Unilever Food Solutions, a ottobre Foodart con Pierluca Ardito, Felix Lo Basso e Tommaso Foglia

20240926114321foodart-cdcdd7c0

Col mese di ottobre **riprenderanno gli appuntamenti di Foodart Collection – Il Menù del Futuro**, iniziativa formativa di Unilever Food Solutions giunta alla quinta edizione. Il progetto **esplora**, anche grazie ai contributi degli chef coinvolti, **le tendenze della ristorazione** e offre ai professionisti del settore gli strumenti per tradurle in un'offerta qualificata, innovativa e in grado di soddisfare una clientela sempre più esigente.

Quest'anno gli chef sono chiamati a dare la loro interpretazione, attraverso ricette e interviste inedite, delle due **principali tendenze** che stanno emergendo nella ristorazione italiana: Tradizione Moderna e Combinazioni Sensoriali.

La **Tradizione Moderna** racconta di una cultura gastronomica che è ponte tra passato e futuro e della sfida dello chef nell'innovare, rispettando la tradizione e creando nuovi accostamenti e forme di piatti senza tempo. Le **Combinazioni Sensoriali** parlano invece di abbinamenti nuovi e inaspettati di ingredienti, sapori e consistenze, spesso frutto di contaminazioni di altre culture, che richiedono allo chef un perfetto equilibrio tra conoscenza, tecnica e sperimentazione.

Gli chef coinvolti nel progetto sono **Pierluca Ardito** – chef e team coach Nazionale Italiana Cuochi; **Tommaso Foglia**- pastry chef già 1 Stella Michelin; **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.

Tre gli appuntamenti in calendario a ottobre, in collaborazione con Federazione Italiana Cuochi, che da anni affianca Unilever Food Solutions nello sviluppo di proposte formative innovative. **Tutti gli eventi possono essere seguiti in presenza o online.**

1 ottobre alle 15.00 **“A casa di …” Pierluca Ardito**, chef e team coach Nazionale Italiana Cuochi. Per l’occasione Ardito sarà ospite dell’Istituto Eccelsa, la scuola di alta formazione culinaria di Alberobello. Ardito è executive chef del ristorante Nobis e del Grand Hotel La Chiusa di Chietri, dove ricerca la qualità con materie prime eccellenti, abbinate ai sapori della tradizione pugliese, che esalta grazie a contaminazioni inedite. Per iscriversi **cliccare qui**

10 ottobre alle 15.30 il webinar **“A tu per tu con …” Felix Lo Basso**. 1 Stella Michelin, Lo Basso è interprete di una cucina di alto livello, sofisticata nell’elaborazione dei piatti, ma con forti legami con la tradizione e le materie prime italiane. Intuizione, fantasia, innovazione e creatività sono gli elementi che caratterizzano la sua proposta gastronomica. Per iscriversi **cliccare qui**

29 ottobre alle 15.30 il webinar **“A tu per tu con …” Tommaso Foglia**, pastry chef, già 1 Stella Michelin della pasticceria italiana, membro AMPI e noto volto televisivo di programmi di successo come Bake Off Italia e Cake Star. Per iscriversi **cliccare qui**

Il format **“A casa di …”** prevede un evento in livestreaming, dove lo chef, in diretta da una location speciale, selezionata per l’occasione, mostra le ricette Foodart, scelte come espressione delle tendenze 2024 e ne racconta ispirazioni, segreti e tecniche. Il format **“A tu per tu con …”** consiste invece in un evento phygital con intervista allo chef, seguita da una sessione in presenza e masterclass di Giuseppe Buscicchio, executive chef Unilever Food Solutions.