# Riprendono i webinar di Foodart con gli chef stellati

20230906120856webinar-e71fd2c2

Dopo la pausa estiva riprendono i webinar **“A tu per tu con …”** di Foodart – Il Menu? del Futuro: **7 appuntamenti in diretta streaming** e on demand, da qua a fine anno, pensati da **Unilever Food Solutions** e da Federazione Italiana Cuochi, che vedono come protagonisti gli chef stellati partner del progetto: Chicco e Bobo Cerea, Tommaso Foglia, Roberta Merolli, Diego Rossi, Giovanni Solofra e Pierluca Ardito.

In 30 minuti gli chef raccontano con le loro ricette e in un'intervista inedita con il giornalista enogastronomico Giuseppe Gaspari, la loro idea di Menù del Futuro, e in particolare di “Tradizione Moderna” e “Cucina Sostenibile”, le due tendenze della ristorazione emerse dal Future Menu Trend Report e considerate centrali nella cucina italiana e all’interno di **Foodart**, il progetto di formazione di Unilever Food Solutions.

In conclusione del webinar **Giuseppe Buscicchio**, Executive Chef Unilever Food Solutions, da oltre 25 anni membro della Federazione Italiana Cuochi, affiancato dal giornalista, scrittore e sommelier Antonio Iacona, risponde alle domande dei partecipanti.

Primo appuntamento il **12 settembre alle 15.00** con **Tommaso Foglia**, Pastry Chef, già 1 Stella Michelin, giudice di Bake off Italia e Cake Star – Pasticcerie in sfida. Durante il webinar Foglia realizzerà la sua “Fragola Velata”, espressione della “Tradizione Moderna”, variazione di fragole, mousse, gelee? e polvere con sable? di frolla, frangipane, crema pasticcera, lemon curd e menta fresca e “Da Palermo a Città del Messico”, tacos con biscotto al pistacchio, spuma di ricotta, arancia candita e vaniglia con pistacchi sabbiati e pralinati, ricetta all’insegna della “Cucina Sostenibile”.

Per seguire il webinar di Tommaso Foglia in diretta streaming, registrarsi **a questo link**

Il 19 settembre tocca a **Chicco e Bobo Cerea**, Chef del ristorante 3 Stelle Michelin “Da Vittorio” a Brusaporto in provincia di Bergamo e il **26 settembre a Roberta Merolli**, Pastry Chef del Ristorante 2 Stelle Michelin “Tre Olivi” di Paestum.

Gli incontri andranno avanti il **3 ottobre con Pierluca Ardito**, Chef e Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi e il **12 ottobre con Diego Rossi**, Chef della Trattoria Trippa di Milano.

Il percorso si concluderà il **7 novembre** nuovamente **con Tommaso Foglia**, Pastry Chef, già 1 Stella Michelin, giudice di Bake off Italia e Cake Star – Pasticcerie in sfida e **il 28 novembre con Giovanni Solofra**, Chef del ristorante 2 Stelle Michelin “Tre Olivi” di Paestum.

Qui **il link** per iscriversi ai webinar in diretta streaming e rivedere quelli passati