Food Pairing nella "Rete"

food-piring-80e03a51

Il food pairing ormai dilaga, soprattutto nei paesi anglosassoni. E sul web proliferano siti che aiutano quegli imprenditori che vogliono puntare sull'abbinamento food & beverage. www.foodpairing.com ad esempio offre la possibilità di selezionare ingredienti che si vogliono abbinare e propone diverse soluzioni di 'pairing'. Il principio del binomio cibo-bevanda mette in collegamento liquidi e solidi, in modo tale che il barman lavori in sinergia con lo chef, anche perché i primi possono imparare molto dai secondi e viceversa. Così oggi è un pullulare di menù che ricordano mappe e infografiche che semplificano la lettura e l'interpretazione degli abbinamenti. Così Google prima e specialisti poi vengono in aiuto dei clienti.

LA APP CHE RISOLVE TUTTO

Gastrograph Review è l'intelligenza artificiale (AI) che permette il matching tra cibo e bevande. La startup di New York, Analytical Flavor Systems (AFS), afferma di sperimentare la piattaforma da anni. Una raccolta di dati sensibili e un apprendimento automatico delle informazioni segnalate dagli user permette all'app di imparare e crearsi una coscienza in fatto di abbinamenti.

CREARE UN MENÙ FOOD PAIRING SU THE FORK

Far vivere ai propri clienti un'esperienza culinaria fuori dal comune è l'intenzione di The Fork. Un nuovo menù sarà l'occasione per realizzare nuove ricette e nuovi abbinamenti, che danno nuove ispirazioni, per creazioni mai viste altrove, che permettono agli imprenditori del settore di distinguersi. Pubblicando il proprio – o nuovo – menù su TheFork, dalla società del gruppo TripAdvisor assicurano che si può acquistare maggiore visibilità in Rete e non solo.

I CORSI

Food Pairing de La Cucina Italiana è invece un corso che riunisce esperienze e conoscenze di chef, tecnologi, chimici, fisici e scienziati allo scopo di esplorare il cibo e l'alimentazione sotto tutti gli aspetti. Il cibo come argomento di ricerca, insomma, con gli alimenti al centro del discorso e con l'obiettivo primario della pratica diffusa, come cultura di progetto in campo enogastronomico e agroalimentare.