Formazione: partono gli incontri di Unilever Food Solutions in collaborazione con Fic

20241104124816stelledidomani-12d16e69

Supportare il percorso formativo degli chef del futuro investendo nella formazione delle giovani promesse della ristorazione italiana. Parte dal mese di novembre **"Le Stelle di Domani"**, progetto ideato da **Unilever Food Solutions** in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi (FIC) che prevede **otto incontri formativi** in altrettanti istituti alberghieri selezionati su tutto il territorio nazionale.

Gli appuntamenti saranno trasmessi in diretta streaming e resi disponibili on-demand, offrendo così agli studenti di tutta Italia la possibilità di fruire dei contenuti. **A guidare il programma** sarà l'executive chef di Unilever Food Solutions, **Giuseppe Buscicchio**, che esplorerà le **otto tendenze globali della ristorazione** emerse dal rapporto annuale Future Menus 2024, frutto della collaborazione di oltre 1.600 chef in 21 Paesi nel mondo.

Durante gli incontri verranno illustrate **tecniche di cottura, di preparazione e di impiattamento**, applicate a ricette ispirate alle otto tendenze della ristorazione. Gli studenti verranno coinvolti in **un'esperienza pratica e interattiva**, che li aiuterà a sviluppare competenze concrete per il loro futuro professionale. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno invitati a prendere parte alla **gara finale**, una sfida culinaria che premierà le ricette più innovative e creative. La sfida culinaria consisterà nel creare una ricetta, utilizzando gli ingredienti forniti nella Special Box, inviata a casa al momento dell'iscrizione. I ragazzi dovranno pubblicare un video della sua realizzazione sulla piattaforma TikTok.

Una giuria di esperti Ulilever Food Solutions selezionerà infine i **dieci finalisti**, e il vincitore avrà l’opportunità di frequentare un corso di cucina professionale che include anche una **masterclass con lo Chef stellato Domenico Stile.**

Con il progetto “Le Stelle di Domani”, Unilever Food Solutions si propone non solo di offrire ai giovani una visione concreta e moderna del mondo della ristorazione, ma anche di **consolidare il legame tra scuola e lavoro**, fornendo agli studenti competenze pratiche e aggiornate sulle ultime tendenze culinarie globali, con un focus su innovazione, sostenibilità e creatività.

Per ulteriori informazioni sul progetto "Le Stelle di Domani" e per seguire le lezioni online **cliccare qui**

LE OTTO TENDENZE GLOBALI DELLA RISTORAZIONE

VERDURE

Le verdure stanno emergendo come protagoniste nella cucina contemporanea, trasformandosi da semplici contorni a veri e propri simboli di un nuovo "green power". Non si tratta solo di una moda ma di **una risposta a una crescente domanda di proposte vegetali** gustose, originali e salutari, che beneficiano sia il benessere individuale che la salute del pianeta. Gli chef devono quindi integrare nei loro menù piatti che soddisfino queste esigenze, poiché le verdure possono esprimere una personalità forte e distintiva, capace di attrarre anche i palati più esigenti.

CUCINA SOSTENIBILE

Oggi più che mai, lo chef è chiamato a rivestire il ruolo di promotore di una cucina sostenibile, caratterizzata da **scelte consapevoli e responsabili**. Questa responsabilità implica la capacità di valutare le conseguenze delle proprie decisioni, tenendo conto degli effetti economici, ambientali e sociali. **Creare ricette e piatti che non generino sprechi**, utilizzando ingredienti stagionali e locali, e valorizzando parti di animali e vegetali un tempo considerati scarti, richiede un approccio innovativo. Tale approccio deve preservare un forte legame con la terra e le tradizioni, rispettando al contempo i sapori autentici e il benessere del pianeta.

PROTEINE EVOLUTE

Le proteine vegetali assumono un ruolo fondamentale nell'alimentazione, emergendo come elementi essenziali per **promuovere la sostenibilità ambientale e il benessere personale**. Un numero crescente di individui si identifica come flexitariano, scegliendo di ridurre il consumo di carne animale per motivi di salute e rispetto verso il pianeta e i suoi abitanti, sostituendo le proteine animali con piatti vegetali. I legumi, ricchi di versatilità e nutrienti, sono oggi al centro della scena culinaria; insieme a loro troviamo noci, semi, verdure a foglia verde e cereali come la quinoa e il riso selvatico. È importante che gli chef tengano conto di questi ingredienti per **creare proposte culinarie innovative, inclusive e nutrizionalmente equilibrate**, contribuendo così a una cucina sostenibile.

LE SPECIALITA' DEL TERRITORIO

La stagionalità del menù è intimamente legata ai frutti della terra e ai ritmi naturali. La natura offre una vasta gamma di prodotti che si riflettono nella ricchezza delle tradizioni culinarie locali. Celebrando questa risorsa preziosa, gli chef possono esprimere un valore fondamentale nella loro cucina. È essenziale **conoscere e promuovere le specialità del territorio**, salvaguardare l'unicità dei prodotti e **valorizzare il lavoro degli agricoltori e degli allevatori.** Questa missione rappresenta una delle sfide più gratificanti per il cuoco moderno. Gli ospiti sono sempre più curiosi di scoprire le storie che accompagnano gli ingredienti, sviluppando **un senso di appartenenza e comunità intorno a ogni ricetta.**

CIBO BENESSERE

Il benessere è al centro della progettazione del menù, influenzando ogni piatto. Lo chef contemporaneo mira a nutrire in modo armonioso non solo il corpo, ma anche l'anima, offrendo un'esperienza culinaria autentica e completa, che va oltre la semplice portata salutistica. **Cresce l'attenzione verso il gusto e i sapori, così come verso la freschezza e la genuinità degli ingredienti**. L'utilizzo di **superfood** - come cereali, legumi, verdure, semi, radici e bacche - è sempre più rilevante, insieme a un corretto bilanciamento dei piatti e a una varietà di opzioni. Anche la presentazione a tavola riveste un ruolo importante, poiché l'estetica del piatto contribuisce all'esperienza complessiva di benessere.

CONDIVISIONE

Una celebrazione della vita in cui il cibo diventa il collante tra le persone, accogliendo tutti attorno alla tavola. Nei ristoranti, lo chef diventa il regista di questo momento magico, creando piatti che non solo deliziano il palato, ma favoriscono la condivisione e il dialogo. **La sua proposta non si limita a servire cibo, ma a offrire esperienze che trasformano ogni pasto in un rituale di comunit**à. La tavola diventa così un simbolo di unione e di festa, esaltando le relazioni e l'amore per il cibo e la sua storia. Questo approccio celebra non solo il sapore del cibo, ma anche l'atto stesso del condividere con gioia: rompere il pane, passare un piatto, scambiare impressioni su ogni assaggio.

TRADIZIONE MODERNA

La tradizione culinaria è una memoria del gusto in evoluzione, caratterizzata da profumi, sapori e consistenze che si reinventano con rispetto. Questa essenzialità si concentra sulla materia prima, interpretandola nella sua forma più autentica per **creare piatti armoniosi ed eleganti, destinati a diventare patrimoni condivisi e futuri classici gastronomici.** Rivisitare la tradizione significa dare nuova vita a ricette senza tempo, **mantenendo vive le connessioni culturali**. È un processo che arricchisce sapori e consistenze, catturando l'attenzione del cliente che impara a gustare con cuore,

mente e sensi.

COMBINAZIONI SENSORIALI

La cucina è un universo di esperienze gustative, visive e tattili dove si esplora l’incontro tra sapori, consistenze e colori, offrendo un’esperienza multisensoriale intensa e sorprendente. È un viaggio sensoriale che **esplora sapori e texture**, dal croccante al cremoso, dal vellutato al soffice, e permette di sperimentare audaci abbinamenti, come agrodolce e sapido, acido e piccante. **Non si tratta solo di un esercizio creativo**, ma di un risultato che nasce da competenza, tecnica e originalità. Chi conosce i segreti della cucina può rompere regole e convenzioni, offrendo un’esperienza multisensoriale intensa. **L’armonia degli opposti, il bilanciamento degli elementi e l’influenza di culture gastronomiche lontane** arricchiscono ogni piatto, rendendo anche la presentazione un’esperienza visiva sorprendente.