Ispirazioni Culinarie Magazine, è disponibile il nuovo volume

rizet1-44d5c2db

Bonduelle Food Service Italia presenta il nuovo numero di Ispirazioni Culinarie Magazine, il periodico di informazione su tendenze e novità nella ristorazione, con lo Speciale “Banqueting & Catering. Ripartire dal menu: idee e suggerimenti per proposte a base vegetale.”, realizzato in collaborazione con gli Chef Antonello Apicella e Fabio Asti.

Catering e Banqueting insieme rappresentano un **settore rilevante nell’ambito del foodservice** che conta 1.400 imprese, 135 mila addetti e 2,2 miliardi di euro di fatturato stimato (dati 2019). Durante la pandemia il settore ha visto crollare dell’80% il proprio giro di affari, ma ora, dopo due anni molto difficili, è pronto per ripartire. Per gli chef Apicella e Asti il successo di questa ripartenza si gioca in particolare su due asset fondamentali: la **varietà del menu proposto e il controllo del food cost.**

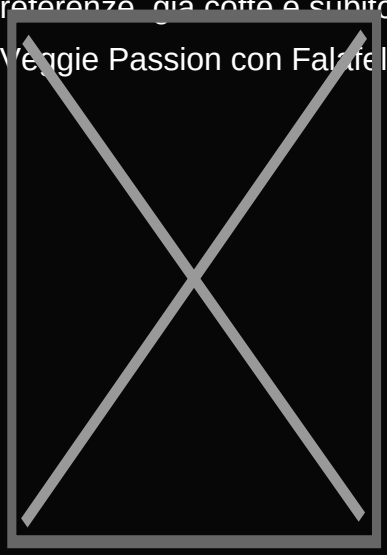


La varietà del menu, che Banqueting e Catering devono saper proporre, è in primo luogo la risposta a scelte ed esigenze alimentari diverse, rappresentate oggi da un **numero in continuo aumento di vegetariani, vegani e soprattutto flexitariani**, senza trascurare anche i soggetti con allergie e intolleranze. Il professionista della ristorazione non può trascurare queste crescenti richieste e deve anzi tenerne conto nella propria offerta con proposte a

base vegetale, **sane e sostenibili**. A questo primo elemento se ne affiancano altri come l'attenzione alla qualità degli ingredienti, l'impiego di metodi di cottura diversi, la proposta di salse e condimenti per sollecitare la curiosità e arricchire l'esperienza sensoriale dell'ospite.

Per gli chef Apicella e Asti l'altro asset importante per la ripartenza del settore è il **controllo del food cost**, per determinare non solo i margini di guadagno di un piatto, ma più in generale per impostare e gestire tutte le operazioni e risorse impiegate per la sua realizzazione.

Sempre in Ispirazioni Culinarie Magazine, i due chef propongono diversi **spunti per ricette adatte al Banqueting e al Catering**, capaci di conquistare l'ospite e garantire nello stesso tempo un food cost vantaggioso. Protagoniste dei piatti due delle novità più recenti di Bonduelle Food Service, lanciate nell'ambito di Greenology, l'arte della cucina a base vegetale: i Cereali e Legumi Minute in 5 referenze, già cotte e subito pronte: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci e la gustosa gamma Veggie Passion con Falafel, Snack Basmati, verdure e Cheddar e Snack Spinaci, piselli e provola.



Tra le ricette proposte **Lollipop di Falafel ai semini**, Tartelletta di Snack spinaci, piselli e provola, robiola alla curcuma e petali di pomodoro essiccato, Insalata di Quinoa, lenticchie, mais e gamberi profumati all'arancia, Orzo perlato, ceci e mandorle con asparagi e olive al forno.

L'ultimo numero di Ispirazioni Culinarie Magazine dedicato a Banqueting & Catering può essere scaricato, dopo la registrazione, sul sito Bonduelle Food Service all'indirizzo **https://www.bonduelle-foodservice.it/download-magazine**