FoodArt: Lo Chef Del Futuro, nuovo libro di Unilever Food Solutions

copertina-65caf93c

Da questo mese è disponibile il libro “FoodArt: lo Chef del futuro” di Unilever Food Solutions, anche in versione digitale su www.unileverfoodsolutions.it. Una raccolta inedita di interviste, approfondimenti e ricette, che esplorano i bisogni e le sfide future del mondo della ristorazione e forniscono a cuochi e operatori del settore spunti di riflessione, punti di vista e strumenti per orientarsi e affrontarli con successo.



Quattro le aree tematiche individuate come cruciali per chi oggi opera nel food, che vengono trattate nel libro e approfondite, con il contributo di esperti, in altrettanti capitoli: **Full Costing, Healthy Eating, Food Waste e Digital Capabilities**.

In ogni capitolo del libro **Giuseppe Buscicchio**, Executive Chef di Unilever Food Solutions, da oltre 20 anni membro della Federazione Italiana Cuochi e lo Chef Pierluca Ardito, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi presentano ricette inedite e originali, in linea con l’argomento trattato.

- **Full Costing**. Il primo capitolo di “FoodArt: lo **Chef del futuro**” è dedicato a tecniche e strumenti per contenere i costi e aumentare la redditività, mantenendo invariata la qualità dell’offerta. Le ricette, che completano questa parte del libro, sono “Full Cost Approved”, capaci cioè di sorprendere per qualità, originalità e presentazione del piatto, garantendo nello stesso tempo il controllo dei costi.

- **Healthy Eating. Scelte sostenibili e sana alimentazione**. I 50 Future Foods guideranno le nostre scelte alimentari in un futuro prossimo. Un numero già significativo di italiani si dichiara “flexitariano”, predilige un’alimentazione sana, bilanciata e sostenibile, rinunciando sempre più spesso alle proteine animali. Il secondo capitolo del libro affronta l’**importanza** da parte dello chef di conoscere **i pubblici emergenti, più attenti e consapevoli nei confronti dell’alimentazione e dell’ambiente** e di rivedere il menu per incontrare queste nuove esigenze. Le ricette di questo capitolo tengono conto di queste nuove sensibilità, rientrando a pieno titolo nell’ “Healthy Eating”.

- **Food Waste.** Anche il mondo food è sempre più orientato a scelte etiche e sostenibili, con un’attenzione crescente a una **cucina senza sprechi**, che riduce gli imballaggi e che punta a una filiera di approvvigionamento sempre più corta. Le ricette sono contrassegnate dal bollino “No food waste” e pensate specificamente per ridurre al minimo gli scarti durante le lavorazioni.

- **Digital Capabilities.** I profili social di chef e ristoranti sono spesso gestiti senza una programmazione, mancanza che spesso penalizza il locale. Il **menù digitale** è ad esempio uno strumento che può diventare un alleato fondamentale in termini di visibilità, contatto e fidelizzazione del cliente, soprattutto quando si deve far fronte a intolleranze alimentari e allergie. Le ricette di questo quarto capitolo fanno riferimento proprio a queste esigenze e sono proposte come “Senza Glutine” e “Senza Lattosio”.



“FoodArt: lo Chef del futuro” è anche il **progetto formativo** di Unilever Food Solutions e Federazione Italiana Cuochi, avviato a marzo di quest’anno con incontri in tutta Italia. Di seguito il calendario dei prossimi incontri, che possono essere seguiti anche in diretta streaming.

- **10 maggio** – Lucca
- **11 maggio** – Firenze
- **12 maggio** – Loreto (AN)
- **18 maggio** - Trani