

## A HostMilano una gallery dove chicco e gelato diventano una cosa sola

A HostMilano una gallery dove chicco e gelato diventano una cosa sola 6 settembre 2017 CONDIVIDI Facebook Twitter MILANO - Caffè ancora una volta protagonista a HostMilano 2017 (a fieramilano dal 20 al 24 ottobre) grazie al Sic, Salone Internazionale del Caffè. In tutto, saranno 593 le aziende partecipanti (+3% rispetto alla passata edizione), provenienti da 41 Paesi. L'Italia farà naturalmente la parte del leone (due terzi degli espositori), seguita da Germania, Spagna, Svizzera, Usa. Ucimac: nel 2017 made in Italy a +4,7% Tutti i big del settore hanno già confermato la loro presenza. Ma tra gli espositori di Sic non mancheranno però nemmeno le piccole realtà emergenti. A dimostrazione della vitalità di un settore confermata anche dai più recenti dati di Ucimac. Che è il comparto che rappresenta i Costruttori di Macchine per Caffè Espresso Professionali aderente ad ANIMA-Assofoodtec. In Italia, il settore "Macchine per caffè espresso" è arrivato, infatti, a registrare un giro d'affari di 445 milioni di euro nel 2016, con una crescita del 4,7% dovuta in larga parte al mercato estero, e una previsione pressoché analoga per quest'anno (+4,5%). In aumento anche le esportazioni (+3,8% l'anno scorso e +4,3% nel 2017). Con una novità. Se i principali mercati di destinazione restano quelli europei, è in netto incremento la quota destinata ai Paesi dell'area asiatica. In particolare Corea del sud e Cina. The Experience Gallery: dove caffè e gelato si incontrano Caffè e Gelato: due universi attigui, diventati complementari. Grazie a creazioni come quelle dei maestri gelatai e pasticceri. Che sono ormai sempre più contaminate con il mondo dei chicchi. E proprio per permettere ai visitatori della manifestazione di toccare con mano le mille sfaccettature della parola ibridazione, la grande novità dell'edizione numero 40 di Host 2017 si chiama The Experience Gallery. Non solo un ponte di collegamento, una galleria per l'appunto, che unirà i padiglioni - i numeri sono il 10 e il 14 - in cui sono ospitati i due settori. Ma un vero e proprio luogo a sé. Pensato per offrire a chi l'attraverserà un percorso all'insegna dei cinque sensi. Che sarà capace di mettere in contatto i mondi del Gelato Pastry e del Caffè. Tutto il caffè tra eventi, gare internazionali e sperimentazione Brewing e cold brewing, Ibrik, Dripper, AeroPress, Specialty. Anche in Italia negli ultimi tempi il caffè ha smesso di essere sinonimo solo di espresso o cappuccino. E il suo vocabolario si è arricchito di termini prima sconosciuti. Così all'interno di Sic il prezioso chicco non poteva che mostrarsi in tutte le sue forme e varianti globali. Largo quindi a un'esplorazione a 360° del caffè non solo come bevanda, o come oggetto di cultura e di tendenza. Ma anche come ingrediente da estrarre in vari modi. All'insegna della sperimentazione e del confronto tra metodi diversi. Ma oltre agli spazi espositivi, ad aiutare gli operatori del settore ad approfondire un prodotto in così rapida evoluzione, ad HostMilano 2017 non mancherà un fitto calendario di appuntamenti. Si parte con "Fantasie al caffè", organizzato da Fipe, Federazione Italiana Publici Esercizi. Il concorso intende valorizzare le idee di chi, ogni giorno, vuole proporre qualcosa di nuovo riguardo al caffè. Magari creando nuove ricette, dolci o salate, al bar o in cucina. I primi cinque classificati saranno invitati ad esibirsi presso lo stand Fipe al padiglione 10 insieme a noti chef negli show cooking di Caffè in tavola e non solo. dove diventeranno testimonial di esperienze aventi protagonista il caffè. Non solo nella sua accezione tradizionale, ma anche e soprattutto utilizzato in cucina come aroma capace di esaltare i sapori e conferire note esotiche alle ricette. Un vero e proprio salotto invece sarà al centro di "Pillole di discussione". Un format in cui i differenti modi di valorizzare l'uso del caffè saranno spunto per un confronto tra i testimonial delle diverse esperienze. Aicaf e Altoga con le finali del GP della caffetteria italiana Da non perdere, il 21 e 22 ottobre, il V° Gran Premio della Caffetteria Italiana organizzato da Aicaf, Accademia Italiana Maestri del caffè e, per le finali, sostenuto da Altoga. Nella ricetta proposta ai giudici che decreteranno il miglior barista, dovrà essere presente almeno un ingrediente dell'enogastronomia italiana. Attraverso l'allestimento di diverse esperienze di consumo basate su caffè e liquori, ecco il nuovo concept di Café Chronology. Prodotto dal team World Coffee Events, in partnership con MUMAC porterà i visitatori a rivivere la cultura del caffè tra i primi del Novecento e i giorni nostri. Il tutto attraverso un'immersione nei materiali e nella cultura con macchine storiche, aromi e arredi d'epoca. Si chiamerà invece "Magie della Mixability" l'incontro a cura di Mixer Educational dove i maestri della mixology e della cucina si confronteranno con la tradizione. Per spiegare e insegnare ai professionisti del settore le proprietà e i benefici delle erbe naturali. Hub Coffee Science è invece un laboratorio con due percorsi esplorativi per comprendere i principi scientifici che sono alla base di acqua e caffè. Altre competizioni dedicate espressamente ai professionisti del bancone sono l'Espresso Italiano Champion, la gara per baristi organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei). Si tratta di una corsa contro il tempo, a cui parteciperanno 15 baristi internazionali che, in soli 11 minuti, dovranno preparare quattro espressi e quattro cappuccini. Il tutto sotto gli occhi dei giudici sensoriali dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Infine Milano Latte Art Challenge 2017, un nuovo format di competizione tra 12 baristi scelti tra i migliori Latte Artist mondiali, sviluppato dalla Torrefazione Trismoka di Brescia.

## *A HostMilano una gallery dove chicco e gelato diventano una cosa sola*

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it), @HostMilano, #Host2017.