Foodart - Il Menù del Futuro, riparte il progetto formativo di Unilever Food Solutions

20230320114353foodart-21f193a6

È stato pubblicato da poco il **Future Menu Trends Report 2023**, sviluppato da Unilever Food Solutions in collaborazione con oltre 1.600 chef di 25 Paesi nel mondo, dal quale sono emerse **8 tendenze globali**. Tra queste, “Tradizione Moderna” e “Cucina Sostenibile” sono state evidenziate come rilevanti per l’Italia e su queste è stato costruito il progetto formativo Foodart – Il Menù del Futuro.

Arricchito di molte novità, **Foodart** **esplora i bisogni e le sfide future dello chef e fornisce soluzioni e spunti per affrontarle con successo,** anche grazie alla collaborazione di esperti del settore e professionisti affermati. L’edizione 2023 si sviluppa intorno alle due tendenze dei menù, **“Tradizione Moderna”** e **“Cucina Sostenibile”**, e alle quattro aree tematiche, individuate come cruciali per chi oggi opera nel food: Full Costing, Food Waste, Healthy Eating e Mondo Digitale.

I diversi argomenti sono declinati nel volume Foodart – Il Menù del Futuro, ricco di spunti e ispirazioni, scaricabile dal sito **www.unileverfoodsolutions.it**, attraverso un **fitto programma di incontri formativi in streaming** e grazie alla collaborazione di sei grandi chef.

Gli chef stellati sono protagonisti del nuovo originale format “A casa di …”, eventi trasmessi in live streaming, dove interpretano, attraverso contributi e piatti originali, la loro idea di Tradizione Moderna e di Cucina Sostenibile.

Il primo appuntamento Foodart “A casa di …”, si terrà domani, **martedì 21 marzo alle 14.00** con lo chef **Diego Rossi** della Trattoria “Trippa” di Milano. Autore e sostenitore di una cucina di sostanza che non si piega ne? alle mode ne? al compiacimento del cliente, e? arrivato a sviluppare la sua idea di ospitalità dopo gli anni di formazione trascorsi in ambienti di alta cucina.

Per iscriversi è sufficiente registrarsi **qui**

Gli chef coinvolti in Foodart – Il Menù del Futuro:

Pierluca Ardito, Chef e Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi

Giuseppe Buscicchio, Executive Chef Unilever Food Solutions

Chicco e Bobo Cerea, Chef del ristorante “Da Vittorio”, 3 Stelle Michelin

Tommaso Foglia, Pastry Chef, giudice di Bake off Italia e Cake Star – Pasticcerie in sfida

Roberta Merolli, Pastry Chef del Ristorante Tre Olivi di Paestum, 2 Stelle Michelin

Diego Rossi, Chef della Trattoria “Trippa” di Milano

Giovanni Solofra, Chef del Ristorante Tre Olivi di Paestum, 2 Stelle Michelin