

Ristorazione del futuro ed innovazione tecnologica: un binomio vincente per il Magnolia Ristorante di Alberto Faccani

Descrizione del progetto

Alberto Faccani, Chef a cui è stata recentemente assegnata la seconda Stella Michelin, provvederà ad una profonda valorizzazione tecnologica della propria impresa attraverso l'acquisizione di attrezzatura tecnica di ultima generazione che si avvale della miglior tecnologia presente sul mercato.

Obiettivi

Il progetto del Ristorante Magnolia di Faccani Alberto prevede la riqualificazione dell'attrezzatura tecnica della cucina. L'approccio culinario non sarà più solo un insieme di azioni, ma un processo di necessità tecniche, in cui la materia inerte può essere trasformata in uno strumento: un flusso di trasformazione nel quale i bisogni dello Chef e le sue scelte creative diventano prima progetto e poi prendono corpo in una Cooking Suite.

Risultati

Le Tecnologie 4.0 sta cambiando la filiera del Food, settore ritenuto esempio di applicazione di un modello organizzativo rivolto all'innovazione, verso: vision del futuro, ricerca e sviluppo applicata al prodotto nonché flessibilità dello stesso in base alle esigenze del cliente in quanto la ristorazione del futuro va di pari passo con l'innovazione.

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale

