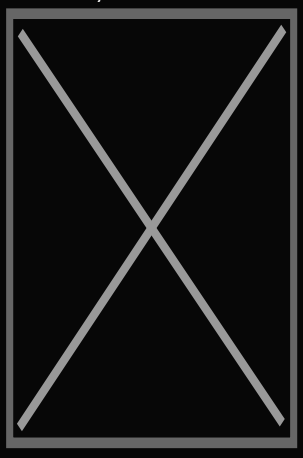
Factory Food Designers, il cibo del futuro secondo Autogrill

thumbnail-wowburger-simone-salvini-38f2829f

A Rozzano c’è un laboratorio che da 10 anni unisce esperienze diverse per testare e ingegnerizzare le ricette che consumeranno milioni di persone nei prossimi anni

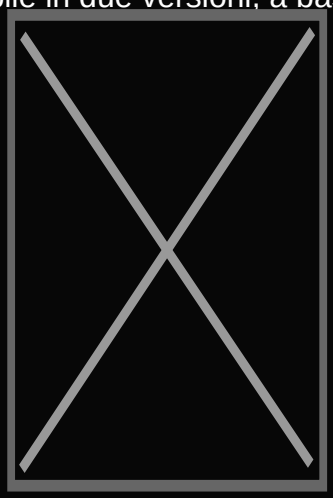
Al di fuori dell’ambito professionale non l’ha mai vista nessuno: ma l’altro giorno, grazie alla collaborazione con Identità Golose e Magentabureau, ha aperto le porte alla stampa la **Factory Food Designers**, un luogo di ricerca e incontro nel quartier generale di Autogrill a Rozzano (MI) dove da 10 anni chef, pasticcieri, medici nutrizionisti, ma anche artigiani, produttori locali, food blogger, designer condividono saperi e conoscenze al servizio dell’innovazione gastronomica.

“*Qui diamo vita a sapori, prodotti e concetti creativi, contemporanei e replicabili, per arricchire continuamente le nostre realtà*”, ha commentato **Alessandro Giudici**, Head of Product Innovation and Concept Development Europe & Italy di Autogrill.



[caption id="attachment_215872" align="alignleft" width="151"] Doppiocrunch di pane, Renato Bosco[/caption]

Due gli “inspirational hub” presenti, uno dedicato al Caffè e uno alla Cucina vegetale. Centinaia di prove che sono concretizzate nelle ricette oggi presenti nei menù Autogrill che si sono potute testare sul campo grazie a uno showcooking che ha visto protagonisti coloro che le hanno realizzate: **Renato Bosco**, chef pizzaricercatore, ha realizzato la sua Mozzarella di pane e il Doppiocrunch. **Andrea Ribaldone**, chef neostellato (Ristorante Lino di Pavia), una strepitosa Pasta Milano con crema di risotto allo zafferano e il risotto allo zafferano con ragù di ossobuco in gremolada. **Simone Salvini**, chef di cucina 100% vegetale, ha proposto la degustazione di hummus di zucca, barbabietola e cavolfiore in coppetta e del suo WOW Burger vegetale (disponibile in due versioni, a base soia e piselli).

[caption id="attachment_215873" align="alignright" width="166"]  Tiramisu?, Luca Montersino[/caption]

Il percorso gastronomico che si era aperto con un’insalata bilanciata secondo le indicazioni di **Mauro Mario Mariani**, medico chirurgo e nutrizionista, si è chiuso con il celebre Tiramisù di **Luca Montersino**, contemporary pastry chef, in due versioni: con e senza zucchero.

L’evento si è concluso con la degustazione di caffè guidata da **Gian Paolo Braceschi**, docente di analisi sensoriale e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori e l’intervento di **Francesco Sanapo**, specialista del caffè, che ha presentato in anteprima la novità di Ditta Artiginale, tre caffè colombiani fermentati con lieviti del vino e frutta.