Unilever Food Solutions, parte il contest 'Le Stelle Di Domani'. Obiettivo giovani talenti

20241206103921thumbnail-lestelledidomani-48254cdb

C'è tempo sino al prossimo marzo per partecipare a "**Le Stelle di Domani**", la **competizione culinaria dedicata agli studenti degli istituti alberghieri italiani**. Organizzato da Unilever Food Solutions, il contest punta a scoprire e valorizzare le nuove promesse della ristorazione italiana.

La sfida culinaria invita quindi gli studenti delle scuole alberghiere di tutta Italia a **creare una o più ricette ispirate alle otto tendenze globali della cucina contemporanea** emerse dal rapporto annuale Future Menus 2024, frutto della collaborazione di oltre 1.600 chef in 21 Paesi nel mondo.

COME PARTECIPARE

Gli studenti interessati possono iscriversi **sul sito ufficiale della challenge** e riceveranno a casa la special box con gli ingredienti professionali selezionati da Unilever Food Solutions. La partecipazione prevede la realizzazione di un **video su TikTok** che racconti la preparazione della ricetta. Una giuria di esperti Unilever Food Solutions e Federazione Italiana Cuochi selezionerà **dieci finalisti sulla base della innovazione e della creatività**, che si sfideranno nella finale del 20 maggio 2025 presso la sede della Gambero Rosso Academy a Roma. **Il vincitore** avrà l'opportunità di frequentare un **corso di cucina professionale, arricchito da una masterclass con lo chef stellato Domenico Stile.**

L'iniziativa si inserisce nel **progetto formativo** "Le Stelle di Domani", nato in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, che prevede un ciclo di otto lezioni dedicate alle tendenze della ristorazione contemporanea, con l'obiettivo di **sostenere concretamente la crescita dei professionisti del futuro**. Gli incontri sono trasmessi in diretta streaming e resi disponibili on-demand, offrendo così a tutti gli interessati la possibilità di fruire dei contenuti formativi.

LE OTTO TENDENZE GLOBALI DELLA RISTORAZIONE

Verdure irresistibili

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** 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.

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.

Selvaggio e puro

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 gioiosa

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 comunità. 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 gioi**a: 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.