Foodart Collection: Tommaso Foglia ospite del primo appuntamento del 29 aprile

20240424110438book-7b7246d7

Sarà il pastry chef **Tommaso Foglia** a inaugurare, **lunedì prossimo 29 aprile** alle ore 15:00, il ciclo di appuntamenti di **Foodart Collection - Il Menù del Futuro.** Il **progetto formativo** di Unilever Food Solutions, realizzato in partnership con Federazione Italiana Cuochi, mira ad approfondire i **trend più rilevanti della ristorazione** e offrire così agli operatori del settore strumenti concreti per tradurli in un'offerta qualificata, innovativa e in grado di soddisfare un cliente sempre più esigente.

L'iniziativa coinvolgerà **chef stellati** in un calendario di eventi live sul territorio e on demand, durante i quali i cuochi condivideranno, attraverso **ricette originali e interviste**, la propria interpretazione delle due tendenze di riferimento, **tradizione moderna** e **combinazioni sensoriali.**

La prima, ponte tra passato e futuro, è una sfida che spinge lo chef a **innovare rispettando la tradizione** e creando nuovi accostamenti e forme di piatti senza tempo, la seconda invece parla di abbinamenti inaspettati e inusuali di ingredienti, sapori e consistenze, che richiedono **equilibrio tra conoscenza, tecnica e sperimentazione.**

Il primo ospite di Foodart Collection - Il Menù del Futuro sarà dunque il pastry chef **Tommaso Foglia**, già 1 Stella Michelin della pasticceria italiana, membro AMPI e noto volto televisivo di programmi come Bake Off Italia e Cake Star.

Durante l'evento in livestreaming, Foglia presenterà tre ricette: reinterpreterà la tradizione con **Catalun?a**, una crema catalana con namelaka al caramello, spugna allo yogurt e cacao, polvere di arancia e cialda croccante; sperimenterà nuove combinazioni sensoriali con **White side of the moon**, una panna cotta allo yuzu con mousse alla curcuma, mango e limone e frolla integrale al sesamo nero e con **Tirami-World**, un tiramisu? in cialda al cioccolato fondente, aromatizzato con sapori provenienti da ogni parte del mondo.

È possibile iscriversi all'evento gratuito in livestreaming sul sito di Unilever Food Solutions **cliccando qui**

Gli altri nomi coinvolti nel progetto sono **Pierluca Ardito** – chef e team coach Nazionale Italiana Cuochi; **Felix Lo Basso** – chef, 1 Stella Michelin; **Roberta Merolli** – pastry chef, già 2 Stelle Michelin; **Giovanni Solofra** – chef, già 2 Stelle Michelin, e **Giuseppe Buscicchio**, executive chef Unilever Food Solutions.

L'iniziativa comprenderà **in totale 12 eventi live** sul territorio e on demand, che si svolgeranno **da aprile a dicembre**. Due i format: **"A casa di …"**, evento in livestreaming dalle cucine degli chef stellati e **"A tu per tu con …"**, evento phygital con una prima parte webinar live e on demand della durata di 30 minuti con intervista allo chef, seguito da una sessione in presenza e showcooking di Giuseppe Buscicchio.

Le ricette e le interviste sono raccolte in Foodart Collection - Il Menù del Futuro. Il libro è disponibile per il download **a questo indirizzo**

FOODART COLLECTION - IL MENU' DEL FUTURO: GLI APPUNTAMENTI DI APRILE E MAGGIO

29 aprile - A casa di … **Tommaso Foglia**

14 maggio - A tu per tu con … **Pierluca Ardito**

23 maggio - A tu per tu con … **Roberta Merolli e Giovanni Solofra**