

***"L'ospitalità incontra il Business" HostMilano, anteprima a Napoli***

Il Mattino > Mangia e Bevi > Le News «L'ospitalità incontra il Business», HostMilano: anteprima a Napoli 0 Conto alla rovescia per un Hostmilano da record: 2.081 aziende confermate, 1.500 buyer dai 5 continenti, oltre 500 eventi in programma · 2.081 aziende partecipanti (+3,5%), in rappresentanza di 51 Paesi (+9%) · Le prime 5 nazioni straniere sono: Germania, Spagna, Francia, Usa e Regno Unito · Più di 1.500 buyer da Europa (10%), Mediterraneo (6%), Medio Oriente (15%), Nord America (23%), Centro e Sud America (8%), Russia (18%), Sudafrica (1%), Asia e Oceania (19%) · Oltre 500 gli appuntamenti tra campionati, workshop, occasioni di formazione, tavole rotonde e show-cooking Si terrà a Napoli il 25 settembre nella affascinante cornice di Villa Lucrezio il convegno "L'ospitalità incontra il Business - Dal Sud al Nord alla ricerca di eccellenze" organizzato da APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, e Fiera Milano. Nell'occasione sarà presentato HostMilano, la principale manifestazione dedicata al mondo della ristorazione e dell'hotellerie, a stampa e operatori del Centro e Sud Italia e si approfondirà l'impatto del settore Ho.Re.Ca. in queste regioni. La giornata, condotta da Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino e gastronomo, vedrà la partecipazione di Gaetano Daniele, Assessore a Cultura e Turismo del Comune di Napoli, Sonia Re, direttore generale APCI, Simona Greco, Exhibition Director di Host e BIT, Magda Antonioli, direttrice del Master in Economia del Turismo dell'Università Bocconi, Sal De Riso, pasticciere Maestro AMPI, Alfonso Iaccarino, chef del Don Alfonso e Roberto Carcangiu, presidente APCI. Cibo e innovazione, tecnologica e di servizio: un binomio vincente, oggi più che mai, in questo mondo globalizzato di sapori e ingredienti dove il mangiare bene - lo dice il recentissimo rapporto Coop 2017 - è diventato valore in sé, elemento identitario, nuovo lusso, esperienza. E in questo nuovo approccio è il fuori casa che vince, guadagnando quote sul consumo casalingo (+1,1% nel 2016). C'è una fiera che ogni due anni va in scena a Milano e che di questo mondo oggi sotto i riflettori mette in mostra le ultime novità tecnologiche in tutti i settori: dalla ristorazione al caffè, dalla gelateria alla pasticceria, dalla tazza all'arredo. Questa fiera è HostMilano, al via da venerdì 20 a martedì 24 ottobre con la 40esima edizione. Una manifestazione che nel corso degli anni è diventata leader mondiale per le filiere Ho.Re.Ca., foodservice, retail, GDO e hÔtellerie. A Fieramilano saranno esposte le ultime soluzioni in fatto di macchinari, materie prime, semilavorati ma anche servizi. Senza contare le suggestioni e indicazioni sul futuro che aspettano i professionisti dell'accoglienza, cuore pulsante dell'economia italiana. I macchinari, ormai essenziali all'attività di pasticceri e pizzaioli, gelatieri, chef e baristi, saranno poi utilizzati in centinaia di eventi, show coking, dimostrazioni, ma anche sfide e campionati, in una rutilante e colorata esperienza dove il profumo del pane e della pizza appena sfornati o l'aroma dei caffè specialty più pregiati guideranno il visitatore in un Paese delle meraviglie, dove potrà stupirsi ma anche formarsi, grazie ai tanti eventi di approfondimento, e soprattutto scoprire le nuove tendenze e accogliere informazioni utili per aggiornare e rendere più profittevole la propria attività. Una fiera internazionale, 51 Paesi rappresentati A un mese dal taglio del nastro, i numeri di HostMilano - International Hospitality Exhibition parlano già di un successo rispetto alla passata edizione: in totale, infatti, sono 2.081 le aziende che hanno confermato la propria presenza, di cui 1.255 italiane (60,3%) e 826 estere (39,7%, in crescita dell'11% rispetto alla scorsa edizione) in rappresentanza di 51 Paesi. Cifre che indicano una crescita generalizzata della manifestazione rispetto all'edizione 2015, chiusasi con 2.010 aziende. "Con un incremento del 3,5% rispetto alla stessa data del 2015, i numeri confermano la centralità di Host nel panorama fieristico internazionale, - commenta Simona Greco, Direttore Art, Fashion, Hospitality & Travel Exhibitions di Fiera Milano - e fanno ben sperare nella riuscita di questa 40ª edizione. I produttori italiani e internazionali trovano infatti in Host il perfetto marketplace per presentare le innovazioni tecnologiche e i trend in generale dell'ospitalità, grazie anche allo scouting continuo che Fiera Milano adotta per selezionare buyer di altissimo profilo: quest'anno saranno oltre 1.500 provenienti da tutti i continenti". Il carattere sempre più internazionale di HostMilano è dimostrato anche dai Paesi new entry - Egitto, Nuova Zelanda, Sudafrica, Ucraina, Uganda - che per la prima volta si affacciano o tornano dopo anni, come il Canada, sul palcoscenico della manifestazione. Tra le presenze straniere, il continente che potrà vantare il maggior numero di aziende sarà l'Europa (71,4%), mentre al vertice della top 10 delle nazioni straniere ci sono Germania, Spagna e Francia, subito seguite da Stati Uniti, Regno Unito, Svizzera, Portogallo, Grecia, Olanda e Austria. Per quanto riguarda la tipologia merceologica delle aziende, invece, il macrosettore Ristorazione professionale e Pane Pizza Pasta è il più rappresentato e "pesa" per il 43,7%; il Caffè Tea - Bar Macchine Caffè Vending - Gelato Pasticceria conta il 37,5% delle aziende mentre l'Arredo e Tavola il 18,8%. All'interno di una strategia che ha visto una maggiore promozione capillare in tutto il mondo per raggiungere un più ampio spettro di utenti, la manifestazione del prossimo ottobre ha voluto anche concentrare l'attenzione sulle aree target di questa edizione - USA,

## ***"L'ospitalità incontra il Business" HostMilano, anteprima a Napoli***

Canada e Medio Oriente - per le quali sono state messe in campo varie attività per attrarre i visitatori, anche tramite accordi con autorevoli associazioni di categorie, nordamericane ed europee. Presenti più di 1.500 buyer da tutto il mondo. Provenienti da tutto il mondo saranno anche gli hosted buyer. Selezionati grazie al crescente investimento sulla profilazione e alla collaborazione sempre più stretta con ITA - Italian Trade Agency: si tratta di più di 1.500 buyer in arrivo da Europa (10%), Mediterraneo (6%), Medio Oriente (15%), Nord America (23%), Centro e Sud America (8%), Russia (18%), Sudafrica (1%), Asia e Oceania (19%). Tutti i settori del food e dell'ospitalità in una sola fiera. La manifestazione si svolge su cinque giorni ed è organizzata in tre macro-aree: Ristorazione professionale con Pane, Pizza e Pasta; Caffè Tea con Bar, macchine da caffè e vending e Gelato Pasticceria; Arredo e Tavola. Per la prima volta quest'anno, per permettere ai visitatori di toccare con mano le mille sfaccettature della parola ibridazione, gelato pasticceria e caffè - ai padiglioni 10 e 14 - saranno unite idealmente e fisicamente da The Experience Gallery. Ponte di collegamento ma anche luogo a sé, pensato per offrire a chi l'attraverserà un percorso all'insegna dei cinque sensi capace di mettere in contatto i mondi del Gelato Pastry e del Caffè. Oltre 500 tra campionati, incontri ed eventi. Sono oltre 500 gli eventi previsti tra workshop, occasioni di formazione, tavole rotonde e show-cooking per la 40esima edizione di HostMilano - International Hospitality Exhibition. Un'opportunità da non perdere considerato che tutti gli eventi, supervisionati da HostMilano, potranno essere seguiti liberamente dai visitatori professionali, indipendentemente dal settore di appartenenza, e avranno come oggetto i temi "caldi" del momento. EXIHS, ad esempio, è un'installazione artistica a cura di Davide Rampello e Dante O. Benini che accenderà i riflettori sulla tradizione millenaria dell'ospitalità italiana. All'interno del fitto programma ci sarà spazio anche per le finali dei campionati mondiali Cake Designers World Championship e World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate in collaborazione con FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Nella ristorazione, APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, con il progetto di formazione Obiettivo Apprendistato, porterà in fiera i più talentuosi giovani usciti dalle scuole professionali, selezionati in un lungo percorso. Dal canto suo, lo spazio Identità Future, organizzato in collaborazione con Identità Golose, vedrà gli chef cimentarsi in avvincenti show cooking dove sarà evidenziato il ruolo della tecnologia al servizio dell'haute cuisine. Ancora una volta HostMilano ospiterà il Campionato Europeo della Pizza, organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana. Sul fronte della formazione, Fcsi, Foodservice Consultants Society International, assicurerà "Uno sguardo sulla ristorazione del futuro". L'aspetto estetico sempre più importante della pasticceria andrà in mostra negli spazi Dolcinarte, a cura di Chiriotti Editori e Cookery Lab, e Art Gallery. Tantissime le iniziative nell'area dedicata al caffè, il Sic, Salone Internazionale del Caffè. "Fantasie al caffè" è il concorso organizzato da Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che intende valorizzare le idee di chi vuole proporre qualcosa di nuovo riguardo al caffè. Cafe Chronology, prodotto da World Coffee Events porterà i visitatori a rivivere la cultura del caffè tra i primi del Novecento e i giorni nostri. In "Magie della Mixability" a cura di Mixer Educational 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 per comprendere i principi scientifici che sono alla base di un buon caffè. Tutte da seguire le competizioni: 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, Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari e l'Espresso Italiano Champion 2017 organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), mentre Milano Latte Art Challenge 2017 è un nuovo format di competizione tra 12 baristi sviluppato dal team Trismoka. Il calendario completo degli eventi è consultabile sul sito di HostMilano all'indirizzo: <http://host.fieramilano.it/sites/default/files/CALENDARIO%20EVENTI%2002.08.2017.pdf> Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it), @HostMilano, #Host2017