Le tendenze dei menu del futuro secondo Unilever Food Solutions

20230310122637thumbnail-ufs-chefsinufs-87bd6432

Unilever Food Solutions ha pubblicato il suo primo **Future Menu Trends Report 2023**, sviluppato in collaborazione con oltre 1.600 chef di oltre 25 paesi. Le otto principali tendenze identificate per i **menù del futuro** sono: Tradizione Moderna, Verdure Irresistibili, Selvaggio e Puro, Combinazioni Sensoriali, Cibo-Benessere, Condivisione Gioiosa, Proteine Evolute e Cucina Sostenibile.

"Identificare le tendenze globali più calde è fondamentale nella nostra ricerca per fornire soluzioni agli chef, che devono affrontare sfide che vanno dalla carenza di manodopera ai temi della sostenibilità come la lotta allo spreco alimentare", ha affermato **Hanneke Faber**, presidente di Nutrition Unilever.

Di queste tendenze, le due più rilevanti per l'Italia sono: **Tradizione Moderna** e **Cucina Sostenibile**. Ed è proprio su questi due temi che Unilever Food Solutions Italia ha costruito il nuovo progetto FOODART - Il Menù del Futuro, che vanta quest'anno importanti collaborazioni con chef stellati, un fitto programma di eventi formativi e un volume, alla sua quarta edizione, scaricabile da oggi dal sito **www.unileverfoodsolutions.it**.