Unilever Food Solutions: ad Host il cooking show di Felix Lo Basso

20231004105656chook-cdf10774

È fissato per **martedì 17 ottobre** in occasione di Host Milano **il cooking show dello chef stellato** **Felix Lo Basso**, unica nuova stella Michelin 2022 a Milano con il suo Felix Lo Basso Home & Restaurant.
L'evento, promosso da Unilever Food Solutions e Federazione Italiana Cuochi, in collaborazione con Barilla for Professionals, **inizierà alle 11.30** presso l'area FIC (Pad. 1P - Stand U21-V22) e vedrà coinvolti, oltre a Felix Lo Basso, Giuseppe Buscicchio, Executive Chef Unilever Food Solutions e il giornalista, scrittore e sommelier Antonio Iacona.

Si inizierà con **"Baccalà fritto con cime di rapa e limone bruciato"**, realizzato con la panatura pronta 3 in 1 della linea Maizena, per continuare con un primo piatto **"Mezze Maniche farcite con gamberi e ricotta, vellutata di zafferano"** preparato con la pasta Selezione Oro Chef, novità in rilancio di Barilla for Professionals e Mise en place allo zafferano Knorr Professional. Non poteva mancare per concludere il **"Tiramisù Moderno"**, in una nuova versione reinterpretata in forma e consistenza realizzato con i preparati per Tiramisù e Croccante Carte D'Or insieme ai tradizionali Pavesini.

L'evento sarà anche l'occasione per riflettere sul **"Menù del Futuro"**, tema centrale del progetto formativo 2023 di **Unilever Food Solutions**, sull'**equilibrio tra "valorizzazione ed esperienza"** e sull'opportunità da parte dello chef di avvalersi di prodotti ad alto valore aggiunto, capaci di semplificare l'attività in cucina, caratterizzata spesso da ritmi elevati e risorse limitate. Soluzioni ed applicazioni innovative che supportano ogni giorno lo chef nel proprio lavoro, permettendogli di **dare massimo spazio alla creatività e alla fantasia**, di valorizzare le proprie proposte, garantendone sempre il successo e la sostenibilità economica.

I piatti realizzati durante il cooking show potranno essere **degustati dai partecipanti** presso l'area FIC (Pad. 1P - Stand U21-V22). Chi non potrà essere presente al primo appuntamento con lo chef Lo Basso alle ore 11.30, potrà ritrovarlo sempre **presso l'area FIC** alle ore 15.00 per un **secondo cooking show**, che potrà essere seguito anche in livestreaming, registrandosi **qui**