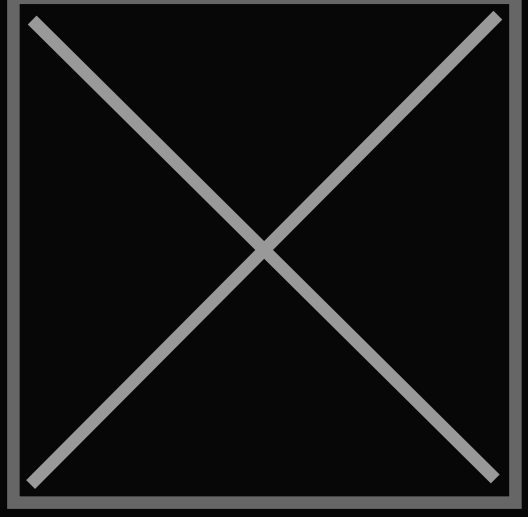
FoodArt: lo Chef del futuro, è pronta la nuova guida

copertina-head-8d214e01

Da questo mese è disponibile la guida Healthy Eating di “FoodArt: lo Chef del futuro” di Unilever Food Solutions, scaricabile in versione digitale dal sito www.unileverfoodsolutions.it. Una raccolta inedita di interviste a chef, nutrizionisti e consulenti nel mondo della ristorazione, approfondimenti sui trend legati all’alimentazione sana, completa da un punto di vista nutrizionale e sostenibile e tante ricette originali per fornire spunti utili e “healthy” da includere nel menu.

L’Healthy Eating, insieme a Full Costing, Food Waste e Digital Capabilities, fa parte dei macro temi del progetto “FoodArt: lo Chef del futuro” di Unilever Food Solutions e Federazione Italiana Cuochi, che **esplora i bisogni e le sfide future del mondo della ristorazione** e fornisce a chef e operatori del settore spunti di riflessione, punti di vista e strumenti per orientarsi e affrontarli con successo.

Alle guide, che sviluppano i diversi argomenti, si accompagna un calendario di **webinar di 30 minuti**, il primo dei quali dedicato appunto all’Healthy Eating in programma **mercoledì 6 luglio** (ore 15.30), con interventi da parte di esperti e ricette a cura di Giuseppe Buscicchio, Executive Chef di Unilever Food Solutions, da oltre 20 anni membro FIC.



Nella guida grande spazio è dedicato ai **50 Future Foods**, i 50 cibi selezionati da WWF e Knorr sulla base di valori nutrizionali, impatto ambientale, appetibilità, accessibilità e convenienza, in linea con i criteri che la FAO ha stabilito per un'alimentazione sostenibile. Saranno questi i 50 cibi, che con ogni probabilità influiranno sul modo di cucinare degli chef, come da loro stessi confermato nelle interviste pubblicate nella guida, e orienteranno le nostre **scelte alimentari in un futuro prossimo**.

Già ora sono sempre più gli italiani che si dichiarano **"flexitariani"**, coloro cioè che prediligono un'alimentazione a base vegetale, sana e bilanciata, senza rinunciare del tutto alle proteine di origine animale. Si tratta di una popolazione in costante crescita, che si affianca a quella di vegetariani e vegani. La guida affronta **l'importanza da parte dello chef di conoscere questi pubblici emergenti** , più attenti e consapevoli nei confronti dell'alimentazione e dell'ambiente e di rivedere il menu per incontrare queste nuove esigenze.

A fornire ricette originali e utili spunti all'insegna dell'"Healthy Eating" da inserire in menu ci pensano, a conclusione della guida, chef **Giuseppe Buscicchio** e chef **Pierluca Ardito**, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi. Tra le diverse ricette Cous Cous alla trapanese, Riso rosso Poke bowl, Panzanella di Quinoa, Insalata ever-green, Burger sano, Pizza al vapore e Panna cotta.

Tra gli ingredienti al centro delle ricette "healthy" proposte, le insalate di cereali Knorr Professional nelle tre varianti **Quinoa** con Pomodori e Carote, Riso Rosso con Broccoli e Mandorle, Bulgur con Semi di Canapa e Mela e i tre gustosi e irresistibili prodotti **plant-based** Raw NoBeef Burger, NoChicken Nuggets e NoHotdog di The Vegetarian Butcher, a base di proteine vegetali con l'aspetto, il gusto e la consistenza della carne animale.