FoodArt Trends – Il Menù del Futuro, protagonista chef Buscicchio con le “Proteine Evolute”

20250513193828gb-barbabietolaallacenere-buscicchio-c0d2efe1

Nuovo appuntamento di formazione stellata per **“FoodArtTrends – Il Menù del Futuro”**, progetto di **Unilever Food Solutions** sulle tendenze nella ristorazione, in programma giovedì 15 maggio alle 15:30. L’evento si terrà a **Palermo** presso la Gambero Rosso Academy (Molo Trapezoidale, Via Filippo Patti 30) e sarà possibile parteciparvi in presenza o seguirlo in diretta streaming.

Protagonista dell’appuntamento **Giuseppe Buscicchio**, executive chef di Unilever Food Solutions che vanta diverse esperienze in prestigiose strutture alberghiere, tra cui il Four Seasons Hotel di Milano, e ha collaborato con grandi maestri di cucina come Raffaele De Giuseppe e Sergio Mei. La sua cucina, semplice e concreta, si distingue per il rispetto delle materie prime, con **gusti equilibrati e sapori autentici**.

Nel progetto “FoodArt Trends – Il Menù del Futuro” Giuseppe Buscicchio interpreta le **Proteine Evolute**, una delle otto tendenze della ristorazione nel mondo, emerse nel rapporto globale **Future Menus** e rappresentate da altrettanti chef di fama coinvolti da Unilever Food Solutions. «*Per proteine evolute intendo fonti proteiche alternative a quelle di carne e pesce tradizionali. Oltre ai legumi e ai cereali, mi piace esplorare proteine meno comuni come le lumache, ingredienti regionali e prodotti fermentati* - **commenta Buscicchio** -. *Tra questi ci sono legumi fermentati di ispirazione asiatica, che durante il processo di fermentazione acquisiscono gusti e consistenze nuove. Si può poi spaziare anche verso le proteine derivate dal latte, come i formaggi, che in Italia vantano un’incredibile varietà, e dalle uova, non solo di gallina ma anche di quaglia, molto apprezzate in cucina*». Durante la sua masterclass chef Buscicchio rappresenterà la sua idea di “Proteine Evolute”, attraverso il racconto e la realizzazione di tre originali ricette: **“Barbabietola alla cenere”, “Raviolo uovo, asparagi e tartufo”, “Lumache BBQ”**.

Queste le otto tendenze e gli otto chef: Cibo Benessere con Pierluca Ardito, Proteine Evolute con Giuseppe Buscicchio, Condivisione Gioiosa con Tommaso Foglia, Tradizione Moderna con Andrea Impero, Cucina Sostenibile con Aurora Mazzucchelli, Selvaggio e Puro con Floriano Pellegrino, Combinazioni Sensoriali con Isabella Potì, Verdure Irresistibili con Giovanni Solofra.