever în 2009. A câștigat numeroase medalii de aur în cadrul competițiilor culinare internaționale, inclusiv Culinary World Cup 2010. În prezent, conduce inovația culinară în *Unilever Food Solutions*, modelând viitorul gastronomiei.

@chef\_eric\_chua



## FRANK JAKOBSEN

Chef Principal și Consultant Culinar  
*Unilever Food Solutions, Danemarca*

Chef Frank provine dintr-o familie de bucătari și și-a început cariera la 17 ani. A lucrat ca chef de partie, sous chef și chef executiv, începând de la cafenele mici până la hoteluri internaționale și restaurante cu stele Michelin. Între 2000 și 2005, a fost un bucătar de top în competiții internaționale, înainte de a se alătura echipei *Unilever Food Solutions* acum 15 ani.

@f.jakobsen



### **GUN GUN HANDAYANA**

**Chef Executiv**

*Unilever Food Solutions, Indonezia*

Chef Gun Gun este absolvent al departamentului de Management al Producției Alimentare de la Institutul Național de Turism și Ospitalitate. Și-a început cariera la grupul Novotel Hotel, alăturându-se echipei *Unilever Food Solutions* în 2006 și fiind numit Chef Executiv în 2017. A câștigat prestigiosul Global Hero Award oferit de Unilever în 2022 pentru sprijinul incredibil oferit clienților UFS în timpul pandemiei de Covid. De asemenea, este un creator de conținut online foarte popular, având peste 320.000 de urmăritori.

 @chefgungun\_handayana



### **JAMES BROWN**

**Chef Executiv**

*Unilever Food Solutions, Marea Britanie și Irlanda*

Chef James activează în industria HoReCa de peste 22 de ani și a lucrat în locații de prestigiu precum Champney's Health Resort, Le Petit Blanc, Polpo și Polpetto. Și-a început cariera în calitate de commis chef, avansând ulterior în roluri de conducere, inclusiv Culinary Director. Perfecționându-și abilitățile în bucătăria din Marea Britanie pentru a-și susține formarea profesională, Chef James a obținut o diplomă în arta culinară și a menținut timp de doi ani consecutivi distincția Bib Gourmand la Polpetto.

 @jamescbrown77



### **KYLE JAKOBI**

**Chef pentru Clienți**

*Unilever Food Solutions, America de Nord*

Chef Kyle și-a început cariera ca absolvent al unei școli culinare și și-a perfecționat abilitățile lucrând în baruri de vinuri exclusiviste, în hotelurile Fairmont și la Bosch/Siemens, unde a avansat până la poziția de Executive Corporate Chef. În prezent, în cadrul *Unilever Food Solutions*, ocupă rolul de Western Zone Chef, colaborând cu operatori din industria serviciilor alimentare din lanțuri naționale, sectoare non-comerciale, domeniul militar și lanțuri regionale. Stilul său aventuros îmbină arome asiatice și sud-vestice, promovând conexiunea și creativitatea prin gastronomie.

 @chefkylejakobi



### **PHILIP LI**

**Chef Executiv**

*Unilever Food Solutions, China*

Din 1988, Chef Philip a acumulat o vastă experiență în bucătăria chinezească, lucrând în hoteluri și restaurante. A condus echipa națională a Chinei la Olimpiada Culinară IKA 2020, obținând un succes remarcabil – trei medalii de aur, una de argint și una de bronz. De-a lungul celor 27 de ani petrecuți în *Unilever Food Solutions*, a ocupat diverse poziții cheie, iar astăzi coordonează o echipă de 80 de bucătari din întreaga sa țară.

 @李某人的美食空间




### **DIANNE ARANETA**

**Lider în Tendințele de Arome**

*Unilever Food Solutions, Global*

Absolventă a Colegiului de Afaceri și Economie de la Universitatea De La Salle, Chef Dianne și-a construit o experiență vastă în industrie, câștigând premii pentru leadership și o competiție de-a lungul carierei sale. Înainte de a se alătura echipei Unilever în 2011, a lucrat în domeniul hotelier și corporativ, ocupând poziții de conducere în lanțuri de restaurante și fiind implicată în deschiderea unui restaurant independent casual. De asemenea, a activat ca chef în cercetare și dezvoltare, având roluri de inovație la nivel local, regional și global, inclusiv în cadrul Unilever, timp de peste un deceniu. În prezent, face parte din echipa globală de marketing digital și are un rol esențial în campania anuală *Menurile Viitorului a UFS*.

 @yanaraneta



### **GILI HAIM**

**Chef Principal**

*Unilever Food Solutions, Israel*

Chef Gili și-a început cariera profesională în 1986, studiind arta culinară la Tadmor Hotel School și lucrând în diverse restaurante înainte de a deveni chef consultant pentru numeroase localuri și lanțuri de fast-food internaționale și locale, precum Domino's Pizza și Pizza Hut. Din 2003, ocupă rolul de Lead Chef la *Unilever Food Solutions* Israel, fiind implicat în principal în cercetarea și dezvoltarea de produse și concepte noi pentru industria HoReCa din Israel.

 @gilih66



### **JOANNE LIMOANCO-GENDRANO**

**Chef Executiv**

*Unilever Food Solutions, Golful și Insulele Oceanului India*

Chef Joanne are peste 20 de ani de experiență în industria Food & Beverage, lucrând în diverse locații, inclusiv servicii de catering, restaurante, instituții academice, branduri alimentare și hoteluri. În prezent, ocupă rolul de Chef Executiv pentru regiunea Golful și Insulele Oceanului Indian. Experiența sa vastă în cadrul *UFS* Culinary din Asia de Sud-Est, alături de pasiunea pentru bucătăria pan-asiatică, aduce o perspectivă culinară amplă și diversificată echipei sale actuale.

 @hellochefjo



### **MAURITS VAN VROENHOVEN**

**Chef Global pentru Creație și Dezvoltare de Brand**

*Unilever Food Solutions, Olanda*

Chef Maurits a urmat studii în arta culinară și management hotelier înainte de a lucra în mai multe restaurante fine dining din Țările de Jos. După o perioadă petrecută în SUA, a devenit pastry chef într-un restaurant de două stele Michelin din cadrul Intercontinental Hotel din Amsterdam. Ulterior, a activat în diverse restaurante și hoteluri înainte de a se alătura echipei Unilever în Rotterdam. La Unilever, și-a început cariera ca chef pentru catering, iar în ultimii 11 ani a ocupat rolul de Global Brand Development Lead Chef.

 @chef\_maurits\_van\_vroenhoven



**PEIO CRUZ**  
 Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, Spania*

Chef Peio a studiat managementul ospitalității în Bilbao înainte de a se muta în Anglia, unde și-a început cariera de chef, lucrând în lanțuri hoteliere precum Sheraton și Hilton. S-a alăturat echipei Unilever acum 24 de ani ca R&D chef la nivel local, acumulând experiență în bucătăria internațională și dezvoltând o cunoaștere aprofundată a pieței și tendințelor din industria serviciilor alimentare. În prezent, ocupă rolul de Lead Chef pentru *Unilever Food Solutions* în Spania, sprijinind inovația în dezvoltarea de produse.

@chefpeiocruz



**RENÉ-NOEL SCHIEMER**  
 Adjunct al Departamentului de Consultanță Culinară  
*Unilever Food Solutions, Germania*

Chef René-Noel și-a început cariera profesională ca ucenic în bucătărie în perioada 2007 și 2010. De-a lungul carierei sale, a lucrat în diverse hoteluri, restaurante și locații de mari dimensiuni, participând la târguri internaționale precum INTERNORGA, înainte de a deveni chef freelancer. În 2015, s-a alăturat echipei *Unilever Food Solutions* Germania în calitate de consultant culinar, rol pe care l-a ocupat timp de șapte ani. Din aprilie 2022, este Adjunct al Departamentului de Consultanță Culinară pentru *UFS* Germania.

@chef\_renenobel\_chefmanship



**EVERT VERMANDEL**  
 Chef Global Principal pentru Inovație  
*Unilever Food Solutions, Olanda*

Crescut în Zeeland, în sud-vestul Olandei, Chef Evert și-a descoperit pasiunea pentru gastronomie de la o vârstă fragedă, lucrând ca student chef și commis chef. În 1998, s-a alăturat cu mândrie echipei Unilever ca Head of Kitchen Services în sediul firmei. În 2013, și-a continuat parcursul profesional în cadrul *UFS* R&D, devenind Global Innovation Chef, un rol care l-a inspirat să facă tranziția către poziția sa actuală. Astăzi, Evert este Global Lead Innovation Chef, conducând cu ingeniozitate o echipă talentată de chefi în *HIVE*, centrul de inovație alimentară al Unilever din Wageningen.

@chef\_eef



**GIUSEPPE BUSCICCHIO**  
 Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Italia*

Cu o experiență culinară dobândită în cadrul Four Seasons Hotel din Milano și Sheraton Nicolaus Hotel din Bari, Chef Giuseppe și-a construit cariera în locații de lux. Și-a perfecționat expertiza în bucătăria gourmet și arta culinară profesională, fiind recunoscut drept Emerging Chef of Southern Italy. În prezent, ocupă rolul de Chef Executiv la *Unilever Food Solutions* Italia, unde instruiște bucătarii, familiarizându-i cu noi tehnici de gătit și combinații inovatoare inspirate din tradițiile culinare italiene.

@giuseppebuscicchiochef\_



**THAÍS GIMENEZ**  
 Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Brazilia*

Absolventă a programului de Gastronomie de la Senac Águas de São Pedro, Chef Thaís și-a făcut un renume în calitate de consultant gastronomic, colaborând cu restaurante fine dining internaționale, bistrouri, hoteluri și servicii de catering aerian. Expertiza sa unică în domeniul culinar i-a permis să înțeleagă tendințele alimentare și să creeze meniuri și preparate inovatoare. În prezent, în cadrul *Unilever Food Solutions*, ocupă rolul de Chef Executiv pentru Brazilia și Demand Generation Leader, dezvoltând strategii care îmbină creativitatea cu nevoile pieței. Ambiția sa este de a crea experiențe de neuitat în industria HoReCa.

@thaisgimenez



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
 Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Thailanda*

Legătura lui Chef Jiraroj cu gastronomia a început în familie. După ce și-a descoperit pasiunea pentru gătit de la o vârstă fragedă, a studiat arta culinară la Dusit Thani College și ulterior la Le Cordon Bleu Culinary Institute din Sydney, Australia, unde a obținut Diploma de Cuisine. Chef Jiraroj s-a alăturat Unilever în 2006 ca application chef, iar în 2013 a fost numit Chef Executiv, având în prezent responsabilitatea piețelor *UFS* din Thailanda și Myanmar. Ambiția sa este de a îmbina tehnicile moderne și tradiționale de gătit pentru a aduce preparate inovatoare publicului internațional.

@chef\_jiraroj\_ufs



**KEES VAN ERP**  
 Chef Executiv Global  
*Unilever Food Solutions*

Chef Kees și-a început călătoria culinară încă din adolescență. Cariera sa remarcabilă la nivel global l-a adus la *Unilever Food Solutions* în 1991, unde a fost responsabil de inovațiile și dezvoltarea produselor Unilever. Astăzi, ocupă rolul de Global Lead Chef pentru *UFS*, fiind liderul funcțional al echipelor de chefi Unilever din întreaga lume. Prin acest rol, inspiră următoarea generație de profesioniști din domeniul culinar.



**WESLEY BAY**  
 Șef Consultant Culinar  
*Unilever Food Solutions, Belgia*

Chef Wesley a lucrat în mai multe restaurante cu stele Michelin, inclusiv Boxy's din Kortrijk, Belgia, unde și-a descoperit pasiunea pentru gastronomie și arome creative. Având o pregătire solidă în domeniul culinar și experiență în catering de înaltă clasă, a preluat rolul de Head Culinary Advisor pentru *Unilever Food Solutions* Belgia. De atunci, colaborează îndeaproape cu *Unilever Food Solutions* de aproape 10 ani.

@chefwesley\_



### ANDRÉS CARDONA

Chef Corporativ

*Unilever Food Solutions, America Latină de Nord*

Chef Andrés are o vastă experiență în food service, în special în restaurante de înaltă clasă. Pasiunea sa pentru gastronomie l-a motivat să își construiască o carieră culinară, explorând tehnici și arome unice din bucătăria latino-americană. S-a alăturat echipei Unilever în mai 2020, iar în prezent, în rolul de Chef Corporativ, își folosește creativitatea și cunoștințele pentru a îmbogăți scena culinară din America Latină.

 @andres\_chef\_ufs



### JIMENA SOLIS

Chef Executiv

*Unilever Food Solutions, Argentina, Uruguay și Paraguay*

Chef Jimena are o diplomă în gastronomie și o expertiză deosebită în patiserie. În 2004, și-a descoperit pasiunea pentru food service lucrând într-un restaurant din Buenos Aires. Ulterior, s-a mutat în Noua Zeelandă pentru a-și perfecționa atât cunoștințele de limba engleză, cât și abilitățile în bucătăria profesională. De-a lungul carierei, a lucrat în mai multe restaurante și a predat la o școală profesională de patiserie din Argentina. În prezent, sprijină clienții *Unilever Food Solutions* din trei piețe latino-americane și este implicată în inițiativa socială Women in Action a Unilever.

 @chefjimesolis



### ANDREAS WILLINER

Chef Executiv Principal pentru Țară

*Unilever Food Solutions, Elveția*

Chef Andreas s-a remarcat încă din timpul studiilor culinare, obținând premii și recunoaștere. În 2003, a reprezentat Elveția la competiția World Skills, unde a câștigat titlul de Vicecampion Mondial. De-a lungul carierei, a lucrat ca chef în servicii de catering și în hoteluri de patru și cinci stele. Chef Andreas este un coach și trainer culinar experimentat. Este, de asemenea, pasionat de food styling, acordând o atenție meticuloasă detaliilor și surprinzându-și creațiile printr-o altă pasiune—fotografia culinară. Face parte din echipa *Unilever Food Solutions* din 2008.

 @ufschefs.ch



### YONGCHAN (LEO) KIM

Chef Culinar

*Unilever Food Solutions, Coreea de Sud*

Chef Yongchan și-a început cariera ca Field Chef într-un hotel de cinci stele, acumulând experiență atât în fine dining, cât și în restaurante casual, înainte de a trece la cercetare și dezvoltare (R&D) în domeniul francizelor și soluțiilor alimentare personalizate. Cu o expertiză vastă în consultanță pentru deschiderea de restaurante, designul bucătărilor și inovarea meniurilor, în prezent se specializează în soluții culinare create de chefi, inițiative inovatoare și dezvoltarea rețelelor gastronomice.

 @leo\_yongchan\_kim

# PERSPECTIVE DIN INDUSTRIE

### ANA ROȘ

Poseoare a unei colecții impresionante de premii, chef-ul sloven Ana Roš nu mai are nevoie de prezentare. Restaurantul său, Hiša Franko, a fost distins cu trei stele Michelin în 2023 și este recunoscut pentru angajamentul său față de sustenabilitate. În interviul de la pagina 134, Ana vorbește despre cum peisajul alpin din jurul restaurantului oferă ingrediente de excepție, inspirându-i preparatele ce reflectă rădăcinile sale culinare.

### GAGGAN ANAND

Gaggan a deschis un restaurant indian eponim în Bangkok, Thailanda, în 2010. Acesta a obținut două stele Michelin și a fost frecvent inclus în top 50 cele mai bune restaurante din lume. În calitate de chef și antreprenor, el știe exact cum să creeze experiențe culinare unice. La pagina 168, povestește despre cum reușește să construiască o călătorie gastronomică gândită special pentru fiecare oaspete.

### SANTIAGO LASTRA

Chef-ul mexican Santiago Lastra a devenit rapid o persoană remarcabilă în gastronomia internațională. Călătorind prin lume într-o adevărată explorare culinară, a folosit ingrediente din diverse regiuni pentru a reinventa clasicele preparate mexicane. Experiențele sale i-au permis să creeze preparate fără granițe în restaurantul său din Londra, KOL. La pagina 86, vorbește despre impactul călătoriilor asupra sa și despre magia bucătăriei mexicane reinterpretate cu ingrediente britanice.

### ASMA KHAN

Născută în India, chef Asma Khan s-a remarcat prin cluburile sale culinare exclusiviste și apariția memorabilă în *Chef's Table* pe Netflix. Restaurantul său apreciat din Londra, Darjeeling Express, se remarcă printr-o bucătărie condusă exclusiv de femei. Acest aspect, alături de eforturile sale filantropice impresionante, o fac să fie o voce puternică în promovarea unei culturi pozitive în bucătărie. Poți afla mai multe despre acest subiect la pagina 112.

### RAFAEL LARUE

Rafael Larue este Chief Creative Officer la agenția de transformare Livit Design, specializată în crearea experiențelor pentru oaspeți. Din acest rol, analizează constant așteptările emergente ale consumatorilor din întreaga lume. La pagina 162, își împărtășește viziunea despre cum se schimbă comportamentul clienților și dacă „ospitalitatea exagerată” este noul standard al experienței culinare.

### ECHIPA DE CERCETARE ȘI DEZVOLTARE UNILEVER FOOD SOLUTIONS

În această ediție a *Meniurilor Viitorului*, echipa de cercetare și dezvoltare a Unilever explorează fermentația, o tehnică culinară tot mai populară și inovatoare. Descoperă contextul, sfaturile practice și viziunea asupra viitorului fermentației. Inspiră-te din această tehnică revoluționară la pagina 180.





Chef Sebastian Rivera  
Unilever Food Solutions,  
America de Nord

# FI #PREGĂTIT PENTRU VIITOR CU UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Unilever  
Food  
Solutions

#Prepped for tomorrow

Unilever Food Solutions (UFS) este o afacere creată de bucătari, pentru bucătari. Reprezentând 20% din Unilever Foods Business Group, UFS operează în peste 75 de țări ca furnizor dedicat industriei HoReCa. Cu sprijinul a peste 250 de chefi profesioniști din echipa noastră, UFS oferă experților din domeniul culinar produse de înaltă calitate, inspirație din industrie și servicii de top.

Branduri de referință precum Knorr Professional și Hellmann's fac parte din gama noastră de produse și soluții, fiind apreciate pentru performanța excepțională în bucătăriile profesionale

Inițiativa anuală *Meniurile Viitorului* a UFS este o resursă esențială pentru chefi. *Meniurile Viitorului* oferă tendințele actuale culinare globale, bazate pe cercetări de piață detaliate, alături de rețete create de chefi, care te ajută să integrezi ușor aceste tendințe în afacerea ta din domeniul HoReCa.

Colecția noastră de rețete unice și clasice, în continuă expansiune, disponibilă pe [www.ufs.com](http://www.ufs.com), este o sursă valoroasă de inspirație, ajutând bucătarii de toate nivelurile să îmbine creativitatea cu profitabilitatea.

Inițiativa UFS Positive Kitchens sprijină dezvoltarea unei culturi pozitive în bucătăriile profesionale, abordând provocările frecvente din industrie și oferind instrumente, training și sfaturi pentru promovarea bunăstării.

În plus, programele noastre de formare culinară oferă chefilor și profesioniștilor din industria HoReCa sfaturi valoroase despre tehnici esențiale și alte aspecte importante ale bucătăriei profesionale.

Pentru a afla mai multe despre cum sprijinim bucătarii și profesioniștii din întreaga lume în crearea unor experiențe culinare de excepție, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

# MÂNCARE CARE NE POARTĂ MAI DEPARTE

Bun-venit la cea mai recentă ediție *Meniurile Viitorului* creată de *Unilever Food Solutions*. Ajunsă la al treilea an, această inițiativă a devenit o resursă anuală esențială pentru bucătarii și profesioniștii din industria HoReCa, care înțeleg valoarea informațiilor bazate pe date pentru crearea unor meniuri adaptate nevoilor și preferințelor în continuă schimbare ale oaspeților.

În fiecare an, *Meniurile Viitorului* identifică cele mai importante tendințe care definesc industria globală HoReCa. Dacă anul trecut am prezentat opt tendințe, anul acesta ne concentrăm pe patru direcții esențiale. Această schimbare reflectă transformările din industrie, unde accentul cade pe „MÂNCARE CARE NE POARTĂ MAI DEPARTE”—o viziune în care gustul este într-o continuă evoluție din perspectiva cheilor, iar mâncarea capătă o dimensiune emoțională, de explorare și adaptare la peisajul dinamic al industriei.

Cele patru tendințe cheie identificate în această ediție a *Meniurilor Viitorului* sunt:

- 1 Street Food Couture
- 2 Bucătărie Fără Granițe
- 3 Rădăcini Culinare
- 4 Experiințe Culinare Personalizate

Tendințele au fost influențate de trei schimbări majore. Prima dintre ele este o schimbare culinară semnificativă, cauzată de cererea tot mai mare, la nivel global, de arome și bucătării asiatice și latino-americane. Această evoluție reprezintă fundamentul tuturor tendințelor identificate.

A doua schimbare este impactul pe care mișcările în masă ale populației îl au asupra gastronomiei. Migrația și turismul axat pe experiențe culturale sunt factori-cheie în tendințele Street Food Couture, Bucătărie Fără Granițe și Rădăcini Culinare. Acestea stimulează noi direcții creative, oferind cheilor oportunitatea de a combina ingrediente, tehnici și arome diverse pentru a crea preparate inovatoare.

În cele din urmă, progresele digitale susțin tendința Experiințe Culinare Personalizate, care pune accent pe experiențe personalizate pentru oaspeți. Inteligența artificială și realitatea augmentată facilitează aceste schimbări, oferind modalități inovatoare de a crea și servi preparate adaptate preferințelor individuale ale consumatorilor.



Alți factori, precum maturizarea generației Z și abordarea sa specifică față de alimentație și băuturi, au un impact puternic asupra celor patru tendințe ale *Meniurilor Viitorului*. În plus, criza continuă a costului de trai influențează alegerile consumatorilor, care caută bunuri de lux accesibile ce le aduc confort. O modalitate prin care aceștia își satisfac această nevoie este explorarea unor preparate noi și inedite atunci când iau masa în oraș.

Pe măsură ce dinamica culturală și socială evoluează, se redefinesc atât conceptul de mâncare, cât și modul în care o experimentăm. Tendința Street Food Couture este un exemplu clar, având un impact major asupra cererii culinare, de jos în sus. Versiunile gourmet ale preparatelor tradiționale de tip street food, realizate cu măiestrie de chefi, au ajuns să fie integrate în toate segmentele industriei HoReCa, inclusiv în restaurantele fine dining.

## Integrarea tendințelor în afacerea ta

Tendințele și perspectivele din *Meniurile Viitorului* sunt atent cercetate și validate, fiind pregătite să inspire creativitatea și inovația în bucătăria ta.

Aceste tendințe sunt elaborate pe baza unor date globale solide și a contribuțiilor extinse din partea cheilor, incluzând rapoarte, analize din social media și peste 300 de milioane de căutări online realizate în 21 de țări. De asemenea, au fost luate în considerare feedback-ul detaliat de la peste 1.100 de chefi din 20 de locații și expertiza echipei *Unilever Food Solutions*, formată din chefi cu o experiență vastă.

Chefii *Unilever Food Solutions* au creat rețete inovatoare, inspirate din tendințe actuale, pe care le vei regăsi în *Meniurile Viitorului*. Fiecare concept de rețetă se încadrează într-una dintre cele patru tendințe cheie, oferindu-ți inspirație și suport pentru a integra în afacerea ta cele mai relevante direcții culinare.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



De la stânga: Chef James Brown, UFS Marea Britanie și Irlanda; Chef Thais Gimenez, UFS Brazilia; și Chef Eric Chua, UFS Asia de Sud-Est și Asia de Sud.

# STREET FOOD COUTURE

Această tendință pune accent pe a ridica *Mâncarea Stradală* la un nou nivel, prin utilizarea unor ingrediente de înaltă calitate și tehnici rafinate, fără a pierde farmecul său informal sau autenticitatea explorării culinare. Rezultatul este o experiență culinară spectaculoasă, care păstrează atmosfera relaxată și dinamică specifică zonei de street food. Atrage în special consumatorii moderni, în căutare de preparate accesibile, dar inedite, inspirate de arome globale.



**MEXICAN,  
INDIAN, COREEAN,  
FILIPINEZ**

SUNT PATRU BUCĂTĂRII  
CARE SE REGĂSESC ÎN  
STREET FOOD.  
BUCĂTĂRIA FILIPINEZĂ  
CĂȘTIGĂ POPULARITATE  
ÎN AMERICA ȘI ASIA.

#### Factorii cheie care contribuie la această tendință:

- Criza costului de trai, care face ca mâncarea accesibilă și convenabilă să fie mai atractivă
- Preferința Generației Z pentru experiențe culinare informale
- Migrația continuă și globalizarea, care influențează alegerile alimentare
- Creșterea vizibilității preparatelor street food la nivel global prin social media
- Oportunitatea pentru tinerii bucătari de a-și exprima creativitatea prin preparate accesibile și inovatoare

La baza acestei mișcări stă fuziunea dintre bucătării autentice, combinând ingrediente și tehnici din diverse culturi într-un mod inovator și atent gândit. Această abordare dă naștere unor arome îndrăznețe și captivante, păstrând în același timp autenticitatea. Atunci când aduc street food la un nivel superior, bucătarii oferă oaspeților o aventură culinară informală, dar premium, echilibrând creativitatea cu rădăcinile culturii tradiționale street food.

#### Tehnicile de top care definesc această tendință:

- Fermentația
- Gătirea pe grătar
- Gătirea la abur
- Wok hei (tehnică specifică gătirii la wok, care intensifică aroma)
- Marinarea
- Gătirea pe cărbuni

#### O incursiune în preparatele delicioase specifice acestei tendințe:

- Porumb copt mexican (Elote)
- Gustare indiană (Chaat)
- Gyros
- Cartofi prăjiți
- Macaroane cu brânză reinterpretate Gourmet
- Rulouri de orez coreene (Kimbap)
- Shaorma (Shawarma)

Pagina anterioară: Un preparat clasic de street food, acest taco cu pui este garnisit cu ridiche, ceapă, brânză feta, coriandru și lime.

# DE URMĂRIT

ARDEIUL ALEPPO VA CÂȘTIGA TOT MAI MULTĂ POPULARITATE ÎN STREET FOOD ÎN URMĂTOARELE 12 LUNI ȘI MAI DEPARTE.





Pagina opusă: Smashed Mini-Burgers  
cu brânză topită.

Această pagină: Chef Andrés Cardona  
savurează un Smashed Mini-Burger.



**SCRIS DE**  
Andrés Cardona  
Chef Corporativ  
**Unilever Food Solutions,**  
America Latină de Nord.



# RITMUL

# STRĂZII

**INSPIRAT DE SEGMENTUL STREET FOOD ÎN CONTINUĂ EVOLUȚIE DIN AMERICA LATINĂ, CHEF *Andrés Cardona* ÎMPĂRȚĂȘEȘTE PERSPECTIVELE SALE DESPRE CEEA CE FACE ACEST TIP DE GASTRONOMIE ATÂT DE SPECIAL.**

În ultimele decenii, segmentul street food din America Latină a trecut printr-o evoluție remarcabilă, transformându-se dintr-o simplă ofertă culinară într-o experiență încântătoare de a lua masa, care captivează consumatorii moderni. Acest fenomen este alimentat în principal de cererea tot mai mare de arome intense și prezentări inovatoare, venită din partea unui public care nu caută doar să-și potolească foamea, ci și să se bucure de o experiență culinară unică și relaxată.

Vânzătorii stradali, asociați în mod tradițional cu preparate emblematice precum tacos, arepas sau empanadas, și-au reinventat rețetele, integrând ingrediente gourmet, tehnici moderne de gătit și fuziuni culturale care îmbunătățesc calitatea produselor lor. În același timp, rețelele sociale au oferit acestor mici afaceri o vizibilitate fără precedent, invitând consumatorii să exploreze noi arome și să împărtășească experiențele lor, generând astfel o comunitate în jurul street food.

Astfel, ceea ce în trecut era doar o modalitate practică de a lua masa s-a transformat într-o formă de exprimare artistică, ce celebrează diversitatea și creativitatea gastronomică a regiunii. Ritmul străzii a devenit unul în care ne regăsim cu toții.

“Ceea ce în trecut era doar un mod de a lua masa s-a transformat într-o exprimare artistică ce celebrează diversitatea și creativitatea gastronomică a regiunii.”

Există multe motive pentru care street food a devenit atât de atractiv, iar acestea sunt doar câteva dintre elementele care îi cuceresc pe consumatori. Fiecare dintre ele poate fi integrat cu succes în afacerea ta din industria food service, aducând atmosfera autentică a străzii în meniul tău.

**Evenimente pop-up tematice:** Street food înseamnă diversitate – există ceva pentru fiecare gust. Organizează evenimente temporare dedicate diferitelor tipuri de street food din diverse culturi. Acestea pot atrage un nou public și pot menține interesul clienților fideli.

**Experiențe culinare interactive:** Oaspeților le place să urmărească procesul de gătit, fiind adesea impresionați de tehnicile spectaculoase folosite în prepararea mâncărilor lor preferate. Organizează ateliere în care oaspeții pot învăța să gătească preparate tipice street food – o experiență interactivă și memorabilă.

**Meniu rotativ:** Introdu un meniu care se schimbă periodic, la fel cum se întâmplă zilnic în lumea street food. Adaugă rețete noi sau specialități din diferite regiuni pentru a încuraja clienții să revină și să descopere mereu ceva nou.

**Asocieri creative:** Oferă recomandări de băuturi care completează preparatele street food. Acest detaliu îmbunătățește experiența culinară și generează vânzări adiționale.

**Opțiuni personalizabile:** În ton cu tendința Experiențe Culinare Personalizate, street food oferă clienților posibilitatea de a-și personaliza preparatele. Permite-le să își aleagă

ingredientele sau condimentele, oferindu-le astfel un plus de control și satisfacție.

**Ambianță atractivă:** Când ne gândim la street food, ne imaginăm socializare cu prietenii, conversații cu bucătarii și o atmosferă energică și dinamică. Creează un spațiu primitiv care reflectă cultura street food, folosind decor vibrant și muzică potrivită pentru a atrage clienții.

**Colaborări cu artiști locali:** Street food înseamnă cultură, iar cultura este foarte vastă. Invită artiști locali să expună lucrările lor în locația ta – acest lucru poate atrage comunitatea lor și poate îmbogăți experiența consumatorilor.

**Programe de loialitate:** Creează un sistem de recompense care să încurajeze clienții să revină. Oferirea de reduceri sau mese gratuite după un anumit număr de achiziții poate consolida fidelitatea.

**Testimoniale și recenzii pe rețelele sociale:** Încurajează clienții să-și împărtășească experiențele în mediul online, oferindu-le mici beneficii pentru acest lucru. Recomandările personale pot atrage noi clienți și pot consolida încrederea în afacerea ta.





Această pagină: Rața Peking este savurată de secole, fiind renumită pentru pielea sa crocantă și aromată, precum și pentru carnea sa fragedă.

Pagina opusă: Originară din Africa de Est, okra oferă o textură unică și un profil de gust distinct.



# INFLUENȚĂ

**SCRIS DE**  
Gun Gun Handayana  
Chef Executiv  
**Unilever Food Solutions, Indonezia**



**CHEF** *Gun Gun Handayana*  
**PUNE ÎN LUMINĂ UNELE DINTRE CELE  
MAI POPULARE PREPARATE ȘI AROME  
STREET FOOD DIN ȚARA SA NATAȚĂ.**

# INDONEZIANĂ

Dacă ești un pasionat al aromelor intense, al notelor afumate și al preparatelor pline de gust, scena street food din Indonezia merită explorată. De la piețele de noapte aglomerate până la tarabele amplasate pe marginea plajelor tropicale, street food-ul indonezian surprinde esența poporului său: vibrant, divers și profund ancorat în tradiție. Fiecare regiune aduce ceva unic la masă.

În această selecție, Chef Gun Gun Handayana îți prezintă unele dintre cele mai populare preparate street food din Indonezia, de care localnicii nu se pot lipsi. Aceste delicii servesc drept inspirație pentru chefi și profesioniștii din industria food service din întreaga lume.

#### **Satay (Sate)**

**Origine:** Java, Indonezia  
*Frigărui din carne marinată – de obicei pui, vită sau miel – gătit pe grătar și servite cu sos de arahide și uneori cu lontong (pachețele de orez). Satay poate fi reinterpretat prin utilizarea unor tipuri premium de carne, marinade inovatoare și plating rafinat pentru o prezentare modernă.*

#### **Beef Rendang**

**Origine:** Sumatra de Vest, Indonezia  
*Acest preparat gătit lent, tradițional înăbușit în lapte de cocos și condimente, capătă o aromă profundă și bogată, ideală pentru creații fusion precum tacos sau sliders, făcând-o perfectă pentru meniuri inspirate de street food sau gourmet.*

#### **Gado-Gado**

**Origine:** Jakarta, Java  
*Salată indoneziană compusă din legume gătite la aburi, ouă fierte, tofu, tempeh și sos de arahide. Cu o varietate de culori și texturi, Gado-Gado poate fi adaptat folosind legume de sezon sau sosuri artizanale de arahide, fiind ideal pentru o prezentare rafinată pe farfurie.*

#### **Martabak**

**Origine:** Java, Indonezia  
*Această clătită groasă, sărată sau dulce, este de obicei umplută cu carne tocată și ouă (variante sărată) sau ciocolată și brânză (variante dulce). Versiunile gourmet includ umpluturi exotice, brânzeturi de înaltă calitate sau ciocolată premium, fiind perfecte pentru meniuri de degustare.*



#### **Ayam Betutu**

**Origine:** Bali, Indonezia  
*Pui întreg sau rață, marinat în condimente aromate, învelit în frunze de bananier și gătit lent sau la abur până devine fraged. Acest preparat plin de savoare poate fi reinterpretat elegant, folosind uleiuri infuzate și microplante, fiind ideal pentru meniurile fine dining.*

#### **Bakso**

**Origine:** Java, Indonezia  
*Supă delicioasă cu perișoare de carne, tăiței, tofu și verdețuri. Bakso poate fi dus la alt nivel prin utilizarea unor perișoare din wagyu sau fructe de mare, tăiței delicați și garnituri sofisticate, oferind o versiune elegantă a acestui preparat clasic.*

#### **Nasi Goreng**

**Origine:** Java, Indonezia  
*Orez indonezian prăjit, gătit cu sos de soia dulce, legume și carne, de obicei servit cu un ou prăjit deasupra. Nasi Goreng poate fi transformat într-o versiune premium prin adăugarea de ulei de trufe, carne de calitate superioară și un plating atrăgător, oferind o reinterpretare rafinată a acestui preparat îndrăgit.*

# HARTA MONDIALĂ A MÂNCĂRII STRADALE

## EXPLORÂND STREET FOOD CU FIECARE MUȘCĂTURĂ.



### MEXIC

Street food-ul din Mexic, cu preparatele sale extrem de colorate și pline de savoare, are rădăcini adânci ce datează din vremurile pre-hispanice, când piețele în aer liber erau principala sursă de hrană. Odată cu sosirea spaniolilor, tradițiile culinare indigene și europene s-au fuzionat, creând preparate unice care, astăzi, sunt esențiale pentru identitatea culinară mexicană și sunt cunoscute pentru diversitatea lor incredibilă. De la clasicele tacos al pastor până la esquites exotice, varietatea preparatelor reflectă amestecul influențelor indigene, europene, africane și asiatice. În plus, pot fi găsite băuturi tradiționale precum apa de horchata și tepache, ce completează perfect gustările precum sopes, quesadillas și tostadas.

### INDIA

India are o istorie îndelungată a culturii street food, iar marile sale orașe se luptă constant pentru a stabili care dintre ele are cele mai gustoase preparate. Cu toate acestea, Mumbai este cel care revendică unul dintre cele mai populare preparate de street food. Bombay sandwich (sau Bombay grilled sandwich) poate fi cumpărat la aproape fiecare colț de stradă de la vânzătorii ambulanți. Acesta este preparat cu pâine albă, cartofi fierți, ceapă crudă, roșii, castraveți, ardei și este uns cu chutney verde picant, apoi prăjit pe foc deschis. Alte preparate populare de street food includ pani puri—bile de aluat prăjit, umplute cu ingrediente savuroase—și vada pav, o chifteluță picantă de cartofi (vada) între două felii de pâine pufoasă (pav).

Street food este modalitatea perfectă pentru comunități de a se integra și socializa. Fiecare oraș și localitate are propria versiune a culturii street food, cu multiple influențe din diverse surse. Vom arunca o privire asupra unor locuri cu o scenă de street food în plină expansiune și vom descoperi preparatele populare în rândul localnicilor.

### TURCIA

Nu este o surpriză faptul că punctul de întâlnire între Europa și Asia găzduiește una dintre cele mai diverse și incitante scene de street food din lume. Pe lângă preparatele de bază precum doner kebabul sau lahmacun, încearcă kumru, unul dintre cele mai populare preparate în rândul localnicilor, care include brânză, roșii și cârnați sujuk servite într-o chiflă ovală prăjită. De asemenea, încearcă balik ekmek—un sandwich cu pește la grătar (de obicei, pește gras, precum macroul), cu legume și adesea servit direct din barca în care a fost prins peștele.



### COREEA DE SUD

Vânzătorii de street food își amplasau tarabele în piețele din Coreea de Sud încă din perioada celor Trei Regate (57 î.Hr. – 935 d.Hr.). Astăzi, preparate celebre la nivel global, precum bibimbap, puiul prăjit coreean și kimchi-ul sunt în continuare foarte populare, în timp ce tteokbokki este unul dintre cele mai iubite preparate ale țării—batoane de orez gumat, servite cu sos iute (gochujang), pește sau ouă fierte. Sundae este un alt preparat popular, care nu trebuie confundat cu versiunea occidentală: în Coreea de Sud, sundae este un cârnac din sânge (sângerete), făcut din intestine de porc, umplut cu tăiței și îmbibat în sos iute.



### FILIPINE

Filipinezii sunt foarte mândri de segmentul lor de street food. Mâncatul de pe un cărucior, în timp ce sunt în mișcare, este cu adevărat un stil de viață în întreg arhipelagul și, cu siguranță, adoră preparatele prăjite! Mâncarea stradală filipineză este accesibilă și ușor de găsit, vânzătorii mutându-și cărucioarele acolo unde sunt mulțimile. Unele dintre cele mai populare preparate de street food sunt taho, bile de pește, lugaw, palabok și turon. Pentru a înfrunța căldura filipineză, încearcă deliciosul și răcoritorul desert înghețat halo-halo—este desertul neoficial al Filipinelor.



Frigărui satay marinate într-un  
sos de arahide



# FRIGĂRUI SURF & TURF ÎN STIL INDONEZIAN

## CU SUSHI TEMARI

GUN GUN HANDAYANA

Frigăruile de satay indoneziene sunt un preparat de street food apreciat, care se află pe locul doi în preferințele consumatorilor, după nasi goreng. Preparatele sunt realizate în mod tradițional cu carne de vită marinată, aseasonată cu sos de soia dulce, chimion, coriandru, usturoi și suc de lime, iar frigăruile sunt gătite pe cărbuni pentru a obține un gust afumat și o crustă caramelizată. Procesul de marinare, care poate dura întreaga noapte, permite cărnii să absoarbă condimentele și dulceața, intensificându-i gustul. Satay nu este doar un preparat, ci un simbol cultural, reflectând căldura și unitatea din bucătăria indoneziană, în timp ce pune în valoare tehnicile tradiționale de gătit transmise din generație în generație.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„PENTRU A RIDICA STREET FOOD LA UN NOU NIVEL, RESTAURANTELE AR TREBUI SĂ SE CONCENTREZE PE *autenticitate*, INGREDIENTE DE ÎNALTĂ CALITATE ȘI PREZENTARE.”**

— GUN GUN HANDAYANA  
Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Indonezia*

Această rețetă de ramen, îndrăzneată și plină de savoare, include un bulion stratificat, creat din supă de pui prăjit și supă de macrou afumat, inspirat de dashi-ul japonez. Aceste două supe se combină pentru a crea o bază umami intensă, îmbogățită cu un strat de cremă, prin adăugarea maionezei. Taițeeii noodles sunt garnisiți cu spanac proaspăt, morcovi, ceapă verde, un ou fiert moale și Char Siu de pui fraged, marinat peste noapte în sos de soia, usturoi, ghimbir și hoisin, înainte de a fi gătit pe grătar până la perfecțiune. O picătură de ulei de chili savuros adaugă un plus de intensitate și textură, unind preparatul într-o explozie armonioasă de arome și texturi, oferind o experiență gastronomică confortabilă și satisfăcătoare.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„UN PREPARAT DE *impact*, UȘOR DE REALIZAT, CARE TRANSFORMĂ STREET FOOD-UL ÎNTR-O ADEVĂRATĂ ARTĂ.”**

— MAURITS VAN VROENHOVEN  
Chef Global Principal pentru Creație și Dezvoltare de Brand  
*Unilever Food Solutions, Olanda*



# RAMEN PICANT CREMOS

## CU PUI CHAR SIU

MAURITS VAN VROENHOVEN

# SOSATIE-URI SUD-AFRICANE CU MIEL ȘI CAISE

DANIELLE VENTER



Acest preparat este un fel de mâncare de bază al street food-ului din Africa de Sud: sosatie-uri cu miel și caise. Sosatie-urile, cu rădăcini adânci în bucătăria Cape Malay, sunt frigărui cu cuburi de miel, marinate într-un amestec de curry, gem de caise și chutney, creând un gust unic, dulce și iute. Chutney-ul, care de obicei nu este folosit în rețetă, adaugă o notă modernă și revigorantă. Aceste frigărui sunt apoi gătite pe un braai sud-african tradițional—un foc de lemne sau cărbuni care conferă preparatului o aromă distinctă de fum, un semn al tehnicilor de gătit locale. Mielul este servit alături de ceapă și caise înmuiate, toate pe frigărui din lemn, oferind un amestec de arome îndrăznețe și respectând tradițiile culinare ale Africii de Sud.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„BUCĂTĂRIILE DESCHISE CU GRĂTARE SAU FLĂCĂRI REFLECTĂ AROMELE *vibrante* ALE STREET FOOD-ULUI, PERMIȚÂND OASPEȚILOR SĂ SE CONECTEZE CU PROCESUL DE GĂTIRE ÎN TIMP CE SE BUCURĂ DE PREPARATE ÎNDRĂZNEȚE ȘI PLINE DE SAVOARE.”**

— DANIELLE VENTER  
Chef Regional pentru Clienți  
*Unilever Food Solutions, Africa de Sud*





O abordare jucăușă a unui sando japonez inspirat de clasicele ouă Benedict. Acest preparat include pâine pufoasă de Hokkaido, umplută cu straturi de ouă tamago, gătite până ce ajung la o consistență delicată, cu o textură moale și fină. Sambalul de miso aduce o notă picantă, în timp ce ananasul murat și prăjit adaugă dulceață și aciditate. Ciupercile king prăjite intensifică gustul umami, fiind pregătite cu sos de soia pentru un plus de savoare. Deasupra, baconul crocant și sosul olandez cu citrice completează preparatul, oferind o masă consistentă și rapidă, ce combină arome vibrante din sud-estul Asiei cu tehnici simple ce pun în valoare frumusețea culturii street food. Deși prepararea implică mai multe componente, cum ar fi stratificarea și prăjirea, asamblarea rămâne simplă, oferind o experiență culinară accesibilă și plină de savoare.

Pentru această rețetă și multe altele din Meniurile Viitorului, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**WESLEY BAY**  
Unilever Food Solutions,  
Belgia



„STREET FOOD NU ESTE DOAR *delicios*, CI ȘI HRĂNITOR, ÎN TIMP CE REUȘEȘTE SĂ TREZEASCĂ NOSTĂLGII.”

— **JOANNE LIMOANCO-GENDRANO**  
Chef Executiv  
Unilever Food Solutions, Golful și Insulele Oceanului Indian

# MR. BEN SAN



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY

# TĂIȚEI CROCANȚI CU BISQUE DE GREVEȚI



DIANNE ARANETA

Acest preparat reprezintă o variantă rafinată al tradiționalului palabok, un fel de mâncare filipineză cu tăiței, servită cu un sos pe bază de creveți. Chef Dianne Araneta combină influențe filipineze, japoneze și europene, adăugând rântaș pentru un sos mai bogat și macrou afumat, un amestec între macroul olandez afumat și tinapa (toppingul clasic în preparatul original), pentru a adăuga o notă distinctă de afumătură. Pentru a face preparatul și mai spectaculos, sosul este turnat în farfurie direct la masă, oferind un plus de rafinament și o notă personală. În loc de jumări de porc, preparatul este garnisit cu ciuperci shiitake prăjite, asezonate cu togarashi, oferind astfel o textură crocantă și o notă picantă. Prăjirea tăițelilor de orez este o tendință în Manila, și adaugă o textură crocantă care se combină perfect cu sosul cremos.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„CREATIVITATEA VINE DIN ACCEPTAREA ȘI ÎMBRĂȚIȘAREA ASEMĂNĂRILOR ȘI DIFERENȚELOR DINTRE DIVERSE CULTURI ȘI CREAREA UNUI FESTIN DE INGREDIENTE ȘI TEHNICI CARE se completează RECIPROC.”**

— DIANNE ARANETA  
Lider în Tendințele de Arome  
*Unilever Food Solutions, Global*

Acest preparat este un bao inovativ ce îmbină aromele raței à l'orange și Peking. Include un bao, modelat ca o chiflă de hot dog, infuzat cu semințe de mac, dar cu o textură mai subțire și delicată, ideală pentru a susține mai multă umplutură de rață. Pulpele de rață sunt marinate cu coji de portocală și ghimbir, apoi sunt gătite la temperatură joasă pentru a fi cât mai fragede, fără a pierde din consistență. Datorită tehnicii versatile de preparare, poate fi transformată în mai multe feluri de mâncare, evidențiind adaptabilitatea și bogăția street food-ului.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**JOANNE LIMOANCO-GENDRANO**  
*Unilever Food Solutions,*  
Golful și Insulele Oceanului  
Indian



**„STREET FOOD ESTE DESPRE socializare. ADUNĂ OAMENII LA UN ȚOC ȘI ÎI ÎNCURAJEAZĂ SĂ ÎNCERCHE LUCRURI NOI.”**

— **WESLEY BAY**  
Șef Consultant Culinar  
*Unilever Food Solutions, Belgia*

# BAO CU CONFIT DE RAȚĂ LA GRĂȚAR



JOANNE LIMOANCO-GENDRANO & WESLEY BAY

# SUPĂ ÎN STIL COREEAN CU CHIFTELUTE DE PEȘTE

## ȘI TTEOKBOKKI

YONGCHAN (LEO) KIM

Tteokbokki este un street food popular coreean, preparat din turtă de orez, chifteluțe de pește și gochujang (pastă de ardei iute roșu coreeană), cunoscut pentru gustul său dulce-picant și îndrăgit de toate vârstele. Eomuk-tang (supă de chifteluțe de pește), un preparat pe bază de bulion cald cu chifteluțe de pește, legume și, uneori, fructe de mare sau carne, este deosebit de popular iarna și adesea servit alături de tteokbokki. Aceste rețete pot fi, de asemenea, adaptate în preparate tradiționale coreene: sosul de tteokbokki poate fi folosit pentru a prepara dakbokkeumtang (tocăniță coreeană de pui) prin adăugarea de pui, cartofi și morcovi, în timp ce bulionul de supă de chifteluțe de pește poate servi ca bază pentru supă de ridiche cu carne de vită, înlocuind chifteluțe de pește cu carne de vită și ajustând condimentele.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„TTEOKBOKKI... ESTE O  
mâncare pentru suflet  
PENTRU COREENII CARE  
ÎNDRĂGESC MÂNCAREA  
PICANTĂ ȘI ESTE UNUL DINTRE  
CELE MAI ÎCONICE PREPARATE  
DE STREET FOOD COREENE.”**

— YONGCHAN (LEO) KIM  
Chef Culinar  
Unilever Food Solutions, Coreea de Sud

Aceste tacos cu pește provin din cultura bogată de street food a Mexicului, în special din regiunea Baja California. Preparatul reflectă iubirea universală a mexicanilor pentru tacos, un street food accesibil și de încredere, savurat de toate clasele sociale. Tacos-urile sunt pline de arome vibrante, combinând tortilla de porumb, pește proaspăt, legume și sosuri diverse, creând o „piramidă alimentară” echilibrată și ușor de mâncat. Acest preparat celebrează cultura mexicană prin ingredientele sale și simplitatea sa, oferind o modalitate delicioasă și prietenoasă de a experimenta complexitatea aromelor regionale.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**KYLE JAKOBI**  
Unilever Food Solutions,  
America de Nord



„ACEST PREPARAT OFERĂ SPAȚIU PENTRU *explorarea* DIFÉRITELOR AROME ȘI CULTURI.”

— **ANDRÉS CARDONA**  
Chef Corporativ  
Unilever Food Solutions, America Latină de Nord



# TACOS DE PEȘTE ÎN STIL BAJA CALIFORNIAN

ANDRÉS CARDONA & KYLE JAKOBI

# BUGĂTĂRIE FĂRĂ GRANITE

Această tendința culinară transformă tradițiile alimentare în experiențe armonioase și inovative. Mișcarea este susținută de o nouă generație de chefi care doresc să își onoreze rădăcinile multiculturale. Aceștia regândesc modul în care influențele culinare din diferite culturi pot fi combinate pentru a crea preparate unice și autentice, care depășesc cotidianul.

LA NIVEL GLOBAL  
TAHINI, MATCHA,  
GOCHUJANG ȘI SUMAC

SUNT INGREDIENTELE CARE CÂȘTIGĂ  
RAPID ÎN POPULARITATE.



#### Factorii cheie care contribuie la această tendință includ:

- Globalizarea și migrarea care extind și îmbogățesc cunoștințele și influențele culinare
- O a doua generație de chefi care își onorează tradițiile culinare și culturale
- Creșterea vizibilității pe rețelele sociale a bucătărilor globale
- Consumatorii în căutare de experiențe autentice și de noi descoperiri gastronomice
- Interesul crescut pentru povești și istorisiri semnificative care stau la baza acestor creații culinare

La baza acestei mișcări stă dorința de a reuni creativitatea și diversitatea bucătărilor, combinând ingrediente și tehnici tradiționale într-un mod care respectă originile lor. Această tendință deschide noi orizonturi pentru experiențe gastronomice rafinate, care nu doar că surprind prin arome îndrăznețe, dar și prin autenticitatea și semnificația lor culturală.

#### Top Tehnici

Iată câteva dintre tehnicile populare care domină această tendință:

- Marinarea
- Sărarea
- Maturarea
- Gătirea sous-vide
- Conservarea
- Gătirea la abur
- Caramelizarea
- Afumarea

#### Lista de Cumpărături fără Granițe

Iată câteva dintre ingredientele populare care domină această tendință:

- Miso
- Pește conservat
- Kimchi
- Shiso
- Calamansi
- Rodie
- Mentaiko
- Sos de soia maturat
- Pandan

Pagina anterioară: Acest burger cu pui marinat îmbină tehnici și ingrediente din diverse colțuri ale lumii.

# DE URMĂRIT

MISO ESTE UN INGREDIENT ESENȚIAL ÎN ACEST MOMENT. IA ÎN CONSIDERARE SĂ ÎL ÎNCORPOREZI ÎN PREPARATE PENTRU A ATRAGE ATENȚIA OASPEȚILOR.







# CHEIA BUCĂTĂRIEI

# FĂRĂ GRANIȚE

**SCRIS DE**  
Alvaro Lima  
Senior Corporate Chef  
Unilever Food Solutions, America de Nord

**CHEF *Alvaro Lima* ÎȘI FOLOSEȘTE  
PROPRIILE EXPERIENȚE PERSONALE  
CA SURSĂ DE ÎNȘPIRĂȚIE PENTRU  
BUCĂTĂRIA FĂRĂ GRANIȚE.**

Născut în Chicago, Chef Álvaro Lima a avut o carieră diversificată în domeniul HoReCa. Cu toate acestea pasiunea sa este să gătească cu arome latine îndrăznețe și să creeze preparate moderne inspirate din bucătăria modernă latină, reunind diferite arome internaționale care creează preparate armonioase și îmbină multiple tradiții culinare.

Pentru Chef Álvaro, această abordare reprezintă o oportunitate de a educa oamenii cu privire la asemănările dintre diferite bucătări și tehnici culinare globale. „Indiferent că prepari carne în stil indian sau mexican, folosind aceeași tehnică de fierbere, procesul rămâne același. Carnea este fărâmițată și adăugată într-un bol cu orez mexican sau basmati indian—ingredientele acestea sunt interschimbabile.”

Pornind de la aceste puncte comune, devine mai ușor să identifici ingrediente sau preparate care pot fi combinate armonios sau să explorezi tehnici ce permit îmbinarea unor arome internaționale diferite. Din perspectiva consumatorului, Chef Álvaro valorifică

oportunitatea de a le prezenta oaspeților combinații inovatoare și surprinzătoare. „Este esențial ca oaspeții să devină tot mai conștienți de ingredientele disponibile. Este ceva nou și captivant.”

Când vine vorba de crearea rețetelor fusion, el recomandă adoptarea unei abordări experimentale pentru a stimula creativitatea, fără a urma reguli stricte. „Partea interesantă pentru un chef este să experimenteze și să învețe din greșeli pentru a vedea ce funcționează. Te ajută să ieși din zona de confort,” explică el. „Când lucrurile nu merg cum te aștepti, poate ieși, totuși, ceva cu totul diferit. Poți ajusta lucrurile puțin câte puțin și să ajungi la o combinație care nu ai fi crezut că ar funcționa.”

„Este vorba de a alătura lucruri cu care oaspeții sunt familiarizați, dar pe care nu și-ar fi imaginat niciodată să le combine.”



Pentru mai multe informații de la Chef Álvaro Lima despre tendința Bucătăriei Fără Granițe, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

În timp ce unele echipe ar putea fi reticente în a adopta principiile Bucătăriei Fără Granițe, Chef Álvaro explică faptul că aceștia pot interveni și chiar ajuta la educarea personalului cu privire la practici culinare globale, mai extinse. „Chiar și în bucătăriile pe care poate nu le-au gătit sau încercat vreodată, pot exista tehnici familiare. Este important ca echipa să fie expusă la ingredientele și cultura respectivă, chiar dacă este vorba despre videoclipuri pe YouTube sau rețele sociale”, spune el.

Chef Álvaro își amintește cum a reunit diferite bucătării când a creat ramenul cu birria: un preparat latin-japonez pe care l-a conceput după ce a analizat ingredientele pe care le avea la dispoziție. „Aveam carne gătită și un bulion gustos, așa că m-am întrebat dacă aș putea adăuga tăiței japonezi și ceapă verde. Am făcut asta acum câțiva ani, când am combinat aceste ingrediente. Nu a fost chiar o intenție completă—birria devenise populară, iar ramenul era încă foarte apreciat în meniurile din America de Nord—dar a ieșit minunat.”

Înțelegând reținerea pe care o pot avea unii oaspeți în fața anumitor preparate noi, Chef Álvaro explică faptul că fuziunea elementelor familiare din preparatele deja cunoscute poate fi un punct de plecare potrivit spre Bucătăria fără Granițe. „În cazul ramenului cu birria, oaspeții s-ar putea gândi: „Wow, îmi place ramenul și îmi place birria, dar îmi place birria în tacos și ramenul cu burtă de porc. Hei, hai să încercăm. Este vorba de a alătura lucruri cu care oaspeții sunt deja familiarizați, dar pe care nu și-ar fi imaginat niciodată să le combine. Acest lucru îi poate ajuta să fie mai deschiși și să se simtă mai confortabil.”

El crede că Bucătăria Fără Granițe poate fi o modalitate de a împărtăși influențele latine, în timp ce își pune propria amprentă asupra preparatelor, și o vede ca pe o oportunitate pentru bucătari de a împărtăși profunzimea și diversitatea gusturilor și experiențelor lor. „Bucătăria Fără Granițe spune o poveste despre cine este bucătarul. Pot să arăt ce mâncam, copil fiind, și ce îmi place încă să împărtășesc. Dar pot, de asemenea, să introduc și un gust nou,” explică el. „De exemplu, iubesc mâncarea japoneză, așa că pot să fac un preparat cu influențe mexicane, dar care să prezinte, în același timp și multe influențe japoneze.”

De asemenea, el consideră că este esențial să combatem miturile legate de Bucătăria Fără Granițe, în special ideea că nu ar fi rentabilă. El este de părere că această abordare poate, de fapt, să ne ajute să reducem risipa, oferind modalități creative de a regândi utilizarea ingredientelor. „Partea esențială este că putem folosi sosuri și produse și să le reutilizăm,” explică el. „Să spunem că prepari un fel de mâncare și nu iese cum te aștepți. Poți totuși să construiești alte preparate din aceleași ingrediente? Poți să utilizezi aproape orice, în funcție de tehnica de gătit.”

Fie că este vorba despre crearea unor combinații noi, găsirea unor modalități de a încuraja oaspeții să încerce preparate inovative sau de soluții pentru a reduce risipa, Bucătăria Fără Granițe înurajează o explorare continuă.

Pagina opusă:  
Chef Álvaro Lima,  
**Unilever Food Solutions**,  
America de Nord.





# ASCENSIUNEA



Un sos aromatic gătit într-un wok tradițional.

# INFLUENȚEI ESTICE

SCRIS DE  
Megan Wallace

**PE MĂSURĂ CE O NOUĂ CATEGORIE DE CONSUMATORI, ÎN CĂUTARE DE NOI EXPERIENȚE, ÎȘI LĂRGESC ORIZONTUL CULINAR PRIN CĂLĂTORII ȘI EXPLORĂRI CULTURALE, ANALIZĂM CREȘTEREA POPULARITĂȚII K-FOOD ȘI CE ÎNSEAMNĂ ACEST LUCRU PENTRU TENDINȚELE VIITOARE ÎN MENIURI.**

Vestul a dominat mult timp lumea culinară: de la predominanța celor trei preparate emblematice ale Italiei - pizza, paste și înghețată - până la ingredientele și tehnicile de gătit rafinate ale bucătăriei franțuzești de elită, sau chiar popularitatea în masă a hot dog-ului și burgerului american.

Cu toate acestea, situația începe să se schimbe. Tot mai mulți consumatori se îndreaptă spre culturile gastronomice bogate din Asia de Est și Sud-Est. De ce s-a produs această schimbare? Și ce înseamnă acest lucru pentru viitorul meniurilor la nivel global? Vom afla mai departe.

### Influența estică de-a lungul vremii

Ascensiunea bucătărilor din Asia de Est în Vest a avut loc pe parcursul a mai multor decenii, reflectând schimbările în materie de migrație și creșterea influenței culturale a regiunii pe plan global. În Statele Unite, de exemplu, migranții din China au început să se stabilească încă din mijlocul secolului al XIX-lea, aducând cu ei și tradițiile culinare. Cu timpul, preparatele tradiționale au fost adaptate pentru a se potrivi gusturilor vestice, un proces care a dus la popularizarea bucătăriei chinezești în întreaga țară.

Totuși, unele țări din Asia de Est și Sud-Est au utilizat gastronomia ca un instrument de influență culturală, concentrându-se pe promovarea bucătărilor lor tradiționale pentru a spori capitalul lor cultural. Taiwan, Coreea de Sud, Thailanda, Singapore, Indonezia, Malaezia și Cambodgia au implementat programe guvernamentale de diplomatie culinară.

### Ascensiunea K-food

Coreea de Sud, de exemplu, a lansat în 2009 programul „Korean Cuisine to the World”, care își propunea să promoveze bucătăria coreeană (sau hansik) în afaceri și să evidențieze beneficiile sale pentru sănătate, precum și savoarea caracteristică.

Acum, la 15 ani distanță, hansik a devenit un fenomen cultural. Preparatele coreene, precum bibimbap (un preparat cu orez) și kimchi (legume fermentate), sunt ușor de găsit în marile orașe din Vest, iar exporturile de mâncare coreeană către Statele Unite au ajuns la 1,74 miliarde de dolari în 2023.

Datorită caracterului său predominant vegetal și al prevalenței alimentelor fermentate, bucătăria coreeană este apreciată pentru aromele sale intense și tradiții, atrăgând atât iubitori de gastronomie, cât și gurmanzi aventuroși. Totuși, este important de menționat că hansik include și importul de tăiței instant și ramen, care pot fi bogate în sodiu și pot avea valori nutriționale problematice.

### Hallyu a cucerit și gusturile noastre

Nu putem vorbi despre ascensiunea K-food fără a menționa hallyu. Popularitatea recentă a mâncărilor coreene a avut loc simultan cu expansiunea globală a culturii coreene. Supranumit Valul Coreean sau hallyu, acest fenomen a dus la succesul internațional al trupei K-pop BTS și BLACKPINK. Filmele și dramele coreene populare au prezentat explicit preparate tradiționale: Parasite le-a introdus spectatorilor jjapaguri (tăiței cu carne de vită) iar Squid Game a arătat tteokbokki (tăiței picanți din orez).

Acest lucru este, de fapt, intenționat. Vorbind cu NPR, Yang Joo-Pil, un oficial al Ministerului Agriculturii, Alimentației și Afacerilor Rurale, a explicat că departamentul său „va selecta aproximativ 10 produse alimentare în fiecare an pentru plasare în producții televizate.”

Rețelele sociale joacă, de asemenea, un rol important, oferind oportunități de a împărtăși preparate coreene și cultura alimentară. Pe TikTok, hashtag-ul „koreanfood” a fost folosit în peste 860.000 de postări, iar mukbang, un trend sud-coreean în care creatorii de conținut mănâncă în fața camerei, a devenit un fenomen global pe YouTube.



### Rolul călătorilor în conturarea următorului Val Coreean culinar

Privind spre viitor, este esențial să observăm cum obiceiurile alimentare din Vest pot fi influențate de turism, în special de dorința călătorilor de astăzi de a trăi experiențe noi și de a explora culturi diferite.

Pe parcursul anilor 2020, călătorii au arătat o dorință crescută de a explora teritorii noi, 40% dintre aceștia alegând destinații necunoscute. Călătoriile sunt atât de importante pe lista priorităților consumatorilor, încât în 2024, 64% dintre călătorii din întreaga lume au declarat că vor reduce cheltuielile din alte domenii pentru a prioritiza vacanțele.

Coreea a devenit o destinație tot mai populară pentru călătorii occidentali care doresc să descopere locuri mai îndepărtate. În 2023, capitala Coreei, Seul, a înregistrat o creștere de 373,6% a numărului de turiști față de anul anterior.

Acest fenomen ar putea stimula o autenticitate mai mare în domeniul K-food, pe măsură ce bucătăria coreeană câștigă teren în gastronomia de fine dining. În loc să opteze pentru preparatele coreene deja cunoscute, consumatorii preferă acum mese variate și autentice, care nu au fost încă adaptate pentru gusturile din Vest.

De fapt, Chef Junghyun Park (al cărui restaurant coreean de haute cuisine Atomix, din New York, a primit două stele Michelin în 2021) a spus că oaspeții săi sunt: „Foarte deschiși către noi culturi.”

„Le place să accepte lucruri noi,” a adăugat el. „Așa că nu trebuie să le schimb gustul.”

### Viitorul influenței estice

Mai multe preparate coreene au devenit deja celebre în Vest.

Totuși, următoarea etapă a K-food va aduce o gamă mai largă de preparate, pe măsură ce companiile coreene, în special cele din sectorul alimentelor de tip convenabil, cum ar fi gama bibigo de la C.J. Foods, vor continua să își extindă prezența pe piață.

Pe măsură ce tendința K-food se extinde dincolo de street food și devine mai accesibilă, este posibil ca:

- Creșterea vizibilității să aducă în prim-plan variante mai nișate și regionale ale bucătăriei coreene.
- Produsele coreene să fie mai prezente pe rafturile supermarketurilor din Vest.
- Popularitatea mâncării coreene va stabili un precedent pentru alte bucătării din Asia de Est și Sud-Est, care au fost mai puțin apreciate până în prezent.
- De exemplu, experții prevăd că bucătăriile din Myanmar și Filipine—din țările din Asia de Sud-Est—vor deveni noi actori pe piața globală a alimentației.

În general, ascensiunea influențelor culinare estice reflectă globalizarea în domeniul gastronomiei și trecerea treptată către o bucătărie globală, în loc de bucătării segmentate pe țară sau naționalitate.





Knorr Professional Sos Demi-Glace este alegerea ideală pentru o varietate de preparate.



# FUZIUNE

SCRIS DE  
Esther Tseng

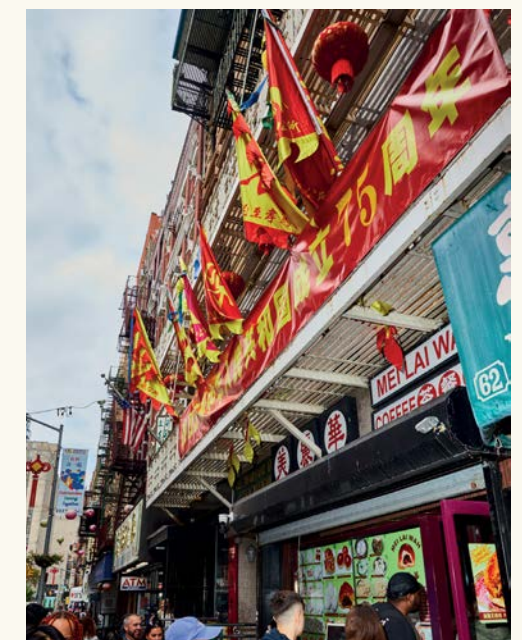
## CONCEPTUL DE FUZIUNE CULINARĂ S-A SCHIMBAT. BUCĂTĂRIA FĂRĂ GRANIȚE ESTE *noul standard*.

Nu există termen culinar mai controversat și totuși mai des folosit pentru a descrie amestecul culturilor decât „fuziune”. La prima vedere, fuzionarea culturilor, sau influența uneia asupra alteia, a început încă de la migrație, colonizare și comerț. Acum mii de ani. Însă este esențial să înțelegem contextul și momentul în care aceste bucătării s-au întâlnit. Astăzi, termenul de bucătărie fuzionată tinde să neglijeze multe dintre modurile în care bucătăriile s-au dezvoltat dincolo de sfera dintre Asia de Est și Occident, înainte de a doua jumătate a secolului al XX-lea, când termenul de „fuziune” a fost introdus în bucătăria modernă. În această secțiune, vom analiza impactul migrației asiatice asupra bucătăriei californiene și modul în care aceasta a influențat alte regiuni ale lumii.

Există anumite preparate, omniprezente, pe care, poate, le considerăm banale, dar care reprezintă bazele istoriei bucătăriei fuzionate. În anii 1960, California roll, un rulou în care peștele crud era înlocuit cu avocado, castraveți și (imitație de) carne de crab, a fost creat, conform unor surse, de Ichiro Mashita în Little Tokyo, ori de Ken Seusa în apropiere de Hollywood în Los Angeles sau de Hidekazu Tojo în Vancouver. Fie că invenția sa a fost rezultatul constrângerilor privind accesul la ingrediente sau al adaptării la gusturile locale, acest rulou a devenit rapid popular în sudul Californiei și s-a răspândit mai apoi în întreaga țară, devenind pentru mulți nord-americani prima lor întâlnire cu sushi-ul.

Există multe preparate emblematice în istoria bucătăriei fusion care continuă să fie reprezentative și astăzi, precum

salata chinezească de pui a Sylviei Cheng Wu de la Madame Wu's Garden, care combină varza cu salata verde și pui gătit, îmbrăcat cu un sos de vinegretă din ulei de susan, soia și muștar, creată tot în anii 1960. Pizza cu somon afumat de Wolfgang Puck este pe meniu la Spago încă de la deschiderea din 1982 și este acoperită cu smântână cu mărar, chili și ulei de usturoi, arpagic și caviar. Sashimi de yellowtail într-un sos de soia, citrice și katsuobushi, cu felii subțiri de jalapeño deasupra, este un preparat iconic introdus în bucătăria fusion de Nobu Matsuhisa, întâlnit acum peste tot. În perioada de expansiune a rețelelor sociale, tacoul cu coaste scurte coreene vândut din camionul Kogi al lui Roy Choi a devenit o poveste de succes nu doar pentru fuzionarea bucătăriilor mexicane și coreene, dar și datorită viralității sale pe internet în sfera alimentației.





Există multe preparate emblematic care au rezultat din fuziunea bucătărilor din întreaga lume de-a lungul secolelor. De exemplu, bánh mì (vietnameză și franceză), jamaican patty (jamaicană și engleză) și vindaloo (portugheză și goaeză). Mai sunt și pancit palabok (chineză, mexicană și spaniolă în Filipine) sau ramen (chineză și japoneză). Însă cel mai important aspect al acestor preparate este istoria lor, cea care a dus la nașterea lor, fie că integrarea culturilor respective a fost rezultatul colonizării sau al explorării comune. Dificultățile apar atunci când bucătarii nu iau în considerare compatibilitatea bucătărilor sau ingredientelor, combinându-le într-un mod neglijent și presupunând că adăugarea uneia la alta va duce automat la un rezultat impresionant. Acesta este motivul pentru care bucătăria fusion a primit o reputație proastă, fiind uneori numită „bucătărie confuză” de către criticii săi.

De fapt, expertiza lui Matsuhisa nu a apărut din senin. El este un reprezentant al bucătăriei Nikkei, un curent culinar care datează de la sfârșitul secolului al XIX-lea, când primii coloniști japonezi au ajuns în Peru. Aceștia și-au adaptat rețetele pentru a se potrivi gusturilor locale din Peru, iar acestea au devenit rapid mâncăruri

de bază până la mijlocul anilor 1900. Matsuhisa, născut în Saitama, Japonia, a deschis primul său restaurant Nobu în Peru în 1970, înainte de a se muta la Los Angeles pentru a deschide Matsuhisa. Astăzi, există peste 50 de restaurante Nobu în întreaga lume.

Un alt exemplu de amestec culinar născut în Peru este chifa, care îmbină arome și ingrediente din bucătăria cantoneză cu cele peruviene, devenind un gen culinar propriu, datorită numărului mare de muncitori chinezi care au sosit în Peru la mijlocul anilor 1800. Preparatele precum arroz chaufa (orez prăjit) și lomo saltado (friptură de vită cu legume) fac acum parte din meniurile restaurantelor chinezo-peruviene.

În Franța și Japonia, schimbul cultural a început la sfârșitul anilor 1800, în timpul Restaurării Meiji, după ce Japonia și-a deschis porturile pentru comerțul cu Occidentul. Francezul Louis Begeux a fost primul chef străin în Japonia, la Tsukiji Hotel, unde a răspândit influența franceză în întreaga țară, gătind chiar la banchetele imperiale. Ucenicii săi japonezi călătoreau în Franța pentru a învăța tehnici culinare franceze și se întorceau pentru a răspândi influența franceză în Japonia. În ceea ce

„Înțelegerea istoriei acestor bucătării îi poate ajuta pe bucătari să înțeleagă mai bine cum să integreze aceste influențe.”



privește Franța, în anii 1960, influența japoneză a devenit tot mai prezentă în bucătăria nouvelle, odată cu abordarea mai simplistă a bucătarilor francezi, care au început să folosească sosuri mai fluide și arome mai delicate. Această fuziune a ajuns chiar și în Statele Unite, prin restaurante precum Maison Akira, al regretatului Akira Hirose, din Pasadena, deschis între 1999 și 2019, iar astăzi continuă să dăinuie prin restaurantul Camelia al lui Charles Namba și Courtney Kaplan, recent deschis în centrul Los Angeles-ului.

În America de Nord, mâncarea chinezească adaptată gusturilor americane a presupus adăugarea unei cantități mai mari de zahăr și prăjirea anumitor ingrediente. Preparatele precum egg foo young, puiul General Tso și puiul portocaliu au fost create în bucătăriile din Statele Unite. Deși migrații chinezi au ajuns prima dată în America pentru a lucra în agricultură, în minele de aur și pentru a construi căile ferate, imigrarea pe scară largă nu a avut loc până în 1965, când mâncarea chinezească a început să fie susținută de o populație asiatică mai numeroasă, datorită adoptării Actului de Imigrație și Naționalitate, care a abrogat Actul de Excludere a Chinezilor. Până

atunci, mâncarea chinezească trebuia adaptată pentru a satisface gusturile vestice.

Astăzi, bucătăria fusion poate fi găsită pretutindeni, iar câteva lanțuri internaționale contribuie la răspândirea acesteia în forme multiple. Nobu, de exemplu, continuă să fie un succes global, cu un concept cosmopolit ce îmbină sushi și preparate izakaya, în locații din întreaga lume. Sushisamba oferă un meniu japonez, brazilian și peruvian, pentru o experiență Americană Sud-Estică, într-un decor modern și colorat, având locații în curând în nouă orașe, inclusiv Las Vegas și Dubai. Restaurantele Roy's ale premiatului Roy Yamaguchi, care oferă fuziune hawaiiană, sunt prezente în 30 de locații, majoritatea în Statele Unite, dar și în Japonia și Guam. De asemenea, California Pizza Kitchen, cu peste 200 de locații în întreaga lume, aduce pizza fuzionată și salată chinezească cu pui unui public larg.

Bucătăria fusion a apărut ca urmare a migrației și a necesității acestor comunități de a se adapta gusturilor locale pentru a rămâne pe piață. La bază, multe dintre aceste inovații s-au născut din dificultăți, iar înțelegerea istoriei acestora poate ajuta bucătarii să înțeleagă mai bine cum

să integreze aceste influențe. Deși nu există limite când vine vorba de bucătăria fusion și, chiar dacă terminologia poate duce uneori la confuzie, evoluția acesteia este inevitabilă.

Deși este imposibil să analizăm modul în care mâncăruri din diferite culturi ale lumii s-au integrat și influențat reciproc, există un tipar clar în privința acceptării aromelor și ingredientelor asiatice de est în bucătăriile și gusturile occidentale, în a doua jumătate a secolului al XX-lea. Acestea sunt, în esență, ceea ce astăzi numim „mâncare fusion”.



# GĂTITUL DINGOLO DE GRANIȚE

CHEF *Santiago Lastra*





Chef Santiago Lastra este liderul unui nou curent culinar care depășește granițele și rescrie tradiția. La KOL, introdus începând din 2022 în The World's 50 Best Restaurants, el reinterpretează aromele vibrante ale Mexicului natal, folosind exclusiv ingrediente britanice. Stilul său de gătit reprezintă o combinație între inovație și onorarea rădăcinilor sale.

„Am plecat din Mexic atunci când aveam 18 ani și nu voiam să mă mai uit înapoi”, își amintește Chef Santiago. „Pe atunci, plecarea din Mexic era definiția succesului. Visul meu era să învăț de la cei mai buni bucătari din Europa. Nu mi-a trecut niciodată prin minte că rădăcinile mele sau gastronomia mexicană ar fi unice. Mi-a luat 10 ani să îmi schimb perspectiva.”

Această realizare a venit în timp ce lucram la Nordic Food Lab în Copenhaga. Acolo, Chef Santiago a explorat cum să facă tortillas folosind cereale scandinave și nixtamalizare—tehnica tradițională mexicană de gătit porumbul cu hidroxid de calciu. „Am descoperit cum pot obține arome mexicane chiar și fără ingrediente specifice din Mexic. Asta mi-a deschis ochii și m-a făcut să realizez cât de special este să fii mexican și să îți poți reprezenta țara servind mâncare mexicană în afara Mexicului.”

#### Ingrediente locale pentru arome mexicane

În Mexic, oamenii gătesc cu ce au la îndemână, nu importă ingrediente. La KOL, îmi imaginez Marea Britanie ca o insulă ce face parte din Mexic. Recreez arome mexicane folosind doar ingrediente britanice. Fiecare fel de mâncare are o poveste mexicană sau încorporează tehnici tradiționale, cum ar fi gătitul ingredientelor înfășurate în frunze. Totul este nou, dar și tradițional.

Nouă, bucătarilor, ne place să credem că putem crea tradiție în timpul vieții noastre, dar este nevoie de mult timp și efort pentru a crea ceva care să fie măcar la fel de bun ca tradiția. Gândeți-vă: crearea primului taco a durat cel puțin 3.000 de ani. Asta nu înseamnă că nu ar trebui să încercăm. La KOL, construim un limbaj culinar și un mod de a lucra care, într-o zi, ar putea deveni tradiție. Sperăm ca procesul nostru să devină ceva mai ușor și natural de realizat.”

#### Secretul din spatele bucătăriei

În călătoriile mele prin Mexic, am descoperit că mâncarea mexicană nu este făcută pentru a furniza energie, ci pentru simpla plăcere. Așa că, în ultimul deceniu, am fost obsedat de știința din spatele acelei plăceri și de modul în care aceasta influențează atât simțul gustativ, cât și mintea. Mă întorc în Mexic de mai multe ori pe an, explorând taquerii, sate, piețe și comunități indigene. Fiecare vizită îmi adâncește înțelegerea a ceea ce face bucătăria mexicană atât de specială, ajutându-mă să îmi reprezint țara și aromele acesteia în cel mai bun mod posibil.

Mâncarea mexicană este explozivă, dar perfect echilibrată. Activează toate simțurile gustative. Taco, de exemplu, are crustă de la tortillas, textura moale asemănătoare unui colțunaș, cremozitatea sosului și frăgezimea cărnii. Este tot ce îți poți dori, o explozie completă de dulce, alcalin, acru, umami, picant și aromatic. Tot ce îți poți dori în doar trei mușcăături. Și asta este doar mâncare de stradă. Sosurile Mole pot conține până la 70 de ingrediente—cenușă, ciocolată, legume, banane de plantain, ardei iute, nuci și semințe—stratificate pentru a obține o complexitate maximă de arome.

Unul dintre cele mai rafinate preparate pe care le poți mânca în Mexic—și unul dintre preparatele mele preferate—este escamoles, cunoscut și sub denumirea de caviar mexican. Este disponibil doar la sfârșitul primăverii, deoarece este preparat din ouăle furnicilor regine recoltate din cactusul de agave. Aceste ouă delicate sunt sotate în unt cu ceapă și servite cu tortilla, avocado și sos. Este pur și simplu divin.

#### Meșteșugul aromei

La KOL, am reinventat escamoles prin aburirea și gătitul nucilor de pin până când acestea au ajuns la o textură asemănătoare jeluului, imitând delicatețea ouălor de furnici. Le-am combinat cu trufe, ciuperci și un fond de vițel cu măduvă de oase. Pentru a completa preparatul, am adăugat un praf de furnici Formica rufa din Kent, al căror gust acrișor seamănă cu lămâia, ca un omagiu adus furnicilor regine din Mexic.

Crearea unor preparate ca acesta presupune o analiză meticuloasă a aromelor. Este esențial să le descompui și să le privești ca pe niște hărți ale gusturilor, pentru a căuta alternative. De exemplu, dacă trebuie să înlocuiesc mango, caut ceva la fel de dulce, galben și floral în Marea Britanie. Aș putea folosi flori de soc pentru notele florale—pe care le facem sirop. Kombucha din dovleac aduce aciditatea și culoarea potrivită, iar vara, ardeul galben. Împreună, aceste ingrediente devin o înghețată care are un gust remarcabil de mango.



# REVITALIZAREA ALUATULUI

Creat de trei chefi UFS din întreaga lume—Eric Chua (Singapore), Thaís Gimenez (Brazilia) și James Brown (Regatul Unit al Marii Britanii și Irlanda)—acest preparat inovator aduce la viață elementul central al Bucătăriei Fără Granițe, celebrând interconectarea culturilor globale prin mâncare și oferindu-le bucătarilor posibilitatea de a experimenta și crea ceva unic.

Chef Eric pune accent pe un sos emblematic de crab cu chili din Singapore, ideal pentru dipping, răspunzând astfel nevoii de mese rapide. Chef Thaís propune un aluat prăjit, presărat cu sumac, însoțit de două sosuri savuroase—moqueca braziliană și un sos afumat de açaí-bbq, realizat cu fructul tradițional. Acestea completează perfect orice preparat sărat. Chef James adaugă un accent britanic prin glazurarea bilelor de aluat și sosuri inventive, precum o spumă rarebit și o compoziție de cottage pie, arătând prin acest preparat cum poate uni diferite culturi și tehnici culinare.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

JAMES BROWN, ERIC CHUA & THAÍS GIMENEZ



**JAMES BROWN**  
Unilever Food Solutions,  
Marea Britanie și Irlanda



**ERIC CHUA**  
Unilever Food Solutions,  
Asia de Sud-Est și  
Asia de Sud



**„PIZZA ESTE CEL  
MAI *adaptabil*  
PREPARAT CARE A  
FOST VREODATĂ  
CREAT.”**

— **THAÍS GIMENEZ**  
Chef Executiv  
Unilever Food Solutions, Brazilia

Acest preparat, conceput de cei doi chefi René-Noel Schiemer și Evert Vermandel, combină într-un mod creativ influențele germane și asiatice, având la bază un pui la cuptor, servit cu o salată de tăiței în stil ramen. Chef René-Noel pune accent pe fuziunea de arome, adăugând paprika în salata de ramen, în timp ce chef Evert subliniază importanța contrastului de arome și influențele globale, transformând astfel un preparat tradițional cu pui într-o salată modernă—o abordare culinară fără granițe.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**EVERT VERMANDEL**  
Unilever Food Solutions,  
Olanda



**„FII ÎNDRĂZNET ATUNCI  
CÂND ÎMBINI CONCEPTE  
*clasice* CU TEHNICI ȘI  
INGREDIENTE ÎN TENDINȚE,  
INSPIRATE DIN ALTE  
BUCĂTĂRII.”**

— **RENÉ-NOEL SCHIEMER**  
Adjunct al Departamentului de Consultanță Culinară  
**Unilever Food Solutions**, Germania



# PUI

## CU SALATĂ DE TĂIȚEI RAMEN ȘI SOS OLANDEZ DULCE-ACRIȘOR

RENÉ-NOEL SCHIEMER & EVERT VERMANDEL

# FRIGĂRUI DE HERING MARINAT CRUD FRIPT LA FLAGĂRĂ CU SOS MANGO PICANT

ALVARO LIMA,  
FRANK JAKOBSSEN & KEES VAN ERP

Acest preparat cu hering combină influențe nordice și latine, având la bază un pico de gallo tropical unic. Chef Alvaro Lima adaugă o notă personală salsei tradiționale, folosind mango pentru a crea un echilibru între dulce și acrișor, care completează perfect heringul marinat și ușor prăjit. Chef Frank Jakobsen insuflă preparatului un stil nordic printr-o tehnică de murare uscată, utilizând pudră de oțet și zahăr, pentru a transforma heringul într-o delicată semi-crudă. Această fuziune scoate în evidență versatilitatea heringului, celebrând în același timp tradițiile culinare culturale.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**KEES VAN ERP**  
Unilever Food Solutions



**FRANK JAKOBSSEN**  
Unilever Food Solutions,  
Danemarca



**„ESTE O ADEVĂRATĂ  
CELEBRARE A  
CULTURII SĂ COMBINI  
CONFORTUL ȘI  
Curiozitatea ÎN  
FIECARE PREPARAT.”**

— **ALVARO LIMA**  
Chef Corporate Senior  
Unilever Food Solutions, America de Nord





Acest preparat delicios cu pește alb include un file ușor sărat, însoțit de o salsa verde vibrantă, prăjită pe foc, creată de Chef Alvaro Lima. Salsa combină ardei poblano caramelizați, tomatillo, usturoi, ceapă și jalapeño, la care se adaugă un ingredient secret: spanac, pentru un plus de culoare și prospețime. Chef Frank Jakobsen îmbunătățește preparatul marinând peștele cu un amestec savuros de sare, frunze de dafin, lămâie proaspătă și ardei. Împreună, aceste ingrediente creează un preparat echilibrat și armonios, care pune în valoare tehnicile culinare nordice și latine.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**ALVARO LIMA**  
Unilever Food Solutions,  
America de Nord



**KEES VAN ERP**  
Unilever Food Solutions



**„ACEST PREPARAT  
ESTE O FUZIUNE  
RAFINATĂ ȘI  
autentică.”**

— **FRANK JAKOBSEN**  
Chef Principal și Consilier Culinar  
Unilever Food Solutions, Danemarca



**GĂTIT LA ABUR CU SALSA VERDE, ARDEI FRIPT LA  
FLACĂRĂ, CARTOFI PRĂJIȚI CU AIOLI GREMOLATA**

**ALVARO LIMA,  
FRANK JAKOBSEN & KEES VAN ERP**



# BURGERUL FĂRĂ GRANIȚE

BRANDON COLLINS & CHRIS ZHONG

Acest smashed burger cu ceapă, creat de chef Brandon Collins și chef Chris Zhong, reunește influențe culinare americane și chinezești. Preparatul include o palină succulentă, zdrobită pentru a obține o textură perfectă, garnisită cu ceapă subțire și brânză cheddar maturată. Pentru a adăuga un gust unic și surprinzător, cei doi chefi au integrat un sos de avocado și ardei iute chinezesc, combinând confortul unui burger american clasic cu influențele vibrante ale bucătăriei chinezești. Acest burger este un exemplu de Bucătărie Fără Granițe, și o dovadă că aromele și tehnicile din culturi diferite pot fi unite pentru a crea o experiență culinară armonioasă.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**CHRIS ZHONG**  
Unilever Food Solutions,  
China



**„ESTE O FUZIUNE ÎNTRE  
aromele BUCĂTĂRIEI  
CHINEZEȘTI ȘI UN  
PREPARAT CLASIC  
AMERICAN.”**

— **BRANDON COLLINS**  
Chef Executiv Corporativ  
Unilever Food Solutions, America de Nord

Această rețetă inovatoare de lasagna reinterpretază un clasic, îmbinând tradițiile culinare din Argentina, Italia și Elveția. La baza preparatului se află ossobuco brasato, gătit în stil autentic argentinian, cu carne fragedă, legume proaspete și vin aromatic. Lasagna este alcătuită din paste italienești proaspete, infuzate cu șofran pentru a-i conferi o nuanță aurie uimitoare și prăjite pentru a adăuga textură. La final, un sos cremos de parmezan completează preparatul, alături de gustul distinct al cavolo nero, varza neagră toscană, și o notă subtilă de boabe de cacao, rezultând o fuziune unică ce pun în valoare ingrediente globale diverse.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**JIMENA SOLIS**  
Unilever Food Solutions,  
Argentina, Uruguay și  
Paraguay



**ANDREAS WILLINER**  
Unilever Food Solutions,  
Elveția



**„ÎMPREUNĂ CREĂM  
UN NOU PREPARAT,  
O NOUĂ ABORDARE  
ȘI O NOUĂ *viziune.*”**

— **GIUSEPPE BUSCICCHIO**  
Chef Executiv  
Unilever Food Solutions, Italia



# LASAGNA

# CROCANTĂ

**GIUSEPPE BUSCICCHIO,  
ANDREAS WILLINER & JIMENA SOLIS**



# CARACATIȚĂ LA GRĂȚAR, CU CHILI MEXICAN,

# CAVALO NERO ȘI SOS DE VIN ROȘU

KEES VAN ERP, ALVARO LIMA & FRANK JAKOBSEN

Acest preparat cu caracatiță îmbină tehnici tradiționale cu arome îndrăznețe din diverse colțuri ale lumii. Caracatița este marinată delicat, cu influențe din America Centrală, iar apoi este gătită pe grătar pentru a obține un gust afumat și o textură caramelizată. Aceasta este servită alături de un sos clasic franțuzesc de vin roșu, îmbogățit cu bulion de pui și zeama în care s-a gătit caracatița. Rețeta ilustrează perfect cum tradițiile culinare din diferite culturi pot fi fuzionate într-un preparat unic și inedit.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**ALVARO LIMA**  
Unilever Food Solutions,  
America de Nord



**FRANK JAKOBSEN**  
Unilever Food Solutions,  
Danemarca



„UN SOS *clasic*  
DE VIN ROȘU  
UNEȘTE AROMELE  
ÎNDRĂZNEȚE DIN  
DIFERITE COLȚURI  
ALE LUMII.”

— **KEES VAN ERP**  
Chef Executiv Global  
Unilever Food Solutions

Acest preparat cu pui și vafe este o reinterpretare creativă a unui clasic comfort food, care îmbină influențe din diverse colțuri ale lumii pentru a îmbunătăți atât gustul, cât și textura. Vafele sunt preparate cu ajutorul unui aparat clasic pentru vafe, având o crustă crocantă și aurie, care contrastează perfect cu puiul fraged și plin de savoare. Puiul este marinat cu ingrediente din bucătăria thailandeză, aducând complexitate și o ușoară iuțeală. Combinația aceasta creează un echilibru interesant între arome dulci, sărate și umami, oferind o reinterpretare surprinzătoare a unui preparat deja cunoscut. Rețeta reflectă spiritul Bucătăriei Fără Granițe, transformând un concept îndrăgit într-o experiență culinară deosebită și memorabilă.

Pentru mai multe informații despre *Meniurile Viitorului* din acest an și inspirație pentru preparate, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**EVERT VERMANDEL**  
Unilever Food Solutions,  
Olanda



**„ACEST PUI NU ESTE  
DOAR CROCANT, CI ESTE  
IMPREGNAT CU AROME  
THAIŁANDEZE  
*îndrăznete*, ȘI  
COMPLETĂT ȂRMONIOS  
DE INFLUENȚE COREENE  
ȘI OCCIDENTALE.”**

— **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Executiv  
Unilever Food Solutions, Thailanda

# PUI PRĂJIT ÎN STIL ASIATIC, CU GLAZURĂ PICANTĂ ȘI VAZE CU MAIONEZĂ DE ȂRȚAR



**JIRAROJ NAVANUKROH  
& EVERT VERMANDEL**





INGREDIENTUL CHEIE

# CULTURA BUCĂTĂRIEI POZITIVE

Kyla Touri  
Chef Corporativ  
Unilever Food Solutions, Canada.

În fiecare zi, bucătarii din întreaga lume se dedică pe deplin pentru a livra rezultate excelente, atât pentru echipele lor, cât și pentru clienți. Aceasta este motivația lor, însă uneori poate veni cu un preț – sănătatea fizică și mintală.

Positive Kitchens, așa cum a fost și FairKitchens anterior, este aici pentru a sprijini această dorință, asigurându-se că eforturile nu vin cu un cost prea mare pentru bucătari sau echipele lor, oferind un sprijin esențial bucătărilor profesionale din întreaga lume.

Fondat de Unilever Food Solutions în 2018, Positive Kitchens este o resursă gratuită care oferă instruire, instrumente și inspirație pentru ca bucătarii și echipele lor să prospere și să performeze la cel mai înalt nivel într-o bucătărie profesională. Nu putem elimina presiunea, dar putem oferi sprijin, punând la dispoziție resurse, training și instrumente care să ajute la crearea unui mediu cât mai pozitiv, îmbunătățind bucătăriile de azi și pregătind viitoarele generații.

Positive Kitchens începe cu tine, dar suntem alături de tine la fiecare pas, apreciindu-ne oamenii, susținând diversitatea și incluziunea și creând medii de lucru pozitive, în care cu toții ne dorim să fim.

*Conform cercetărilor UFS, cultura bucătărilor profesionale rămâne în multe medii din food service una toxică, având un impact negativ asupra sănătății și bunăstării bucătarilor și echipelor lor.*

Rezultatele sondajului nostru au evidențiat:

60%

DINTRE RESPONDENȚI  
EXPERIMENTEAZĂ UN  
IMPACT NEGATIV ASUPRA  
SĂNĂTĂȚII MINTALE

58%

CONSIDERĂ CĂ EXISTĂ UN CONFLICT  
GENERAȚIONAL ÎN BUCĂTĂRIILE  
PROFESIONALE

51%

SE CONFRUNTĂ CU O  
COMUNICARE AGRESIVĂ

28%

DINTRE RESPONDENȚI NU AR  
RECOMANDA MESERIA DE  
BUCĂȚAR

# RETETA PENTRU O BUCĂTĂRIE POZITIVĂ

SPRE O CULTURĂ  
POZITIVĂ ÎN  
BUCĂTĂRIE, ÎMPREUNĂ  
CU CHEF *Asma Khan.*

Cultura din bucătăriile restaurantelor a fost mult timp asociată cu ore lungi de muncă, ierarhii stricte și un limbaj abuziv. Toate acestea s-ar încheia imediat dacă ar depinde de Asma Khan, chef și fondatoarea restaurantului Darjeeling Express, un local indian cu personal feminin din Londra. Chef Asma Khan are o misiune clară: să schimbe modul în care funcționează bucătăriile, punând accent nu doar pe mâncare, ci și pe oamenii care o pregătesc, construind astfel comunități și creând un mediu în care fiecare persoană este apreciată, respectată și încurajată. Descoperă cultura pozitivă în bucătărie.

La Darjeeling Express, am vrut să fac lucrurile diferit. Suntem o comunitate de femei. Arătăm diferit și venim din tradiții diverse, dar lucrăm împreună ca o echipă unită. Suntem femei care gătesc împreună și care se susțin reciproc. Femeile au fost întotdeauna în centrul fiecărei tradiții culinare, dar adesea sunt marginalizate în bucătăriile profesionale. Se simt în minoritate, izolate și defavorizate. Aceasta este o problemă majoră. Ar trebui să se simtă binevenite, egale, în siguranță și să știe că ușile sunt deschise pentru ca, într-o zi, să ajungă în poziția de chef de bucătărie.

HoReCa este condusă de oameni din toate colțurile lumii, însă adesea oamenii nu sunt respectați. Dacă vrei să ai succes, trebuie ca fiecare membru al echipei tale să se simtă apreciat. Proprietarii de restaurante ar trebui să-și hrănească personalul din punct de vedere emoțional, fizic și mental. Ideea că trebuie să înduri abuzuri din cauza presiunilor din bucătărie este absurdă. Dacă nu poți face față presiunii, trebuie să iei o pauză și să respiri. Nu există niciun motiv să te porți cu ceilalți într-un mod inadecvat. Oamenii trebuie să aibă timp să facă sport, să iasă în oraș, să vadă un film, să se întâlnească cu prietenii și să petreacă timp cu pisicile lor.

Traversăm o perioadă de schimbări revoluționare în industria din care facem parte. Nu mai discutăm despre bucătari care practică bucătăria moleculară, ci despre importanța grijii față de echipa ta.

Prioritatea nu ar trebui să fie profitul, stelele Michelin sau recenziile bune, ci sănătatea mintală a echipei tale. Ai grijă de ei mai întâi, apoi ai grijă de oaspeți. Cea mai mare moștenire lăsată de generația noastră ar trebui să fie faptul că am schimbat industria pentru generația viitoare.

„Cea mai mare moștenire lăsată de generația noastră ar trebui să fie faptul că am schimbat industria pentru generația viitoare.”



## EGALITATE ȘI DIVERSITATE

Dacă creezi un preparat cu adevărat bun, totul trebuie să fie în proporții egale. Același lucru se aplică și echipei tale. Fiecare bucătărie ar trebui să pună accent pe diversitate. Diversitate nu doar în ceea ce privește culoarea pielii, ci și genul și orientarea sexuală. Trebuie să ai oameni din toate colțurile lumii. Prin mâncare, conversații și respect reciproc, poți construi punți. Începe o discuție cu echipa ta despre ceea ce au nevoie pentru a se simți egali. Fă-i să simtă că opinia lor contează. Așa va avea succes diversitatea.



## ECHITATE

Mediile de lucru toxice au fost normalizate mult prea mult timp în industria HoReCa. Aproape unul din patru bucătari a suferit abuzuri fizice. Cred că o bucătărie ar trebui să fie un loc în care să te simți în siguranță. Proprietarii, bucătarii și managerii sunt responsabili pentru crearea unui cadru în care există respect și egalitate. Este nevoie de politici care să se opună bullying-ului, care nu tolerează rasismul și atingerile fără consimțământ.



## CORECTITUDINE

Până la 74% dintre bucătari se simt privați de odihnă până la epuizare, iar 53% ajung să fie împinși până la limita răbdării. Oamenii ar trebui să fie tratați corect și să primească salarii pe măsură. Totul începe cu ture mai scurte și ore de muncă rezonabile. Angajații trebuie să aibă timp să se odihnească, să își urmeze pasiunile și să aibă o viață echilibrată. Oamenii epuizați iau decizii greșite, iar acest lucru duce la rezultate slabe.



## EMPATIE ȘI COMUNITATE

Creează un mediu în care angajații se simt sprijiniți, respectați și încurajați. Acest lucru poate fi realizat prin aniversarea zilelor de naștere, celebrarea sărbătorilor din diverse culturi sau, pur și simplu, ieșind cu echipa la o înghețată într-o zi călduroasă. Aceste gesturi mici încurajează formarea conexiunilor și deschid inimile. Prin înțelegerea și acceptarea diversității, bucătarii și personalul din bucătărie pot crea un spațiu în care toată lumea se simte văzută și apreciată.



# RĂDĂCINI CULINARE

Un trend tot mai popular care aduce în prim-plan bucătăriile regionale mai puțin cunoscute, punând în valoare ingredientele tradiționale și tehnicile culinare care reflectă istoria culturală a fiecărei zone. Acest curent pune accent pe importanța păstrării tradițiilor, adaptându-le totodată la timpurile moderne, pentru ca *autenticitatea* să se regăsească în fiecare preparat. De regulă, acest trend pornește dintr-o regiune și, pe măsură ce devine cunoscut, trebuie să rămână fidel rădăcinilor sale pentru a avea succes.

## UTILIZAREA IAURTULUI TRADIȚIONAL

ARE UN IMPACT PUTERNIC ASUPRA  
ACESTUI TREND. IAURTUL ESTE UN  
INGREDIENT ESENȚIAL CARE POATE  
FI FOLOSIT ÎN MULTE PREPARATE.



#### Factorii cheie care contribuie la acest trend includ:

- Perioada post-pandemie Covid și provocările legate de lanțurile de aprovizionare, care au generat un interes tot mai mare pentru tradițiile alimentare locale și culturale
- Oaspeții care caută autenticitate în experiențele lor culinare
- Redescoperirea propriei culturi culinare, în locul concentrării asupra influențelor externe
- Bucătarii care își pun în valoare rădăcinile culturale
- Povestirile ca mijloc de conectare cu tradițiile și istoria

Bucătarii readuc acum la viață rețete tradiționale și micro-regionale, oferind oaspeților acces la bucătăria mai puțin cunoscute. Această abordare păstrează esența culinară prin utilizarea tehnicilor și ingredientelor autentice. Deși influențele moderne pot interfera, menținerea autenticității bucătăriei rămâne esențială, oferind o experiență culturală profundă ce îmbină tradiția cu inovația.

#### Tehnicile principale din acest trend:

- Gătitul la foc de lemne
- Gătitul prin fierbere
- Infuzia
- Gătitul lent
- Grătarul pe cărbuni
- Marinarea

#### Bucătăria cu rădăcini culinare care se potrivesc acestui trend:

- Oaxacană
- Andină
- Basca
- Emirateză
- Coreeană de templu
- Sichuan
- Yucatecană

Pagina anterioară:  
Dan dan noodles  
sunt în tendințe la  
nivel global.

# DE URMĂRIT

POPULARITATEA BUCĂTĂRII HUNANE, CARE ÎȘI ARE ORIGINILE ÎN REGIUNEA RÂULUI XIANG, LACUL DONGTING ȘI PROVINCIA HUNAN DIN CHINA, CREȘTE RAPID.







# PUNCTE CHEIE ALE BUGĂTĂRIEI REGIONALE

SCRIS DE  
Sophie Wilkinson

**UNELE DINTRE CELE MAI FASCINANTE BUGĂTĂRII  
ȘI TEHNICI CULINARE ÎȘI AU ORIGINILE ÎN LOCURI  
SURPRINZĂTOARE, DIN ÎNTREAGA LUME.**

Mâncarea s-a răspândit inițial prin povești, comercianții vorbind despre calitățile produselor lor, fie că era vorba de utilitate—zahărul era folosit de unii drept monedă, iar sarea ca agent de conservare—sau de gustul unic, disponibilitatea sau raritatea exotică a acestora. Imigranții au inventat metode de gătit în căutarea unei vieți mai bune, iar comunitățile își împărtășeau cele mai bune modalități de a găti ingredientele locale. Eforturile coloniale și militare au făcut ca invadatorii să aducă cu ei mâncăruri familiare în locuri în care localnicii preferau deja bucătăria nouă în detrimentului regimului impus.

Mai târziu, schimburile culturale dintre aliați au dus la apariția unor mișcări culinare de nișă, cum ar fi mâncarea vietnameză în Cehia, plăcintele cornish în Argentina sau stafidele adăugate în pastele venețiene.

Astăzi, trăim într-o lume conectată, în care rețetele pot călători mii de kilometri în câteva minute, iar metodele de gătit sunt optimizate pentru a face fiecare sarcină mai eficientă pentru bucătarii ocupați. Bucătarii explorează noi tehnici de procesare, marinare, conservare

și prezentare a alimentelor, iar scopul lor principal este să pună în valoare ingredientele. Deși tehnologia poate avea un impact în conturarea gusturilor, uneori întoarcerea la rădăcini este un pas spre viitor. De ce să nu ne uităm la originile alimentației noastre, la modul în care mediul înconjurător își pune amprenta asupra florei și faunei? Și la felul în care metodele tradiționale de gătit din diverse colțuri ale lumii pot contribui la conturarea unei abordări moderne a mâncării?

### **Galicia**

Această regiune verde din Spania, aflată pe coasta Atlanticului, înconjurată de golfuri și estuare, cunoscute sub numele de rias, se bucură de o abundență de fructe de mare. Apele dulci și sărate ce se întâlnesc creează un mediu ideal pentru ca homarul, caracatița, creveții și langustinele să se dezvolte. Percebes, deși pot părea greu de gătit, devin o delicatasă atunci când sunt fierte în apă sărată și frunze de dafin, apoi opărite în apă rece și decojite, păstrându-și textura fină, asemănătoare calamarului și abalonului.

Zona este considerată a șaptea regiune celtică, iar clima maritimă favorizează creșterea unor ierburi bogate, ideale pentru producerea brânzeturilor untoase, cum ar fi tetilla. În Galicia se află și celebra catedrală Santiago de la Compostela, locul de pelerinaj al multor oameni care merg sute de kilometri pentru a ajunge acolo. În cinstea Sfântului Iacob, tarta de Santiago este făcută din migdale locale, fiind densă și fără gluten. Aceasta se păstrează mult timp, fiind un aliment ușor de transportat pentru pelerini. De asemenea, tarta are o aromă subtilă de portocale și lămâi, ingrediente aduse în zonă în timpul ocupației maură.

Fuziunea dintre cultura maură și cea celtică, dar și influențele fostelor colonii spaniole din America de Sud, se regăsește într-un mod spectaculos în punciu de quemada, preparat cu rachiu de orujo aprins, zahăr caramelizat, coajă de lămâie și cafea. Această băutură are o dulceață intensă și o profunzime aparte, iar ritualul consumării sale, cunoscut sub numele de conxuro de quemada sau „farmecele de quemada”, este adesea practicat în timpul Halloween-ului.

### **Turkistanul de Est / Provincia Xinjiang**

Această regiune montană, aflată la granița dintre China și Asia Centrală, a fost un teritoriu disputat de secole, dar a fost și un punct important pe Drumul Mătăsii, unde influențele turcești și chinezești s-au amestecat pentru a da naștere unei bucătării unice.

La fel ca vecinii lor uzbeki, uigurii își decorează pâinea, sau nan, cu modele complexe, realizate cu ajutorul unor ampente metalice. Acestea nu doar că formează desene frumoase și unice pe pâinile rotunde, care sunt găsite tradițional în cuptoare de lut cu dom, cunoscute sub numele de tonurs, dar creează și găuri care permit pâinii să capete o textură variată. În unele părți, pâinea este pufoasă, iar în altele crocantă, iar nan este folosit fie ca farfurie, fie pentru a aduna preparate mai umede, cum ar fi da pan ji—o tocăniță de pui cu roșii și cartofi, cu un gust picant. Dacă nan nu este folosit, atunci tăiței de grâu întinși cu mâna, lăghmân, sunt cei care completează preparatul cu o textură elastică.

Polo este varianta uigură de pilaf sau pulao, în care ceapa, morcovii și chimenul sunt prăjite în ulei înainte de a adăuga orezul, iar deasupra se pune carne de miel sau oaie aburită. Pentru a echilibra bogăția și textura acestui preparat, se adaugă legume murate și salate acrișoare. Mielul este o carne de bază pentru uiguri, care îl pun în fășii subțiri pe frigărui pentru a-l frige pe grătarul fierbinte până devine rumenit, presărându-l cu praf de chimen.

### **Cusco, Peru**

Situat în Anzi, la o altitudine de 3.399 metri, acest oraș este cunoscut pentru metoda de gătit huatia, în care cuptorul este conceput pentru a se prăbuși. Se sapă un focar, se construiește o cupolă temporară deasupra, folosind cărămizi din adobe, iar apoi se aprinde focul dedesubt. Când este suficient de cald, cartofii sunt aruncați în foc, iar cărămizile fierbinți de deasupra sunt apăsate pentru a-i acoperi. Carnea poate fi gătită pe cărămizile de deasupra cartofilor, care este, de obicei, moale și pufoasă odată ce este scoasă după aproximativ 30 de minute.

Chiri uchu este un preparat popular, cu rădăcini contestate, dar cu siguranță un omagiu adus diversității produselor peruviene. Pe o farfurie, servită în săptămâna de Corpus Christi din mai sau iunie, se află porcușor de Guineea prăjit, pui, charqui—un preparat din carne de lamă uscată, porumb, brânză, alge marine, pește, cartofi, ardei rocoto și tortilla. Servit rece și picant, poate fi împărțit de întreaga familie și este disponibil și în porții mai mici, individuale, vândute de vânzătorii stradali.

De aproape 100 de ani, bucățile de carne grasă de porc sunt găsite în propria lor untură pentru a obține bucăți crocante de carne sărată-dulce, cunoscute sub numele de chicharrones. Acestea sunt servite alături de hominy—porumb galben sau alb tratat cu leșie pentru a îndepărta coaja și germenul—și salsa criolla, o combinație picantă de ardei gras, ceapă, roșii și usturoi.





# IDENTITATE PRIN GASTRONOMIE

CUM UNEȘTE MÂNCAREA  
GENERATIA Z ȘI MILENIALII PRIN  
IDENTITATE ȘI *rădăcini*.

SCRIS DE  
Angela Hui



Te-ai oprit vreodată să reflectezi asupra poveștii din spatele preparatelor pe care le crezi? Poate te-ai întrebat despre originile unui condiment esențial folosit în bucătăria ta sau ai fost curios de istoria unei rețete de familie care îți inspiră meniul. Ca bucătar sau proprietar de restaurant, cunoașterea rădăcinilor mâncării poate transforma bucătăria ta într-un loc care face mai mult decât să servească mâncare; poate deveni un loc în care istoria culturală se propagă sau o scenă pe care preparatele sunt apreciate la adevărata lor valoare.

De la rețete tradiționale transmise din generație în generație, până la preparate regionale reinventate cu accente moderne, Generația Z și Milenialii privesc mâncarea ca fiind mult mai mult decât o simplă necesitate. Această generație face unele dintre cele mai curajoase alegeri culinare, influențată de expunerea timpurie la arome diverse și apreciază mâncarea care le încântă simțurile. Ei învață despre culturi diferite și explorează tradiții uitate care îi conectează la trecut. Folosind mâncarea ca o punte între rădăcinile lor culturale și viața modernă, aceștia regândesc modul în care consumă alimente, caută conținut culinar pe platformele online și în cărți, și găsesc inspirație pentru a găti în moduri noi. Mâncarea devine un element esențial al povestirii – o modalitate de a te conecta cu rădăcinile tale, un spațiu de explorare a identității și o cale de a crea un sentiment de comunitate.

În 2018, Chris Ying, fostul editor al revistei *Lucky Peach*, a explorat această noțiune în cartea *You and I Eat the Same*, subliniind numeroasele moduri în care mâncarea și gătitul ne conectează, dar totodată arătând diferențele și complexitățile actului de a mânca. Pentru cei care lucrează în industria HoReCa, aceasta reprezintă o oportunitate de a explora mai profund mâncarea și modul în care poate deveni un element de legătură, poate depăși bariere culturale și poate lansa conversații. Cine gătește, ce gătește și de ce? Cum pot preparatele să reflecte povești de identitate și evoluție? Ce mesaj vrei să transmiți prin ingredientele și tehnicile tale de gătit? Prin alegerea conștientă a acestor opțiuni, crezi preparate care pot rezona la un nivel mai profund cu clienții.



„Data viitoare când testezi o rețetă nouă, planifici un meniu sau introduci un preparat special, gândește-te ce poveste spune. Pune accent pe tradițiile uitate?”

Pagina opusă:  
Chef Edwin Van Gent pregătește crumble-ul de măsline pentru preparatul său.

Gândește-te la cum abordează situația bucătari ca Joké Bakare, a cărei restaurant a fost primul din Marea Britanie condus de o femeie de origine africană și care a câștigat o stea Michelin. Restaurantul său, Chishuru, din Londra, folosește ingrediente greu de găsit din Africa de Vest alături de produse locale britanice. Bakare face un pas suplimentar pentru a educa și inspira. „Mâncarea este plină de straturi și ne leagă de cultură și tradiție”, spune ea. Abordarea ei provoacă și invită clienții să exploreze în profunzime bucătăria africană de Vest, fără preconcepții, într-o lumină nouă, deschizând calea pentru o înțelegere mai nuanțată. „Adesea, mâncarea din zona sub-sahariană a Africii nu are tehnică și nici finețe – totul este foarte simplu, o singură oală. Vreau ca cei care vin pentru prima dată la Chishuru să descopere tehnicile pe care le folosim. Poate părea simplu, dar este înșelător.”

Doriința de a trăi experiențe culinare inedite este evidentă în obiceiurile de dining ale Generației Z și Milenialilor. Cercetările realizate de platforma de rezervări Seven Rooms arată că 34% dintre consumatorii din acest grup demografic din Marea Britanie ies la restaurant de cel puțin trei ori pe lună. Nu sunt doar în căutarea unui trend sau a unui restaurant nou, ci își doresc locuri „terțe”, în afara casei și muncii, unde pot să se conecteze și să se destindă. Cei mai importanți factori pe care îi iau în considerare sunt comoditatea,

adaptabilitatea experienței și raportul calitate-preț. Clienții sunt, de obicei, loiali brandurilor și restaurantelor preferate; au încredere în acestea și sunt dispuși să plătească mai mult pentru experiențe deosebite. În plus, unele dintre cele mai importante aspecte din marketingul restaurantelor vizează autenticitatea, conexiunea cu comunitatea, aromele autentice și spațiile care îmbrățișează diversitatea. În Londra, această schimbare este evidentă în locuri ca Chishuru.

„Lumea culinară începe în cele din urmă să acorde atenție, dar mai este un drum lung de parcurs. Pentru mine este foarte important să păstrez tradițiile mâncărilor cu care am crescut. În bucătăria din Africa de Vest, nu există prea multe documentații despre mâncărurile noastre”, explică Bakare. „Vreau să fiu cea care păstrează tradițiile, în timp ce le aduc în contemporaneitate, asigurându-mă că vor dăinui pentru generațiile viitoare.”

Această diversitate rezonază puternic cu tinerii de astăzi și se extinde dincolo de preparat, pătrunzând în mediile populare. Datorită internetului este mai ușor ca niciodată să înveți cum să gătești și să descoperi locuri unde să mănânci. Canalele de YouTube nu oferă doar rețete și recomandări de restaurante, ci și explorări detaliate ale originilor și istoriei alimentelor. În același timp, platformele de social media precum Instagram și TikTok

permit bucătarilor amatori, fermierilor, bucătarilor profesioniști, brandurilor de produse alimentare și băuturi, grupurilor de restaurante și jurnaliștilor culinari să își împărtășească poveștile direct cu publicul, ocolind mass-media tradițională. Această schimbare a permis oricărui bucătar să își împărtășească tradițiile culinare cu restul lumii.

Creșterea interesului pentru bucătăriile bazate pe identitate reprezintă o oportunitate unică. Nu doar că servești mâncare, ci creezi o experiență memorabilă care educă și unește. În această eră a autenticității, consumatorii apreciază sinceritatea și scopul. Ei vor să știe ce mănâncă, traseul de la fermă la masă, poveștile din spatele mâinilor care au pregătit mâncarea și să simtă că masa lor face parte dintr-o poveste culturală mai amplă. Oferind context, povești și istorie, îți inviți oaspeții într-o călătorie comună a descoperirii. Data viitoare când testezi o rețetă nouă, planifici un meniu sau introduci un preparat special, gândește-te ce poveste spune. Scoate în evidență tradițiile uitate? Se leagă de rădăcinile sau de experiențele tale personale? Lasă-ți mâncarea să spună povestea rădăcinilor tale, a inspirației și viziunii pentru viitor. Astfel, restaurantul tău devine nu doar un loc cu mâncare, ci o destinație pentru explorare culturală și o experiență culinară inedită.

Deep-fried sliced fish marinated with sichuan chili oil.





# SUFLETUL ȚĂRII SERVIT PE O FARFURIE

*Ana Roš*

La Hiša Franko, restaurant cu trei stele Michelin, situat în valea îndepărtată Soča din Slovenia, între Alpii Iulieni și granița cu Italia, fiecare preparat spune o poveste despre loc, tradiție și creativitate. Co-proprietara și bucătarul Ana Roš a creat o bucătărie influențată de climatul alpin și profund ancorată în sezonabilitate, aprovizionare locală și respect pentru pământ. De la revitalizarea metodelor tradiționale de agricultură până la schimbarea modului în care sunt percepute ingredientele valoroase, creațiile sale sunt îndrăznețe, personale și reflectă în mod autentic caracterul unic al regiunii.

Hiša Franko este primul și singurul restaurant în care am lucrat vreodată. De fapt, am absolvit științe internaționale și diplomație. Nu eram bucătar profesionist atunci când am început să lucrez aici, acum 25 de ani, așa că aveam o abordare oarecum romantică și o filozofie proprie. Am început să colaborez cu fermierii locali, furnizorii și culegătorii din jurul meu, pentru că eram atât de departe de orice oraș, încât aveam nevoie de o strategie pentru a obține ingredientele. Așadar, ceea ce astăzi este considerat o tendință, noi am început să facem încă de atunci.

#### O revelație neașteptată

Mă văd drept ambasador al pământului nostru. La masa la Hiša Franko, poți simți și trăi locul în care te afli și cine gătește pentru tine. Mâncarea noastră este un mozaic al sezonității și al teritoriului, iar culoarea principală este personalitatea bucătarului. Mâncarea mea este foarte intensă și picantă. De multe ori, oaspeții sunt șocați și spun că meniul a fost ca o revelație neașteptată. Dar tocmai asta vreau să obțin.

#### În colaborare cu natura

Urmăm natura și lucrăm în funcție de sezoane. Ingredientele noastre sunt micro-locale. Când mă urc pe muntele de aici, pot vedea toate locurile de unde obținem ingredientele. Asta ne provoacă să fim creativi, pentru că natura nu este un supermarket — trebuie să ne adaptăm constant. Nu folosim foie gras, homar sau majoritatea ingredientelor pe care le găsești la restaurantele celebre. Ne limităm la produsele pe care le putem găsi în jurul Văii Soča, cum ar fi cartofii, păstrăvul și cerbul.

„Mâncarea mea este foarte intensă și picantă. Oaspeții sunt uneori șocați și spun că meniul a fost ca o revelație neașteptată. Dar tocmai asta îmi doresc.”



#### Un climat al abundenței

Climatul nostru alpin unic, influențat de briza sărată a mării din apropiere și de solul bogat în minerale, conferă plantelor și animalelor care se hrănesc cu ele arome distincte. Este incredibil să descoperim cât de mult mai poate oferi acest sol și acest climat față de ceea ce știau strămoșii noștri. Tradițional, aceasta este zona fasolei verzi, dar prin fermierii noștri Jeanne și Matteo am descoperit că acest climat este similar cu cel din Noua Zeelandă. Așa că acum avem spanac din Noua Zeelandă, wasabino, kiwi și frunze de muștar. Ne lăsăm imaginația să zburde și, în fiecare an, lista ingredientelor pe care le avem devine tot mai lungă.

#### Păstrarea vie a tradițiilor

Uneori cred că unul dintre cele mai mari succese ale mele este păstrarea vie a metodelor tradiționale de agricultură. Susținem economic vechiul mod în care achiziționăm ingredientele, ceea ce are și un impact social, deoarece tinerii rămân să devină fermieri în loc să se mute în orașe. Brânza de vaci fermentată, cu un gust picant și acru, pe care o folosim, este tipică pentru această vale, dar, din păcate, nu se mai consumă aproape deloc. O cumpărăm de la fermierii vârstnici pentru a ajuta la păstrarea tradiției și a cunoștințelor.

„Pentru mine, Rădăcinile Culinare sunt despre întoarcerea la natură. Este despre îmbrățișarea teritoriului local și despre a fi conștient de modul în care cultivăm și culegem, pentru a nu epuiza pădurile sau pajiștile.”



#### Cartoful de un Euro

Unul dintre cele mai celebre preparate ale noastre este cartoful copt în crustă de fân. Totul a început cu o discuție pe care am avut-o cu un fermier despre cartofii de care aveam nevoie. Când l-am întrebat care este prețul, mi-a spus: „Un euro.” Per cartof, nu per kilogram. La început mi s-a părut mult, dar apoi m-a întrebat: „De ce plătim atât de mult pentru carne bună sau pește, dar nu și pentru legume?” Această întrebare mi-a schimbat perspectiva. Preparatul în sine are la bază această idee. Un cartof este copt într-o crustă de fân de munte și sare, absorbind aromele florale și pământii ale pajiștilor alpine. Spargerea crustei eliberează o aromă care te duce cu gândul la somnul într-un pat de fân în Alpii înalți – o experiență romantică ce spune povestea Hișa Franko.

#### Întoarcerea la natură

Pentru mine, Rădăcinile Culinare înseamnă întoarcerea la natură. Înseamnă îmbrățișarea teritoriului local și a fi conștient de modul în care cultivăm și culegem, pentru a nu epuiza pădurile și pajiștile. Fiecare bucătar ar trebui să aibă abilități pentru a se aproviziona local. Dacă putem reuși în clima dificilă a Văii Soča, atunci putem face acest lucru oriunde. Hai să încetăm să cumpărăm roșii pe tot parcursul anului și să ne concentrăm în schimb pe consumul mai multor produse de sezon și locale. Ar trebui să încetăm să transportăm alimentele prea mult. Nu doar pentru a reduce emisiile de CO2, ci și pentru că fiecare zi care trece după recolta fructelor și legumelor face ca planta să piardă uleiuri esențiale, ceea ce schimbă complet aroma.





# CHOLENT CU KISHKA



GILI HAIM

Acest preparat, numit cholent, este o tocăniță tradițională evreiască cunoscută pentru tehnica sa de gătire lentă și prelungită, bazată pe practica istorică de a pregăti mâncarea înainte de Sabat, respectând astfel interdicția de a găti în acea zi. De obicei, acest fel de mâncare conține fasole kidney, orz, morcovi, cartofi și o variație vegană a kiskelei (care în mod tradițional este un cârnac), făcută din semolina și făină. Procesul de gătire lentă creează arome și texturi unice, oferind o adaptare modernă unui preparat istoric greu.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„ESTE UN PREPARAT POTRIVIT UNUI GRUP MAI LARG DE CLIEŢI ŞI ESTE *ieftin* DE PREPARĂT – AMBELE ASPECTE FIIND FOARTE IMPORTANTE ÎN PREZENT.”**

— GILI HAIM  
Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, Israel*



Acest preparat se bazează în principal pe tehnica escabeche, o metodă tradițională folosită în Spania, America Latină și Filipine pentru conservarea alimentelor. Escabeche presupune gătirea proteinelor precum puiul, iepurele sau peștele, și chiar a legumelor, într-un preparat asemănător unui sos, cu oțet ca lichid principal, care echilibrează aciditatea și permite preparatului să fie păstrat zile în șir, chiar săptămâni. Chef Peio Cruz modernizează această tehnică, îmbogățind-o cu noi condimente, precum scorțișoara, anasonul și o combinație de oțeturi, adăugând și elemente asiatice precum dashi și miso. Acest preparat, un escabeche de pui servit cu vinete, este conceput ca o gustare rece sau la temperatura camerei, reunind tehnici tradiționale și o interpretare modernă.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„TEHNICI VECHI, CUM AR FI  
escabeche, SUNT MODERNIZATE—  
ESTE VORBA DESPRE CREATIVITATE ȘI  
REINVENTARE.”**

— **PEIO CRUZ**  
Chef Principal  
*Unilever Food Solutions, Spania*

# VINETE LA GRĂTAR



**UMPLUTE CU ESCABECHE DE PUI,  
MISO ȘI SHERRY**

PEIO CRUZ

# FELII DE PEȘTE PRĂJITE CU ULEI DE CHILI SICHUAN

PHILIP LI

Acest preparat este o specialitate tradițională din Sichuan, care presupune prăjirea peștelui la temperaturi scăzute într-un ulei picant și bogat în ardei. Deși, de regulă, pentru acest preparat se folosește carne de vită marinată și tăiată, Chef Philip Li aduce o inovație, înlocuind-o cu pește pentru o variantă mai sănătoasă. Prepararea presupune marinarea peștelui cu ghimbir și usturoi, urmată de înghețarea acestuia pentru a putea fi tăiat perfect. Apoi, este prăjit la temperaturi scăzute, ceea ce îmbunătățește textura și aroma. Acest preparat nu doar că pune în valoare tehnicile istorice de gătit ale bucătăriei Sichuan, dar subliniază și importanța respectării și înțelegerii tradițiilor culinare, esențiale pentru inovație.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**“TINERII BUCĂTARI TREBUIE SĂ RESPECTE PREPARATELE *tradiționale*. EI TREBUIE SĂ ÎNȚELEAGĂ MOTIVUL DIN SPĂTELE LOR.”**

— PHILIP LI  
Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, China*

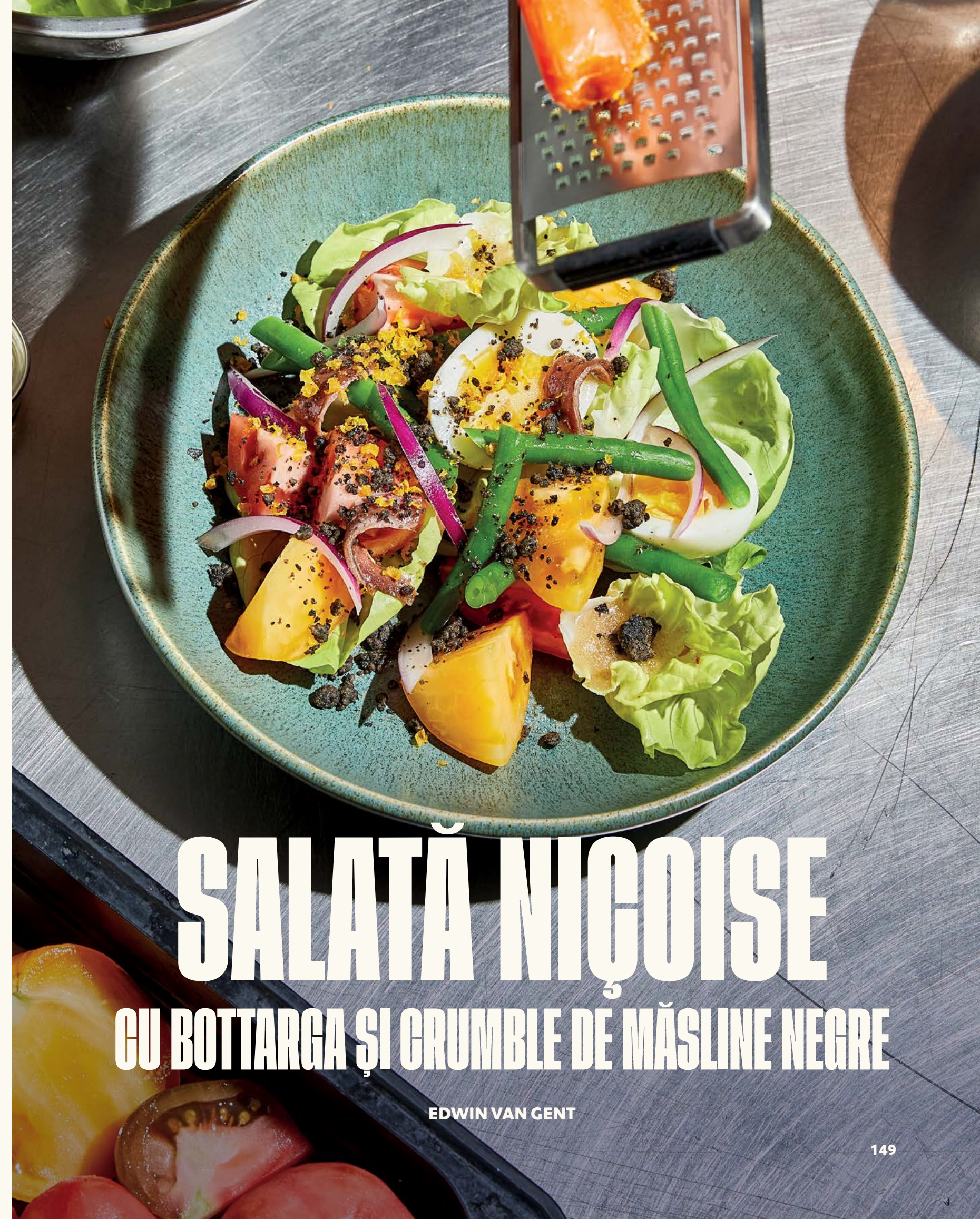
Salata Niçoise este o salată clasică franțuzească care reflectă arome vibrante din Nisa. Acest preparat răcoritor include de obicei roșii, fasole verde, ouă fierte tari și măslinae negre. Însă, în această variantă, Chef Edwin Van Gent adaugă o notă creativă prin înlocuirea tonului sau a peștelui anșoa cu icre sărate de chefal, adăugând profunzime și umami. Deasupra, presară un crumble făcut din trei tipuri de măslinae, transformând astfel o rețetă tradițională într-o reinterpretare inovatoare.

Pentru această rețetă și multe altele din *Meniurile Viitorului*, vizitează [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**„ACEST PREPARAT ESTE IUBIT DE MULȚI OAMENI PENTRU AROMELE SALE BOGATE ȘI răcoritoare.”**

— EDWIN VAN GENT  
Chef Executiv  
*Unilever Food Solutions, Olanda*



# SALATĂ NIÇOISE CU BOTTARGA ȘI CRUMBLE DE MĂSLINE NEGRE

EDWIN VAN GENT



Fire Sense

# EXPERIENȚE CULINARE PERSONALIZATE

Mâncarea evoluează dincolo de personalizarea generică, oferind experiențe interactive și ajustate, în care clienții sunt implicați în crearea și modificarea preparatelor. Tendința „*Experiențe Culinare Personalizate*” pune accent pe transformarea meselor într-o experiență imersivă și multisenzorială, oferind momente unice și valoroase.

152



# 55%

CREȘTERE ÎN CĂUTĂRILE  
PENTRU „GRILL-IT-YOURSELF  
KOREAN BBQ” SUBLINIAZĂ  
O SCHIMBARE CĂTRE  
EXPERIENȚE CULINARE UNICE  
ȘI PERSONALIZATE.

**Există mai mulți factori ce contribuie la evoluția acestei tendințe în meniuri, printre care:**

- Dorința tot mai mare de a avea parte de experiențe culinare personalizate, interactive și imersive
- Oaspeții care caută experiențe pe care le pot împărtăși cu un grup, dincolo de clasicele platouri ușor de împărțit
- Înclinația generației Z pentru locuri atent selecționate și momente care merită să fie postate în mediul online
- Avansurile tehnologice (AR, AI) care schimbă modul în care sunt trăite experiențele gastronomice
- Accesul la date care permit crearea unor experiențe culinare extrem de personalizate

Tehnologia și mâncarea au devenit tot mai interconectate în ultimii ani, iar relația dintre ele evoluează mai mult ca niciodată. Realitatea augmentată (AR) poate crea meniuri interactive, iar inteligența artificială (AI) personalizează recomandările în funcție de preferințele anterioare. Aceste instrumente ajută oaspeții să își antreneze toate simțurile, oferindu-le o experiență personalizată și imersivă. Restaurantele vor continua să experimenteze cu tehnologia pentru a oferi mese personalizate și multisenzoriale. Acestea nu vor ține cont doar de gust, ci vor integra elemente vizuale, auditive și chiar tactile, pentru a face experiențele culinare unice și memorabile.

Această tendință reflectă o implicare mai profundă în timpul degustărilor, în care personalizarea și interacțiunea sunt esențiale, fiind alimentate de avansurile tehnologice și de dorința oaspeților de a trăi experiențe semnificative alături de cei dragi.

**Tehnicile de top care domină această tendință:**

- Crearea propriului preparat
- Spume și sosuri aerate
- Piureuri
- Imprimare 3D
- Gătit la masă
- Congelare rapidă
- Fermentație
- Gătirea cu arzătorul cu flacără

**Ingrediente cheie pentru tendința „Experiențe Culinare Personalizate”:**

- Nuci
- Sfeclă
- Ciocolată
- Lămâie
- Șofran
- Muștar
- Carne de grătar
- Gelatină

Pagina anterioară:  
Bibimbap-ul tradițional  
poate fi ușor adaptat în  
funcție de preferințele  
oaspetelui.

# DE URMĂRIT

ÎNGHEȚATA A DEVENIT CEL MAI CĂUTAT SUBIECT PE INTERNET LA NIVEL GLOBAL, CU UN VOLUM DE CĂUTĂRI DEOSEBIT DE MARE ÎN ASIA ȘI STATELE UNITE.



# UN PLAN PENTRU PERSONALIZARE



*Eric Chua*, CHEF EXECUTIV UFS ÎN SINGAPORE, VIETNAM ȘI CAMBODGIA, OFERĂ SUGESTII EFICIENTE DIN PUNCT DE VEDERE AL COSTURILOR PENTRU UN PLUS DE PERSONALIZARE ÎN RESTAURANTE.

Personalizarea a devenit un element esențial al experienței culinare. Oferind oaspeților șansa de a-și ajusta preparatele în funcție de preferințele lor, restaurantele pot crea experiențe memorabile și captivante care îi vor face pe clienți să se întoarcă.

Personalizarea a devenit un aspect esențial în preferințele culinare ale generației Z, o generație care pune mare preț pe individualitate, sănătate și experiențe autentice. Spre deosebire de generațiile anterioare, tinerii din această categorie caută preparate care să reflecte gusturile și nevoile lor alimentare, astfel încât personalizarea nu mai este doar o tendință, ci o necesitate pentru profesioniștii din HoReCa.



**Stații de Topping:** Amenajează un bar cu salate sau wraps, unde să le oferi oaspeților o varietate de toppinguri (proteine, legume, nuci, semințe). Oaspeții din generația Z pot crea preparate personalizate, contribuind astfel la sentimentul de implicare și creativitate.

**Stații de Sosuri Personalizate:** Oferă o gamă variată de sosuri și dressinguri inspirate din aromele bucătăriilor regionale, cum ar fi cele din Sud-Estul Asiei. Clienții pot combina sosuri pentru a crea un amestec unic, făcând fiecare fel de mâncare personalizat.

**Arome Diverse:** Permite oaspeților să aleagă dintre diferite arome (picant, acru, dulce) pe care le pot adăuga în preparatele lor. În acest mod vei satisface gusturile fiecărei persoane și cei încuraja experimentarea.

**Opțiuni de "Creează Propriul Preparat":** Oferă o selecție de ingrediente de bază pentru salate sau wraps, lăsând clienților libertatea de a alege proteinele, legumele și cerealele preferate. Astfel, nu doar că răspunzi preferințelor dietetice, dar implici și oaspeții în crearea preparatelor lor.

**Specialități de Sezon:** Schimbă ingredientele în funcție de sezon și oferă preparate limitate care să încurajeze clienții să revină. Oaspeții vor aprecia prospețimea și posibilitatea de a încerca combinații noi.

**Recenziile:** Încurajează clienții să își împărtășească opiniile despre preparatele personalizate, oferind restaurantului ocazia de a îmbunătăți ofertele și de a lega relații mai apropiate cu oaspeții.

**Mediul Online:** Creează un „Preparat personalizat al săptămânii” pe care clienții să-l poată distribui pe rețelele sociale. Acest lucru îi va încuraja să încerce combinații noi și va ajuta la promovarea restaurantului în mod organic.

## SCRIS DE

Eric Chua  
Chef Executiv, Singapore,  
Vietnam, Cambodgia și Lead Chef  
pentru Platforma Viitorului  
**Unilever Food Solutions**,  
Asia de Sud-Est și Asia de Sud



# CUM SĂ FACI UN RESTAURANT PROFITABIL

## (ȘI SĂ-L MENȚII ASTFEL)

Restaurantele - aceste locuri fascinante, unde visurile prind viață pe farfurii, iar cardurile de credit se golesc rapid. E ușor să te lași vrăjit de imaginea idealizată a industriei, văzându-te ca fiind bucătarul pasionat ce pregătește preparate despre care oamenii vorbesc cu entuziasm mai departe. Însă, dincolo de farfuriile aranjate perfect și de ambianța Instagramabilă, se află o realitate dură: restaurantele funcționează cu marje de profit foarte mici. Așadar, cum poți să te asiguri că afacerea ta rămâne profitabilă? Iată cinci sfaturi de urmat.

**SCRIS DE**  
Thaís Gimenez  
Chef Executiv  
**Unilever Food Solutions, Brazilia**

Profitabilitatea unui restaurant nu depinde doar de ce pui pe farfurie - este vorba și despre ce se întâmplă în spatele ușilor. În fiecare zi te confrunți cu realități neprevăzute, cum ar fi: câți clienți vor veni astăzi la cină, furnizori care dispar cu acea comandă esențială de ingrediente, probleme de personal și pene de curent care topesc stocurile de produse înghețate iar, odată cu el, și profitul.

Chiar și cele mai bine puse la punct bucătării se luptă cu astfel de situații imprevizibile, așa că este esențial să ai strategii viabile care să te ajute să-ți susții marja de profit.

### 1 **Ingineria Meniului:** **Arta și Știința Preparatelor Profitabile**

Un meniu profitabil nu este doar o colecție de preparate; este un echilibru între creativitate și economie. Iată ce presupune:

- **Înțelege care sunt preparatele vedetă:** Unele preparate se vând ca pâinea caldă și îți aduc profit, în timp ce altele sunt proiecte de suflet, care abia acoperă costurile, dar reflectă personalitatea bucătarului. Secretul este să găsești un echilibru între preparatele care atrag clienții și cele care exprimă arta culinară.
- **Descoperă magia ingredientelor:** Bucătarii buni nu doar gătesc; ei maximizează fiecare bucățică din fiecare ingredient. De la transformarea frunzelor de morcov în pesto, până la utilizarea resturilor de carne pentru supă, eficiența este cheia succesului.
- **Adoptă tendințele alimentare (cu grijă):** Tendințele culinare ce se potrivesc cu brandul și publicul tău pot genera interes și venituri. Folosește acest ghid despre Meniuri Viitorului pentru a descoperi tendințele care se potrivesc cel mai bine meniului tău.

### 2 **Folosește-te de date (Da, date!)**

Deși datele nu sună tocmai atrăgător, ele reprezintă cheia unui restaurant profitabil. Iată de ce:

- **Prezicerea cererii:** Analizând datele de vânzări, poți anticipa fluxul de clienți și poți optimiza achizițiile, reducând astfel risipa și asigurându-te că nu rămâi fără ingrediente.
- **Monitorizarea costurilor:** Integrează rețetele, prețurile ingredientelor și randamentele în sistemul tău pentru a calcula procentajul costurilor alimentare (un indicator esențial care îți arată dacă obții profit sau doar hrănești oaspeții fără a câștiga).
- **Eficiența programării:** Folosește istoricul datelor pentru a determina momentele de vârf ale meselor și programează personalul în funcție de acestea.



### 3 Echipamente: Cel mai bun prieten (sau cel mai mare dușman) al unei bucătării profesionale

Haide să vorbim despre gadget-uri. Desigur, ți-ai dori o bucătărie echipată ca o navă spațială, dar practicitatea contează.

- **Echipamentele multifuncționale:** Cuptoarele cu convecție, aparatele sous-vide și procesatoarele puternice pot eficientiza operațiunile și pot reduce timpul de gătit. Eficiența este ajutorul tău principal.
- **Eficiența energetică:** Diminuarea costurilor de energie este benefică atât pentru mediul înconjurător, cât și pentru bugetul tău. Echipamentele moderne cu un consum redus de energie merită investiția.
- **Instruirea contează:** Chiar și cele mai bune echipamente sunt inutile dacă echipa ta nu știe cum să le folosească corect. O echipă bine instruită este mult mai eficientă decât cel mai sofisticat mixer.

### 4 Oamenii sunt cei care fac bucătăria profesională

Apropo de echipă: ei sunt inima restaurantului tău. Dar, să fim sinceri—industria restaurantelor nu este tocmai cunoscută pentru echilibrul între viața personală și muncă. O echipă fericită și sănătoasă este o echipă productivă. Iată câteva sugestii pentru a menține bucătăria într-o stare bună de funcționare:

- **Instruire adecvată:** Învăță-ți bucătarii cum să urmeze pas cu pas rețetele și să respecte dimensiunile porțiilor cu exactitate. Consistența reduce risipa și asigură calitatea.
- **Sănătatea mintală contează:** Burnout-ul este real. Tratează-ți echipa ca pe niște oameni, nu ca pe niște mașini. Un program de lucru echilibrat și un mediu pozitiv conduc la rezultate mai bune și la reducerea fluctuației de personal. Dacă nu ai auzit deja de Positive Kitchens, aruncă o privire. UFS este membru fondator. Este o resursă gratuită care oferă instrumente, training și sfaturi personalizate pentru industria food service (accesează [www.ufs.com](http://www.ufs.com) pentru mai multe detalii).
- **Rezolvarea problemelor într-un mod creativ:** O echipă bine încheată poate găsi modalități creative de a reduce risipa, de a îmbunătăți modul de operare și profitabilitatea.

### 5 Atingerea profitabilității necesită un proces continuu

Obținerea profitabilității nu reprezintă un obiectiv atins o singură dată, ci un efort constant. Eficiența, creativitatea și adaptabilitatea sunt prietenii tăi cei mai buni. Fiecare mică ajustare poate face o diferență: de la regândirea mise-en-place-ului la adoptarea unor tehnici noi de conservare (precum deshidratarea și murarea).

Poate fi o provocare, dar pentru cei care reușesc să fac lucrurile corect, recompensele de a conduce un restaurant profitabil—financiare și nu numai—sunt extrem de satisfăcătoare.



# EVOLUȚIA

# AȘTEPTĂRILOR

*Rafael Larue*, DIRECTOR CREATIV PRINCIPAL AL  
COMPANIEI DE TRANSFORMARE LIVIT DESIGN, OFERĂ  
PERSPECTIVE ASUPRA AȘTEPTĂRILOR ÎN CONTINUA  
SCHIMBARE ALE OASPEȚILOR.



Deși obiceiurile alimentare ale oaspeților din întreaga lume sunt diferite—de la tipurile de mâncare pe care le consumă până la modul în care o fac—așteptările lor legate de experiențele culinare sunt adesea aceleași. Într-o lume în care aproape orice pare posibil, aceste așteptări sunt mai mari ca niciodată.

Livit Design este o companie de top în domeniul „transformării” la nivel global. Printre clienții săi se numără o serie de nume consacrate. Viziunea sa asupra peisajului culinar global i-a permis să prevadă schimbările în ceea ce privește așteptările oaspeților, dar și factorii care pot determina aceste schimbări.

Rafael Larue, Director Creativ Principal și partener al companiei Livit Design, împărtășește câteva perspective și sfaturi despre cum să crezi personalizarea optimă în industria HoReCa de astăzi.

#### Spune-ne câteva lucruri despre Livit Design.

Livit este cea mai mare companie de transformare în industria Food & Beverage din lume. Motivul pentru care ne numim companie de „transformare” este pentru că nu ne încadrăm într-o singură categorie. Am încercat etichete precum „firmă de design” sau „consultanță”, dar munca noastră acoperă totul, de la design la operațiuni și inovație culinară. Oferim servicii care merg de la strategie de brand și experiența clientului, până la designul interior, designul bucătăriei și chiar detalii mici, cum ar fi aranjarea meselor. Gestionăm proiecte de la A la Z, în special pentru concepte scalabile care își doresc un succes replicabil. Activăm în piețe precum SUA, America Latină,

Orientul Mijlociu, Asia și Europa. Acest lucru ne oferă o perspectivă asupra tendințelor emergente din întreaga lume. De exemplu, putem observa tendințe în China care vor ajunge curând în SUA sau schimbări în SUA care pot influența brandurile europene. Această perspectivă globală ne ajută să fim cu un pas înaintea tendințelor.

#### Care sunt cele mai importante schimbări pe care le-ai observat în ceea ce privește așteptările clienților din întreaga lume?

Clienții de astăzi își doresc ca totul să fie exact așa cum își imaginează ei și vor totul deodată. Nu este vorba neapărat despre noi tendințe, ci mai degrabă despre o extindere a celor deja existente. De exemplu, oamenii se așteaptă la confort și calitate, chiar și de la branduri de lux. Livrarea mâncării fine dining, care odată era de neimaginat, este acum o practică comună. Clienții vor să interacționeze cu brandurile prin multiple canale și modalități, căutând experiențe rapide, de înaltă calitate și personalizate pentru ei.

#### De unde provin aceste așteptări crescute din partea clienților?

Este un amestec de progres natural, inevitabil, și impactul Covid-ului. Tendințe precum personalizarea erau deja în

„Personalizarea este elementul esențial care transformă experiențele culinare actuale.”



creștere, dar pandemia a accelerat totul, deoarece brandurile au fost nevoite să se adapteze rapid pentru a supraviețui. În plus, gradul de conștientizare al consumatorilor a crescut. Generațiile tinere iau în considerare mai mult decât gustul—se gândesc la mâncare ca sursă de energie, la valorile brandurilor și la sustenabilitate. Ei caută o conexiune cu brandurile care sunt alinate cu valorile lor.

#### Ospitalitatea „nejustificată” a devenit un termen popular în ultimii ani, datorită cărții scrise de Will Guidara. Care este părerea ta despre acest termen?

Cred că acesta este direcția în care se îndreaptă industria – personalizarea experiențelor la un nivel fără precedent. Deși nu toate brandurile au resursele necesare pentru a oferi servicii hiper-personalizate, tendința generală este ca brandurile să ofere experiențe rafinate și adaptate, care depășesc așteptările tradiționale. „Ospitalitatea nejustificată” poate suna extrem, dar pe măsură ce așteptările oaspeților cresc, un anumit nivel de personalizare devine standard. În cele din urmă, brandurile trebuie să se adapteze pentru a îndeplini aceste așteptări în limitele lor. Pe măsură ce mergem mai departe pe acest drum, „ospitalitatea neașteptată” va deveni probabil noul punct de referință.”

#### Cum abordați aceste schimbări ale așteptărilor oaspeților în activitatea voastră?

Ne concentrăm pe flexibilitatea experienței oaspetelui, adaptându-ne la

diferitele modalități de servire a mesei și opțiuni de achiziție. Brandurile de astăzi trebuie să fie mai mult decât orientate spre oaspeți – trebuie să fie „axate pe oameni”, echilibrând nevoile oaspeților, ale angajaților și ale companiei. De asemenea, simplificăm procesele pentru a atrage și a păstra personalul, mai ales acolo unde există deficit de forță de muncă. Ne propunem să creăm locuri de muncă care să inspire mândrie și sentimentul de apartenență, astfel încât angajații să simtă că fac parte din ceva care are un sens.

#### Cum preconizezi că vor arăta experiențele culinare în următorii 5-10 ani?

Cred că vom asista la o combinație între confort și experiență, punând accent pe interacțiuni extrem de personalizate. De exemplu, în unele restaurante din Asia, chiar și decorul este personalizat în timp real, în funcție de oaspeții prezenți. Tehnologia permite crearea experiențelor individuale, lucru pe care nu l-am mai întâlnit până acum, fiecare vizită având potențialul de a fi o experiență unică, de neuitat. Această tendință de personalizare va continua să crească.

#### Alte gânduri pe acest subiect?

Personalizarea este elementul esențial care transformă experiențele culinare actuale.





# GAGGAN

RESTAURANTUL GAGGAN DUCE  
*experiența* CULINARĂ LA UN NOU NIVEL.

# ANAND



Gaggan Anand din India este cel mai premiat bucătar din Asia. La restaurantul său Gaggan din Bangkok, deschis în 2019, el își exprimă latura rebelă și experimentală mai mult ca niciodată, chiar mai mult decât în fostul său restaurant. La Gaggan, oaspeții dansează, cântă și gustă preparate neobișnuite, precum șobolan prăjit de pe străzile din Thailanda. Dar oare acest lucru chiar se întâmplă? Gaggan îi lasă pe oaspeți să ghicească. „Suntem un restaurant extrem de radical,” spune bucătarul într-un interviu personal.

La Gaggan—clasat pe locul nouă în topul celor mai bune 50 de restaurante din lume și pe locul trei în topul celor mai bune 50 de restaurante din Asia—oaspeții trebuie să renunțe la ideile tradiționale despre fine dining. Experiența este dusă la un alt nivel. Este ca o vizită la teatru, cu două reprezentații diferite. Restaurantul are doar 14 locuri. Oaspeții stau unul lângă altul, pe două linii care flanchează laturile bucătăriei, având o vedere directă asupra a ce se petrece înăuntru. Preparatele sunt însoțite de muzică, există un spectacol de lumini, iar echipa din bucătărie și oaspeții se alătură cântând și dansând.

#### 22 de preparate

„Am creat preparatele și am gândit conceptul,” spune Gaggan. Spectacolul este ca un film al cărui final crezi că îl știi, dar apoi se întâmplă complet altceva. Singurul lucru previzibil este faptul că cele 22 de preparate servite nu vor dezamăgi. Ele reprezintă însă cele mai impresionante momente ale experienței.

Gaggan și-a câștigat renumele prezentând preparate tradiționale indiene într-o manieră complet nouă. În locul abordărilor clasice, el a combinat aromele și condimentele Indiei cu tehnici moderne de gătit, creând astfel experiențe gustative surprinzătoare și neobișnuite. „În acest moment, la Gaggan, oaspeții gustă din amintirile mele,” spune el. Amintiri din India, dar și din vizitele sale în diferite colțuri ale lumii. De la un biscuit de broccoli care se topește în gură până la o vafă cu foie gras și cafea - desert servit chiar în mijlocul cinei.



#### Șobolan de stradă și creier cu suc de sfeclă

Experiența culinară de la Gaggan include și o notă umoristică. De exemplu, Gaggan povestește că servește clienților săi șobolani de stradă thailandezi. „Îi prindem, îi hrănim la fiecare șase ore, timp de 21 de zile, cu iarbă. Îi dezinfectăm, apoi îi aburim. Le servim creierul cu suc de sfeclă. De pe stradă la masă.”

Un alt preparat semnătură al lui Gaggan este „explozia de iaurt”, un desert în care o bulă de iaurt plină cu arome intense explodează în gură, oferind o senzație uimitoare de gust. „De fiecare dată când călătoresc undeva, știu că experiențele mele se vor reflecta în noul meu meniu.”

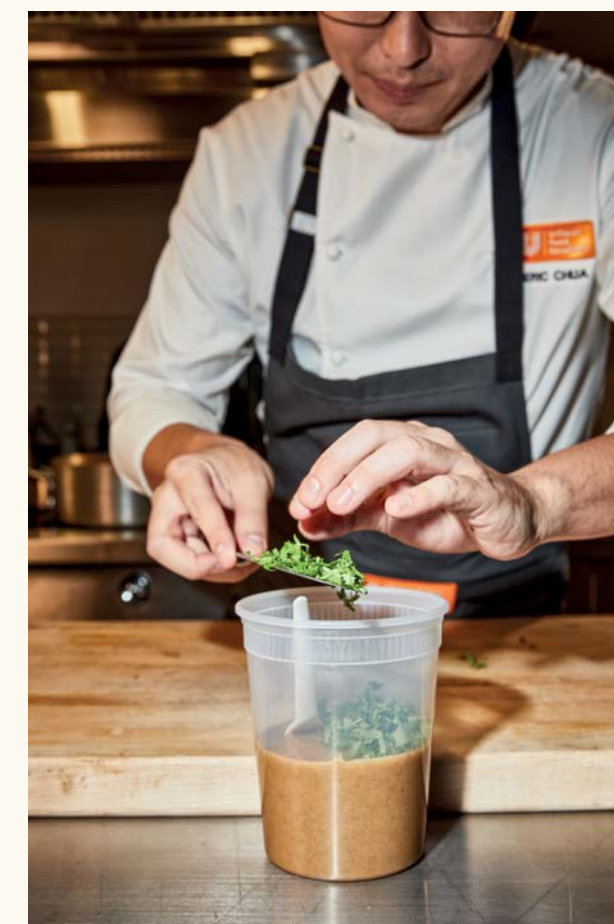
Chef Gaggan Anand a învățat multe despre gastronomie moleculară de la Ferran Adrià la restaurantul El Bulli, care a fost considerat în repetate rânduri cel mai bun restaurant din lume. „Adrià este un exemplu pentru mine, dar majoritatea inspirației mele vine din ceea ce trăiesc. Din călătorii, din întâlnirile cu oameni și din ceea ce învăț despre diverse culturi.”





#### SCRIS DE

Eric Chua  
 Chef Executiv, Singapore, Vietnam, Cambodgia și  
 Chef Lead Platforma Viitorului  
**Unilever Food Solutions,**  
 Asia de Sud-Est și Asia de Sud



# SOSURI PERSONALIZATE PENTRU O EXPERIENȚĂ CULINARĂ DE EXCEPȚIE

CHEF ERIC CHUA OFERĂ SUGESTII DE *dressing-uri*  
 CARE PUN PERSONALIZAREA ÎN PRIM-PLAN.

- 1 **Sambal Matah balinez cu miere și maioneză:** Aromele vibrante ale insulei Bali ies se reunesc în acest sambal matah cu miere și maioneză, o combinație delicioasă care aduce laolaltă sambalul indonezian tradițional și cremozitatea maionezei. Dressingul are la bază eșalote tăiate mărunț și lemongrass parfumat, infuzate cu ardei iute roșu și frunze de kaffir lime. Pasta de creveți și sosul de pește adaugă profunzime, iar sucul proaspăt de lime înmprospătează amestecul. Pentru a echilibra elementele sărate, am adăugat muștar Dijon și un strop de miere, iar la final am presărat un praf de piper negru. Acest dressing este perfect pentru a-l adăuga peste salate, carne la grătar sau chiar ca sos pentru aperitivele tale preferate.
- 2 **Sos Koh Kong:** nspirat dintr-un clasic cambodgian, acest sos picant pe bază de lemongrass și sos de pește combină gustul picant al ardeilor roșii și verzi cu notele proaspete și citrice ale lemongrass-ului și sucului de lime. Frunzele parfumate de coriandru și boabele de piper verde adaugă profunzime, în timp ce usturoiul, eșalotele și ghimbirul oferă o bază aromatică bogată - un echilibru încântător între intensitatea condimentelor și notele acrișoare. Un strop de zahăr echilibrează aromele, sporind dulceața naturală a ingredientelor. Notele sale acrișoare și picante se potrivesc perfect cu puiul sau
- 3 **Sos de arahide cu nucă de cocos:** Sosul vietnamez de arahide cu nucă de cocos combină gustul delicios al untului de arahide cu textura catifelată a maionezei, potențată de o notă subtilă de pudră de chili. Infuzat cu condimente pentru pui și un strop de zahăr, acest sos este un echilibru perfect între sărat și dulce. Laptele condensat de nucă de cocos îi conferă o cremozitate desăvârșită, iar un strop de suc de lime adaugă o notă răcoritoare. La final se adaugă susan și arahide zdrobite. Sosul este ideal pentru salate, carne la grătar sau pachețele de primăvară proaspete, oferind o combinație unică de arome.
- 4 **Dressing „Sisig”:** O reinterpretare filipineză a unui clasic favorit: dressingul sisig. Această combinație vibrantă surprinde esența Filipinelor, având ca bază o maioneză cremoasă, cu o notă răcoritoare de calamondin și oțet. Infuzat cu sos lichid și chili roșu, oferă un echilibru perfect între iute și acrișor. Dressing-ul este completat de usturoiul proaspăt și un strop de piper devenind un sos savuros, perfect pentru a oferi saladelor sau cărnii la grătar un gust tropical. Poate fi folosit ca topping pentru tacos sau wraps sau stropit peste orez pentru un plus de aromă.



**5 Maioneză curry Kapitan:** Maioneza curry Kapitan este un dressing inspirat din bucătăria malaeziană, care transformă orice preparat prin aromele sale bogate și exotice. Este realizat dintr-un rempah tradițional, o pastă de condimente aromată ce reprezintă esența multor preparate malaeziene. Rempah-ul conține o combinație armonioasă de ceapă roșie, ghimbir, lemongrass, usturoi, pudră de turmeric și pastă de chili, toate îmbogățite de aroma distinctivă a frunzelor de kaffir lime. Aceste ingrediente sunt combinate cu maioneză cremoasă, obținându-se un echilibru perfect între intensitatea condimentelor și finețe. Rezultatul este un dressing versatil, care completează salatele și sandvișurile și care poate fi folosit ca sos.

**6 Nam Yum Mayo:** Descoperă Maioneza Nam Yum, un dressing thailandez inedit care combină cremozitatea maionezei cu aromele îndrăznețe și suculente ale bucătăriei tradiționale thailandeze. Această combinație unică aduce în prim-plan aciditatea sucului de lime, îmbinată cu gustul sărat al sosului de pește, creând astfel un echilibru armonios între dulce, sărat și acru. Zahărul și condimentele pentru pui îi amplifică gustul umami, în timp ce usturoiul proaspăt și rădăcinile de coriandru adaugă o notă aromatică. Savurează gustul autentic thailandez cu acest dressing versatil și delicios, perfect pentru salate, carne la grătar!

**7 Sos cu ou sărat:** Emulsia de ou sărat din Singapore este o fuziune unică și savuroasă care adaugă profunzime și savoare oricărui preparat. Acest dressing combină textura cremoasă a unui dressing clasic de salată cu gustul umami și îndrăzneț al oului sărat. Infuzat cu frunze aromate de curry și o notă picantă de chili padi, acest amestec reprezintă o combinație perfectă între tradiție și inovație. Fie că îl folosești pentru o salată sau ca dip, această emulsie promite o experiență culinară de neuitat, care captează esența bucătăriei singaporeze. Sosul este de asemenea ideal pentru legume prăjite, potențând gustul broccoliului prăjit, conopidei sau cartofilor.

**8 Sos Mala cu miere:** Dressingul singaporez Mala cu miere aduce o explozie de arome captivante, care va transforma orice preparat și te va face să îl încerci din nou și din nou. Combină dulceața mierei cu intensitatea picantă a condimentului lichid mala, și creează echilibru perfect între dulce, picant și acrișor cu un strop de suc de lime. Ideal pentru cei care caută o experiență culinară intensă, acest dressing adaugă savoare oricărui fel de mâncare. Se potrivește excelent cu salate asiatice, dar și pentru a crea un contrast interesant în combinație cu tofu.

**Câteva arome din meniul „Experiențe Culinare Personalizate” ale lui Chef Eric:**

- Sichuan mala
- Ardei verde
- Bulgogi
- Gochujang
- Porumb prăjit
- Ou sărat
- Sos ponzu
- Togarashi
- Lime kaffir
- Tahini



5 Maioneză curry Kapitan

8 Sos Mala cu miere

7 Sos cu ou sărat

2 Sos Koh Kong

1 Sambal Matah balinez cu miere și maioneză

6 Maioneză Nam Yum

3 Sos de arahide cu nucă de cocos

4 Dressing „Sisig”





INGREDIENTUL EROU

# INTRODUCERE ÎN FERMENTAȚIE

**PROMOVATĂ DE BUCĂTARI PRECUM DAVID ZILBER  
ȘI SAM BLACK, FERMENTAȚIA ESTE MULT MAI MULT  
DECĂT *viitorul* GUSTULUI...**



Imaginează-ți cum ingredientele simple se transformă în capodopere culinare cu arome pe care nu le-ai mai experimentat până acum – aceasta este fermentația. În chimie, fermentația este definită ca transformarea zaharurilor în alte substanțe de către microorganisme, în absența oxigenului. În bucătărie, însă, fermentația devine o tehnică artistică care, folosită corect, ridică mâncarea și aromele la un nivel cu totul nou. „Ne permite să experimentăm și să ne lăsăm purtați de creativitate, fiind un proces extrem de personalizat”, explică Sarah Lieder, Directorul de Cercetare și Dezvoltare la Unilever. Deși nu există o rețetă fixă pentru fermentare, câteva ingrediente de bază sunt apa, sarea, drojdia și zaharurile, care creează un mediu propice pentru transformarea ingredientului principal. Totuși, cel mai important aspect în fermentație este timpul.

Istoria fermentației datează de mii de ani și are rădăcini adânci în diverse culturi din întreaga lume, de la China antică până în nordul Africii și Grecia. La început, fermentația era folosită ca metodă de conservare pentru alimentele cu termen scurt de valabilitate, cum ar fi laptele, peștele sau carnea. Încă din anul 7000 î.Hr., oamenii au început să practice acest proces pentru a crea băuturi sau preparate noi. Totuși, abia în secolul al XX-lea, oamenii de știință au înțeles pe deplin beneficiile fermentației asupra sănătății, odată cu descoperirea efectului pozitiv al bacteriilor benefice din laptele fermentat asupra sistemului digestiv uman.

De atunci, preparatele fermentate au fost apreciate nu doar pentru savoarea lor, ci și pentru faptul că fac anumite ingrediente, precum legumele bogate în fibre, mai ușor de digerat de către organismul uman. Kimchi, varza murată, miso, pâinea dospită, iaurtul și brânza – toate aceste alimente de bază sunt rezultate din procesul de fermentație, iar același proces se aplică și în cazul multor băuturi alcoolice populare, deoarece fermentația descompune glucoza din fructe și legume, degajând alcoolul etanol.

Fermentarea a fost o practică intens utilizată în industria alimentară de masă, dar în ultima decadă a câștigat tot mai mult teren în gospodării, pe măsură ce

tot mai multe persoane au început să aprecieze beneficiile culturilor probiotice active din alimentele fermentate. În același timp, aromele complexe create prin acest proces au început să fie apreciate chiar și în cercurile culinare de prestigiu. Fermentația nu doar că îmbogățește valoarea nutritivă a alimentelor, dar și amplifică aromele și permite descoperirea unor gusturi noi și surprinzătoare ale ingredientelor. „Senzațiile și noile arome, dar și texturile – toate acestea trezesc interesul și curiozitatea. Știm ce gust are un ingredient, însă cum îl putem transforma prin fermentație în bucătărie? Asta este direcția în care evoluează lucrurile,” explică Evert Vermandel, Chef Global Principal pentru Inovație, Unilever Food Solutions. Atât Vermandel, cât și Lieder sunt entuziasmați de modul în care fermentația poate contribui și la reducerea risipei alimentare. Produse precum oțetul și sosuri fermentate oferă posibilitatea de a transforma ingrediente care nu mai sunt proaspete în arome inedite, adăugându-le un plus de savoare. „Posibilitățile sunt aproape nelimitate,” spune Lieder.

# UN PROCES ÎN EVOLUȚIE

10,000 î.Hr.

PRIMUL PRODUS  
FERMENTAT

În nordul Africii, laptele de cămilă, oaie, capră și vacă a devenit primul produs fermentat, într-o încercare de a-i prelungi durata de valabilitate.

7000 î.Hr.

PRIMELE BĂUTURI

În China antică, a fost inventată o băutură asemănătoare berii, numită **kui**, realizată prin amestecarea orezului, mierii și a fructelor de struguri și hawthorn (Crataegus).

Înainte de a exista gătitul, exista deja fermentarea. De fapt, înainte de a apărea oamenii, exista deja fermentarea! Acest proces biochimic are rădăcini adânci în istorie, fiind o componentă importantă a bucătărilor globale încă de mii de ani. Însă înainte ca oamenii să fermenteze alimentele pentru a le transforma gustul și a le prelungi durata de viață, fermentarea era pur și simplu un accident natural care se întâmpla în timp și care transforma alimentele atunci când intrau în contact cu bacteriile. Ești curios cum a început totul?

Primele exemple de producție antică de vin au avut loc în Georgia, unde strugurii erau fermentați pentru a crea o băutură alcoolică.

6000 î.Hr.

VINUL

5500 î.Hr.

DESCOPERIREA  
BRÂNZEI

Brânza a apărut în urma unui accident fericit, prin practica de a păstra laptele în recipiente din stomacuri de animale, fiind descoperită mai târziu în frescele din mormintele egiptene.

500 d.Hr.

FERMENTAȚIA  
PENTRU TOȚI!

Fermentația devine un proces răspândit în diferite culturi ca metodă de conservare a alimentelor.

500 î.Hr.

BENEFICIILE  
BOABELOR DE SOIA

Inovațiile din medicina chinezească descoperă proprietățile sterilizante ale boabelor de soia fermentate în tratamentele pentru rănilor infectate.

2000 î.Hr.

MURAREA CASTRAVEȚILOR

În Orientul Mijlociu, are loc prima documentare a murării castraveților.

Egiptenii antici au descoperit, de asemenea, că amestecul făinii cu apă, lăsat să stea pentru câteva zile, duce la fermentarea naturală a drojdiei, rezultând astfel prima pâine dospită.

PÂINEA  
CEA DE TOATE ZILELE

3500-3000 î.Hr.

1856

SIGURANȚA  
PE PRIMUL LOC

Louis Pasteur, considerat părintele microbiologiei, dezvoltă oficial un proces care ajută la conservarea alimentelor și băuturilor prin încălzirea acestora, eliminând astfel bacteriile dăunătoare. Acest proces, numit **pasteurizare**, devine o parte esențială a procesului de fermentare.

MAGIA LAPTELUI

Zoologul și bacteriologul rus Élie Metchnikoff descoperă beneficiile bacteriilor din laptele fermentat pentru sistemul digestiv uman.

1900s

1970s

ERA PROBIOTICELOR

Dezvoltate pe parcursul a zeci de ani, **probioticele** devin disponibile pe scară largă, pe măsură ce oamenii de știință creează suplimente cu bacterii vii și drojdii care sprijină digestia umană.

VIITORUL  
ESTE  
ACUM! ASTĂZI

Fermentația microbiană stă atât la baza inovațiilor culinare, cât și a produselor farmaceutice, inclusiv componentele vaccinurilor, antiinfecțioase și multe altele.



# VITORUL AROMELOR

Procesele de fermentația avansează constant, iar lumea culinară a început să adopte noi abordări ale metodelor tradiționale. Cu ajutorul unor tehnologii avansate și al cunoștințelor din domeniul științelor alimentare și biologice, putem depăși tehnicile clasice și putem explora în siguranță diversitatea de texturi și arome pe care natura ni le oferă. Oamenii de știință explorează noi culturi microbiene care generează arome și texturi unice. Cheia succesului constă în echilibrarea microbilor dintr-un amestec de culturi și identificarea celor mai bune condiții de procesare. Astfel, fermentația devine un proces creativ. Aceasta le permite bucătarilor să creeze texturi interesante, arome inovative și să exploreze surse alternative de proteine, facilitând servirea unor preparate delicioase cu texturi și gusturi inedite.

Fermentația de precizie, deși încă în plină descoperire și dezvoltare, are un mare potențial de a deveni o componentă importantă în gastronomia modernă. Produsele rezultate din această tehnică includ proteine și grăsimi care au un impact pozitiv atât asupra corpului, cât și asupra mediului, făcându-le o alternativă viabilă pentru produsele de origine animală. Pe de-o parte, acestea pot conține cantități mai mari de proteine și alți nutrienți esențiali. Pe de altă parte, putem reduce la nivel global efectele negative ale cultivării și creșterii ingredientelor tradiționale.

Asemenea altor metode culinare avansate care au fost cândva considerate revoluționare, fermentația schimbă modul în care privim ingredientele și ne face să reflectăm asupra impactului pe care acestea îl au atât asupra omului, cât și asupra comunității. Iar, asemenea scopului său inițial, rolul principal este conservarea – a alimentelor, a noastră și a planetei.

De la stânga: Chef Philip Li și Chef Chris Zhong, UFS China.



# SFATURI UTILE!

Fie că ești un expert în fermentație sau abia îți începi călătoria în acest proces fascinant, iată câteva sfaturi esențiale pentru a obține rezultate sigure și de succes atunci când experimentezi cu diferite ingrediente. Nu ai nevoie de halat de laborator!



## 1 INGREDIENTE DE CALITATE

Folosește legume proaspete și organice pentru cele mai bune rezultate. Acestea conțin drojzii naturale care sprijină procesul de fermentație.

## 2 IGIENĂ RIGUROASĂ

Utilizează întotdeauna vase și ustensile curate pentru a preveni contaminarea bacteriană. Borcanele clasice sunt o alegere excelentă pentru fermentația acasă, deoarece sticla nu reține mirosuri și nu conține substanțe chimice.

## 3 SARE FĂRĂ IOD

Sarea fără iod, precum sarea de mare, este esențială în fermentație, deoarece nu conține aditivi care ar putea încetini procesul.

## 4 UNIFORMITATEA CONTEAZĂ

Taie legumele în bucăți de dimensiuni egale pentru a asigura o fermentație uniformă și rezultate constante.

## 5 SARAMURA DE ÎNCEPUT

Pentru începători, utilizarea unei saramuri de început, cum ar fi sare, zer sau oțet, poate accelera procesul de fermentație. Acest truc este deosebit de util pentru preparate precum varza murată și kimchi.

## 6 TOTUL SUB SARAMURĂ

Toate ingredientele trebuie să fie complet scufundate în saramură pentru a preveni formarea mușgaiului și a asigura o fermentație corectă.

## 7 NICI PEA RECE, NICI PEA CALD

Fermentația funcționează cel mai bine la temperatura camerei. Temperaturile prea ridicate sau prea scăzute, precum și fluctuațiile bruște, pot afecta procesul și dezvoltarea microorganismelor benefice.

## 8 RĂBDARE, RĂBDARE!

Fermentația este un proces lent, iar răbdarea este esențială. Acordă suficient timp pentru ca aromele să se dezvolte complet—grăbirea procesului va duce la rezultate dezamăgitoare.

Spor la fermentat!

De la stânga: Chef James Brown, UFS Marea Britanie și Irlanda;  
Chef Eric Chua, UFS Asia de Sud-Est și Asia de Sud;  
and Chef Thais Gimenez, UFS Brazilia



 Unilever Food Solutions



## REFERINȚE

### STREET FOOD COUTURE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Street Food Couture*. Capitolul 300924.

*Analiza interesului de căutare pe Google pentru raportul Meniurile Viitorului 2025*. Piețe analizate: SUA, Canada, Brazilia, Marea Britanie, Țările de Jos, Irlanda, Germania, Thailanda, Indonezia, Malaezia, Singapore, Filipine. Perioada: august 2020 - iulie 2024.

Kantar Team (2024) *Sondaj global în cadrul UFS e-panel*. Rezultate globale.

Sylvia Schöne și David Ehlers. ID raport: 316412774 | Q8135-54. Septembrie 2024.

### BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine*. Capitolul 300924.

*Analiza interesului de căutare pe Google pentru raportul Meniurile Viitorului 2025*. Piețe analizate: SUA, Canada, Brazilia, Marea Britanie, Țările de Jos, Irlanda, Germania, Thailanda, Indonezia, Malaezia, Singapore, Filipine. Perioada: august 2020 - iulie 2024.

Kantar Team (2024) *Sondaj global în cadrul UFS e-panel*. Rezultate globale

Sylvia Schöne și David Ehlers. ID raport: 316412774 | Q8135-54. Septembrie 2024.

### Creșterea influenței culinare est-asiatice

*În Statele Unite, de exemplu, imigranții chinezi au început să se stabilească începând cu mijlocul secolului al XIX-lea, aducând cu ei tradițiile culinare*. Mai multe detalii pe: https://time.com/4211871/chinese-food-history/.

*Țări precum Taiwan, Coreea de Sud, Thailanda, Singapore, Indonezia, Malaezia și Cambodgia au finanțat programe guvernamentale de diplomație culinară*. Mai multe detalii pe: https://foreignpolicy.com/2022/08/20/food-diplomacy-countries-identity-culture-marketing-gastrodiplomacy-gastronativism/.

*Coreea de Sud, de exemplu, a lansat în 2009 programul „Korean Cuisine to the World”, care își propunea să promoveze bucătăria coreeană (sau hansik) în afaceri și să evidențieze beneficiile sale pentru sănătate, precum și savoarea caracteristică*. Mai multe detalii pe: https://www.nytimes.com/2022/10/12/t-magazine/korean-food-national-royal-cuisine.html.

*Acum, la 15 ani distanță, hansik a devenit un fenomen cultural. Preparatele coreene, precum bibimbap (un preparat cu orez) și kimchi (legume fermentate), sunt ușor de găsit în marile orașe din Vest, iar exporturile de mâncare coreeană către Statele Unite au ajuns la 1,74 miliarde de dolari în 2023*. Mai multe detalii pe: https://www.koreadailyus.com/korean-food-export-to-u-s-hits-record-high-due-to-increasing-popularity.

*Filmul Parasite a adus în atenția publicului preparatul jjapaguri*. Mai multe detalii pe: https://london.eater.com/2020/2/13/21134901/parasite-oscars-bong-joon-ho-jjapaguri-ram-don-steak-food-scene.

*Serialul Squid Game a popularizat tteokbokki*. Mai multe detalii pe: https://www.thetakeout.com/best-food-moments-in-squid-game-dalgona-cookie-candy-1850917251/.

*Vorbind cu NPR, Yang Joo-Pil, un oficial al Ministerului Agriculturii, Alimentației și Afacerilor Rurale, a explicat că departamentul său „va selecta aproximativ 10 produse alimentare în fiecare an pentru plasare în producții televizate*.” Mai multe detalii pe: https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi.

*Pe TikTok, hashtag-ul „koreanfood” a fost folosit în peste 860.000 de postări*. Mai multe detalii pe: https://www.tiktok.com/tag/koreanfood?lang=en.

*Pe parcursul anilor 2020, călătorii au arătat o dorință crescută de a explora teritorii noi, 40% dintre aceștia alegând destinații necunoscute*. Mai multe detalii pe: https://amadeus.com/en/resources/research/destination-x-where-to-next.

*Călătoriile sunt atât de importante pe lista priorităților consumatorilor, încât în 2024, 64% dintre călătorii din întreaga lume au declarat că vor reduce cheltuielile din alte domenii pentru a prioritiza vacanțele*. Mai multe detalii pe: https://stories.hilton.com/2024trends-culture-experiences.

*În 2023, capitala Coreei, Seul, a înregistrat o creștere de 373,6% a numărului de turiști față de anul anterior*. Mai multe detalii pe: https://english.seoul.go.kr/seoul-awarded-as-the-most-popular-destination-of-the-year/.

*De fapt, Chef Junghyun Park (al cărui restaurant coreean de haute cuisine Atomix, din New York, a primit două stele Michelin în 2021) a spus că oaspeții săi sunt: „Foarte deschiși către noi culturi*.” Mai multe detalii pe: https://www.npr.org/2024/01/25/1226791305/korean-food-is-winning-over-palates-worldwide-including-the-world-of-haute-cuisi.

*De exemplu, experții prevăd că bucătăriile din Myanmar și Filipine—din țările din Asia de Sud-Est—vor deveni noi*

*actori pe piața globală a alimentației*. Mai multe detalii pe: https://middleby.co.uk/how-global-cuisine-is-taking-over-the-uk/.

### CULTURA POZITIVĂ ÎN BUCĂTĂRIE

*Life as a Chef: Sondaj global (2023) – “Unilever Food Solutions Positive Kitchens—Ghid introductiv”*. Sondaj realizat în cadrul UFS Global e-panel, august. Număr total de participanți: n=1010.

### RĂDĂCINI CULINARE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Culinary Roots*. Capitolul 300924.

*Analiza interesului de căutare pe Google pentru raportul Meniurile Viitorului 2025*. Piețe analizate: SUA, Canada, Brazilia, Marea Britanie, Țările de Jos, Irlanda, Germania, Thailanda, Indonezia, Malaezia, Singapore, Filipine. Perioada: august 2020 - iulie 2024.

Kantar Team (2024) *Sondaj global în cadrul UFS e-panel*. Rezultate globale.

Sylvia Schöne și David Ehlers. ID raport: 316412774 | Q8135-54. Septembrie 2024.

#### Identitate prin gastronomie

*Tendințele consumatorilor din restaurantele din Marea Britanie, 2024*. Mai multe detalii pe: https://sevenrooms.com/research/2024-uk-restaurant-diner-trends/.

*Restaurantul Chishuru*. Mai multe detalii pe: https://www.chishuru.com/.

Mitchell, M. (2023) *“Kin”*. Londra: Penguin. Mai multe detalii pe: https://www.penguin.co.uk/books/445747/kin-by-mitchell-marie/9780241541982.

*Interviu Joké Bakare / Chishuru*. Disponibil aici: https://otter.ai/u/XN-AD0ueoJqz1vuEcjLzhiKEjKM?view=summary&t ab=chat.

*Interviu Marie Mitchell / Kin*. Disponibil aici: https://otter.ai/u/i98drXq11jiek02skxN1XrlczHg?view=transcript&t=6m54s&tab=summary.

#### EXPERIENȚE CULINARE PERSONALIZATE

The Forge (2024) *Trend Setter 3.0, Culinary Roots*. Capitolul 300924.

*Analiza interesului de căutare pe Google pentru raportul Meniurile Viitorului 2025*. Piețe analizate: SUA, Canada, Brazilia, Marea Britanie, Țările de Jos, Irlanda, Germania, Thailanda, Indonezia, Malaezia, Singapore, Filipine. Perioada: august 2020 - iulie 2024.

Kantar Team (2024) *Sondaj global în cadrul UFS e-panel*. Rezultate globale.

Sylvia Schöne și David Ehlers. ID raport: 316412774 | Q8135-54. Septembrie 2024.

### FERMENȚAȚIA

#### Introducere în fermentație

*Redzepi, R. și Zilber, D. (2018) – “The Noma Guide to Fermentation: Including koji, kombuchas, shoyus, misos, vinegars, garums, lacto-ferments, and black fruits and vegetables”*. Ediție ilustrată. Londra: Artisan.

*“Biochimie și alimente fermentate”*. Mai multe detalii pe: https://rockedu.rockefeller.edu/component/biochemistry-fermented-foods/.

#### Un proces în evoluție

*Egiptenii antici sunt considerați primii care au descoperit fermentația pe bază de drojdie, utilizată pentru a obține un aluat dospit*. Mai multe detalii pe; https://camelerspiceco.com/blogs/blog/bread-history-bread-science.

*“Biochimia alimentelor fermentate”*. Mai multe detalii pe: https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC9854334/.

*“Istoria brânzei.”* Mai multe detalii pe: https://www.idfa.org/history-of-cheese.

#### Viitorul aromelor

*“Primul produs obținut prin fermentație de precizie a fost aprobat în 1990, având riscuri reduse de reacții alergice.”* Mai multe detalii pe: https://www.agronomics.im/about/precision-fermentation/.

*“Ce ar trebui să știe consumatorii despre fermentația de precizie?”* Mai multe detalii pe: https://www.forbes.com/sites/errolschweizer/2022/03/02/what-should-consumers-be-asking-about-precision-fermentation/.

*“Tehnologii verzi și fermentația de precizie în agricultură.”* Mai multe detalii pe: https://www.theguardian.com/commentisfree/2022/nov/24/green-technology-precision-fermentation-farming.

## MULTUMIRI

### UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Alvaro Lima  
Andreas Williner  
Andrés Cardona  
Antonela Puleo  
Antony Segal  
Brandon Collins  
Britney Jerome  
Carlos Venegas  
Charlotte Schuddebeurs  
Chris Zhong  
Cori Boudreaux  
Dana Cohen  
Danielle Venter  
Dianne Araneta  
Donny Merckx  
Edwin Van Gent  
Eric Chua  
Evert Vermandel  
Evgeniia Goreva  
Frank Jakobsen  
Gili Haim  
Giuseppe Buscicchio  
Grant Otero  
Gun Gun Chandra Handayana  
Ivan Misuri  
J.C. Lopategui  
Jan Willem Sanders  
James Brown  
Jimena Solis  
Jiraroj Navanukroh  
Joanna van Lynden  
Joanne Limoanco-Gendrano  
Kees Van Erp  
Kyla Touri  
Kyle Jakobi  
Lalita Wathanakul  
Linda Sardinha  
Lisa Matassa  
Magali Moralejo  
Mar Corazo  
Maurits van Vroenhoven  
Nijesh Warriar  
Osman Bahadir  
Peio Cruz  
Philip Li  
Renate Jacobs  
René-Noel Schiemer  
Rudy Smith  
Safak Tan  
Sarah Lieder  
Sebastian Rivera  
Somesh Mestry  
Thaís Gimenez  
Wesley Bay  
Wing-kie Siu  
Wunmi Ademosu  
Ximena Hernandez  
Yongchan (Leo) Kim  
Zhuotong Liao

### TCO LONDON

Andrea Kurland  
Catarina Barroso  
Chloe Dyson  
Chloe Ribas  
Clive Wilson  
Dave Barry  
Harriet Watts  
Izzie Dowden  
Liam Johnstone  
Martha Walker  
Moirá Letby  
Ryan Cahill  
Simon Baker  
Tertia Nash

### PHOTOGRAPHY

Christian Fielden  
Remko Kraaijeveld

### SHOOT MY FOOD

Beau Louise  
Lukas Vlaar  
Oene Sierksma  
Wieteke Posthumus

### THE FORGE

Charlotte McDonald  
Elspeth Edwards  
Lee Manning Craik

### LIVIT DESIGN

Angie Sánchez  
Rafael Larue

## **MENIURILE VIITORULUI 2025**

Mai multe detalii pe [ufs.com](https://www.ufs.com)