Unilever Food Solutions: ad aprile tornano gli appuntamenti di Foodart Experience

202604151250554388 0f37-262f-4c60-b2be-9b99f8b18c3ecopia

Prosegue il percorso di formazione firmato Unilever Food Solutions con gli appuntamenti di aprile di **“Foodart Experience – Il Menù del Futuro”**. Il progetto, giunto alla sua quarta edizione, individua le nuove tendenze della cucina contemporanea - in Italia e nel mondo - offrendo ai professionisti della ristorazione strumenti concreti per tradurle in proposte in linea con le esigenze dei clienti. Durante ogni appuntamento, gli chef – affiancati da Giuseppe Buscicchio, Chef Executive di Unilever Food Solutions – realizzeranno tre ricette inedite, ispirate alla tendenza di riferimento, offrendo spunti pratici e applicazioni concrete per il mondo della ristorazione.

Tutti gli eventi sono gratuiti e accessibili sia in presenza sia on line. Per iscriversi e per consultare il calendario aggiornato degli appuntamenti con gli chef visitare il sito unileverfoodsolutions.it nella sezione Foodart Experience - Il Menù del Futuro.

Gli appuntamenti di aprile

I prossimi appuntamenti vedranno protagonisti altri due grandi nomi nel panorama della ristorazione italiana: **16 aprile (ore 15.30) – Ivano Veccia e lo “Street Food Urbano”**. Maestro pizzaiolo tra i più autorevoli della scena contemporanea, Ivano Veccia porterà la sua interpretazione del trend “Street Food Urbano”. Un approccio che eleva i grandi classici del cibo di strada – come panini, bao, ramen e fritti – attraverso tecniche raffinate e ingredienti di qualità, mantenendo al contempo autenticità e informalità. Questa tendenza, fortemente guidata dalla Generazione Z, riflette una nuova idea di consumo: accessibile ma curata, capace di unire gusto, cultura e sperimentazione. Le città diventano così veri e propri laboratori gastronomici, dove tradizioni locali e influenze globali si incontrano. **29 aprile (ore 15.30) – Anthony Genovese e la “Cucina senza Confini”**. Sarà poi la volta di Anthony Genovese, chef due stelle Michelin, che interpreterà il trend “Cucina senza Confini”. La sua cucina, profondamente influenzata da esperienze internazionali tra Europa e Asia, rappresenta un perfetto

esempio di contaminazione culturale.

«*Siamo orgogliosi di Foodart Experience, che negli anni è diventato un punto di riferimento per la formazione nel settore foodservice* – commenta **Giuseppe Buscicchio**, Chef Executive di Unilever Food Solutions – *Il progetto rappresenta un'occasione per dare voce a visione, tecnica e innovazione in un mondo della ristorazione in continua evoluzione. Attraverso le quattro grandi direttrici – Street Food Urbano, Cucina Senza Confini, Radici del Gusto e Cibo Esperienza – offriamo ai professionisti strumenti concreti per interpretare il cambiamento. La partecipazione di alcuni tra i nomi più autorevoli della ristorazione, conferma il valore del progetto e la sua capacità di raccontare, attraverso interpreti d'eccellenza, le evoluzioni della cucina contemporanea*».

In Italia, "Foodart Experience – Il Menù del Futuro" è sviluppato in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, da anni partner di Unilever Food Solutions, e coinvolge alcuni tra i più autorevoli professionisti del settore: Pierluca Ardito, Rita Busalacchi, Fabrizio Cervellieri, Gennaro Esposito, Tommaso Foglia, Anthony Genovese, Roberta Merolli, Giovanni Solofra e Ivano Veccia. Ciascuno è protagonista di un evento dedicato, in cui interpreta una delle tendenze emerse dal report attraverso ricette originali, visione personale e applicazioni concrete per la ristorazione professionale.