



L'evento finale della challenge si svolgerà il 20 maggio 2025 presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

Il corso di cucina professionale con una Masterclass a cura dello Chef Stellato Domenico Stile, si terrà dal 7 all'11 luglio 2025, sempre presso la Città del Gusto del Gambero Rosso.

Fai brillare il tuo talento con



LE STELLE DI DOMANI



La challenge pensata per ispirare i giovani chef come te.

In palio un corso di cucina professionale con una Masterclass a cura dello Chef Stellato Domenico Stile presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.



Conosci Unilever Food Solutions?

È la divisione di Unilever specializzata nel supporto alla ristorazione professionale, con oltre 250 chef attivi in più di 70 paesi. UFS offre un portafoglio di marchi di qualità, tra cui Knorr Professional, Carte D'Or Professional, Calvé, Hellmann's, Maizena e The Vegetarian Butcher. **Prodotti pensati da chef, per gli chef, per garantire eccellenza e innovazione in cucina.**

È il momento di creare la tua ricetta.

- 1** Scegli una delle 8 tendenze FoodArt.
- 2** Realizza una ricetta utilizzando uno o più prodotti che troverai all'interno della Box.
- 3** Pubblica la tua ricetta su TikTok utilizzando l'hashtag **#LeStelleDiDomani** e menziona la tendenza che hai scelto.

Puoi creare tutte le ricette che vuoi, ma per avere più chance, realizza un Menù Completo con antipasto, primo, secondo e dessert.

NELLA TUA BOX TROVERAI:



Knorr Mise en Place allo Zafferano 800 Gr:

Un brodo dal sapore di zafferano, arricchito con cipolla e curcuma: perfetto per primi piatti, contorni e salse.



Fondo Bruno legato granulare senza glutine:

Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.



Brodo Frutti di Mare:

Un brodo delicato e aromatico con frutti di mare: ideale per zuppe, guazzetti e sughi di pesce.



Maizena Amido di mais 700 Gr:

Un addensante per zuppe, sughi e salse: è ideale per rendere i tuoi impasti friabili e le frittiture super croccanti.



Carte d'Or Tiramisù:

Un preparato con mascarpone e uova pastorizzate, facilissimo da personalizzare con succhi o infusi.



Carte D'Or Topping Caramello Salato 1 Kg:

Un topping al caramello salato perfetto per personalizzare i tuoi dessert.

SCOPRI LE 8 TENDENZE DEL NOSTRO MENÙ DEL FUTURO.

Essere Chef del Futuro richiede passione, talento e aggiornamento costante. Anche quest'anno, abbiamo collaborato con chef stellati:

attraverso interviste esclusive e ricette innovative, abbiamo raccolto le tendenze più all'avanguardia, ispirando i professionisti del settore.



1 #VerdureIrresistibili

Da comparse a protagoniste: le verdure sprigionano una nuova personalità.



2 #TradizioneModerna

Dare nuova vita a un grande classico, aggiungendo il tuo tocco creativo.



3 #CucinaSostenibile

L'uso intelligente degli ingredienti garantisce il minimo spreco col massimo



4 #SelvaggioePuro

Piatti stagionali ispirati alla varietà che si trova in natura, senza forzature.



5 #CombinazioneSensoriali

Stupisci con una portata dalle combinazioni inaspettate: sapori, colori e consistenze.



6 #CiboBenessere

Varietà ed equilibrio per offrire pasti gustosi, salutari e dall'alto valore nutritivo.



7 #CondivisioneGioiosa

Una celebrazione della vita in cui il cibo unisce le persone... e tutti sono invitati.



8 #ProteineEvolute

Proporre una ricetta ricca di proteine, combinando fonti diverse per un mix perfetto.