



Trend e nuove tecnologie del caffè a Host Milano

18 ottobre 2017 di Marta Manzo f 24 0 0 Commenta



In tazza grande, in tazzina calda, lungo, espresso, intenso, amaro, con zucchero. La stragrande maggioranza delle persone che amano il **caffè** ne apprezza il gusto, la pastosità sul palato, l'aroma, ma anche la convivialità del gesto. Sono le stesse persone che possono visitare, durante **Host Milano**, lo storico **Salone internazionale del caffè**, il Sic, alla sua 24esima edizione. Una grande macroarea, con un panorama unico, in cui sarà presente il 37.5% delle 2.165 aziende presenti in fiera, insieme ai top player del settore, in testa proprio il nostro Paese. Non solo il caffè come siamo abituati a vederlo, ma anche come prodotto *contaminato*, visto che entrando in diversi canali e spazi commerciali, così come in diversi settori del food, dalla mixology alla cucina. Anche per questo, il Sic è collocato accanto ad altre aree, quelle del gelato e della pasticceria. Una zona particolare, la *The Experience Gallery*, unirà fisicamente i due settori, a simboleggiare due universi attigui ormai complementari, in cui mastri gelatai e pasticceri utilizzano sempre più nelle proprie ricette il mondo dei chicchi.

IL CAFFÈ IN TUTTE LE SUE VESTI, ANCHE IN DIVERSI SETTORI DEL FOOD, DALLA MIXOLOGY ALLA CUCINA



Decine gli eventi previsti, in cui si parlerà del caffè a tutto tondo, con un sempre numero crescente di espositori in fiera. A partire dal classico espresso, per finire allo **specialty** o al **monorigine**, ci sarà tempo anche per occuparsi delle **ultime tendenze**, tra cui il **nitro coffee**, il caffè all'azoto liquido, estratto a freddo dal chicco senza cuocerlo con l'aggiunta di azoto liquido che gli conferisce una consistenza cremosa, o il **cascara**, infuso fatto con lo scarto della lavorazione. O, ancora, si parlerà del trattamento del **caffè verde invecchiato in barrique**, che amplifica le note fruttate e gli aromi, per poi andare a dare un'occhiata ai **cocktail al caffè**.

ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

Host 2017 ospiterà la IV edizione internazionale della gara per baristi organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano con la giuria dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Tanti anche i **concorsi** e le **sfide**. Si parte con *Fantasie al caffè*, organizzato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in cui i primi 5 classificati si esibiranno allo stand del padiglione 10 insieme a noti chef negli show cooking di *Caffè in tavola e non solo*. Il 21 e il 22 ottobre è la volta del **V Gran Premio della Caffetteria italiana**, organizzato dall'Accademia italiana maestri del caffè, che incoronerà il miglior barista italiano. Altre competizioni dedicate espressamente ai professionisti del bancone sono l'**Espresso Italiano Champion**, la gara per baristi organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei): 15 baristi internazionali, in soli 11 minuti, dovranno preparare 4 espressi e 4 cappuccini. Infine, la **Milano Latte Art Challenge 2017**, un nuovo format di competizione tra 12 baristi scelti tra i migliori "latte artist" mondiali.

MILANO LATTE ART CHALLENGE

La torrefazione Trismoka porterà per la seconda volta a Host 2017 la sfida tra i 12 migliori Latte Artist mondiali.

Sul fronte della formazione non si può perdere l'**Hub Coffee Science**, un laboratorio creato per comprendere i principi scientifici che sono alla base di acqua e caffè. Al pubblico saranno proposti due percorsi esperienziali, uno legato al processo di creazione, dal chicco all'estrazione, l'altro dedicato all'influenza dell'acqua utilizzata nella preparazione, analizzando i vari tipi e proponendo l'estrazione di uno stesso chicco con acque diverse. Infine, il nuovo concept di **Cafe Chronology**, che porterà invece i visitatori a rivivere la cultura del caffè tra i primi del Novecento e i giorni nostri, attraverso un'immersione nei materiali e nella cultura del tempo, con macchine storiche, aromi e arredi d'epoca. E se è vero che ad HostMilano si trova tutto ciò che serve all'ospitalità concentrata in un solo luogo, tra gli espositori di Sic non saranno presenti solo i big del settore, ma anche le piccole realtà emergenti: 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.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti su **Caffè: trend e nuove tecnologie a Host** inserisci la tua email nel box qui sotto:

Inscrivi la tua mail ISCRIVITI

SI No Ho letto e acconsento l'informativa sulla privacy

SI No Acconsento al trattamento di cui al punto 3 dell'informativa sulla privacy

IMMAGINE [Know Your Grinder](#) [Host - Facebook](#)

Nuovo Minestrone Tradizione
Scopri gli ingredienti del cuore del

L'INVERNO È SERVITO!
MICHELIN SI PRENDE CURA DELLA TUA AUTO.

SCOPRI COME

RICETTE POPOLARI

AGRODOLCE

Crepes Besciamella

Patate al Forno Riso alla Cantonese

Pollo alle Mandorle Torta Pan di Stelle

Biscotti al burro Torta di mele e yogurt

NUOVA PEUGEOT 308
AUGMENTED TECHNOLOGY

A 179 €/MESE
CON FINANZIAMENTO I-MOVE
TAN 3,49 % TAEG 4,91%

SCOPRI DI PIÙ

TI POTREBBE INTERESSARE

appuntamenti gastronomici appuntamenti gastronomici

CON FINANZIAMENTO I-MOVE
TAN 3,49 % TAEG 4,91%

SCOPRI DI PIÙ

TI POTREBBE INTERESSARE

appuntamenti gastronomici appuntamenti gastronomici

Try Thai: scoprirsi thailandesi a Milano Vino: la top 5 degli abbinamenti a Taste

appuntamenti vino appuntamenti gastronomici

Collisioni a Barolo: rock, wine & food Il Salone del Gusto per i bambini

CON FINANZIAMENTO I-MOVE
TAN 3,49 % TAEG 4,91%

SCOPRI DI PIÙ

TI POTREBBE INTERESSARE

appuntamenti gastronomici appuntamenti gastronomici

Try Thai: scoprirsi thailandesi a Milano Vino: la top 5 degli abbinamenti a Taste

appuntamenti vino appuntamenti gastronomici

Collisioni a Barolo: rock, wine & food Il Salone del Gusto per i bambini

CON FINANZIAMENTO I-MOVE
TAN 3,49 % TAEG 4,91%

SCOPRI DI PIÙ

TI POTREBBE INTERESSARE

appuntamenti gastronomici appuntamenti gastronomici

Try Thai: scoprirsi thailandesi a Milano Vino: la top 5 degli abbinamenti a Taste

appuntamenti vino appuntamenti gastronomici

Collisioni a Barolo: rock, wine & food Il Salone del Gusto per i bambini