

Milano

L'evento



## HostMilano apre già con un record

In fiera oltre 2.200 aziende di ristorazione professionale e hospitality: espositori cresciuti del 3,8% in un anno

**MILANO**  
di Paolo Galliani

Torna HostMilano, la Biennale Internazionale dell' Hospitality e della Ristorazione Professionale. E per Fiera Milano si tratta dell'ennesimo, forte investimento in settori che rivelano una familiarità con il futuro prossimo e una propensione all'innovazione davvero sorprendenti. Numeri e ambizioni che confermano il ruolo della metropoli lombarda, città-faro a livello internazionale nel delineare le nuove tendenze nel mondo dell'Ho.Re.Ca.

Tra il 18 e il 22 ottobre, saranno 2.249 le aziende presenti a Rho-Pero (+3,8% rispetto all'edizione precedente), con marchi e brand italiani (1.360) ed esteri (889) a prendersi la scena in un evento fieristico ed espositivo che si presenta ai nastri di partenza con un +3,8% di espositori, a conferma della leadership del Belpaese co-

me esportatore della filiera dell'ospitalità professionale, ma anche dell'interesse fortissimo di altri Paesi trainanti come la Germania, gli Stati Uniti, la Francia e il Regno Unito.

**Inevitabile** l'organizzazione di HostMilano in macro-aree per consentire la contaminazione e la sinergia tra filiere affini. Tra le altre, la «Bakery/Pizza/Pasta (+19% di espositori), quella che mette insieme i segmenti Gelato/Pastry con Bar/Macchine caffè con Caffè-Tea e Vending e il fortissimo comparto della Ristorazione Professionale, altra voce fondamentale (+8% rispetto al 2017) e vetrina di una manifestazione considerata il vero «hub dell'equipment» a livello mondiale, dove sono già accreditati oltre 1.500 hosted buyer provenienti da 80 Paesi (principalmente da Usa, Canada, Medio Oriente, UAE, Cina e Russia) e una ventina di Host Ambassador, influencer italiani e stranieri collegati al

progetto BeMyHost e chiamati a catturare le ultime tendenze in fatto di hospitality per poi rilanciarle sui loro canali social. Sullo sfondo, la fotografia di un settore dell'ospitalità professionale in ottimo stato di salute, se è vero che il solo comparto italiano delle «tecnologie alimentari» vale oltre 5 miliardi e 400 milioni di euro (3,6 miliardi grazie all'export) e dà lavoro a non meno di 23mila persone, tassello importante di un contesto planetario da 54,8 miliardi di euro, affiancato dal contract «arredo e complementi» che solo nei mercati avanzati raggiunge un fatturato di oltre 15 miliardi di euro. Come dire: una voce strategica della nuova economia, con Cina, Germania ed Italia a piazzarsi ai tre primissimi posti globali, con alcuni competitori decisi a non retrocedere, come la Polonia nell'arredo, la Svizzera nelle macchine per caffè e i Paesi Bassi nelle attrezzature per gelateria e pasticceria.

**Mentre l'Italia** si conferma al primo posto nelle esportazioni di forni non elettrici e - notoriamente - nelle forniture per gelato e pasticceria, al secondo posto per le vetrine, i banchi frigo e le lavastoviglie industriali, al terzo nelle attrezzature refrigeranti e al quarto nell'arredo e la tavola. Senza scordare il peso specifico che hanno le dinamiche positive delle esportazioni. Dati alla mano (elaborati dal Sistema Informativo Ulisse), il commercio mondiale di prodotti per la ristorazione professionale è cresciuto del 6% in un anno mentre gli scambi Arredo e Tavola registrano un incremento che sfiora il 5% e vanno benissimo anche Gelato/Pasticceria (+4%) e Caffè-Macchine per caffè-Vending (+8%). E dopo i numeri, i contenuti di un polo mondiale dell'innovazione, della tecnologia e del lifestyle. HostMilano si presenterà con una forte connotazione green, dando visibilità a progetti particolarmente

I NUMERI

### Marchi lombardi Aumento costante in ogni settore

**Giocono in casa.** E pure bene. Non fa dunque specie che la Lombardia si presenti ad HostMilano sfoggiando grandi numeri. Oltre 400 le aziende presenti, un record tra le regioni italiane e in forte espansione rispetto alle precedenti edizioni, con brand e marchi che hanno sede tra Garda e Ticino: tra le altre, Kartell, Gruppo Cimbali, Sambonet Paderno Industrie, Ali Group, Ballarini, Caffè Ottolina, Dalla Corte, Rancilio Group, Red Bull, Seletti, TrisMoka, Valrhona e Polini Group. Infiniti i settori merceologici rappresentati: da quello bar/macchine da caffè al gelato/pastry con bar, dal life-style di gamma alla ristorazione professionale, a conferma del ruolo di grandi poli d'innovazione che Milano e la Lombardia si sono guadagnate negli ultimi anni, anche a livello internazionale.

declinati sul tema della sostenibilità; sposerà uno stile cosiddetto «rustrial» che valorizza i riuso di elementi già esistenti, all'insegna dello slogan «nulla si perde, tutto si ricrea»; e avrà come parola d'ordine la «contaminazione», ovvero la capacità di mettere in connessione mondi e prodotti apparentemente distanti ma che in realtà possono reciprocamente dialogare.

**HostMilano** - 18-22 ottobre, dalle 9,30 alle 18,30. FieraMilano - Rho, ingressi Porta Ovest, Porta Sud e Porta Est. [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ospite **Attesa sabato**

## La Cucinotta star del caffè

MILANO

**Curiosità**, personaggi e chicche di un settore dell'ospitalità che si piace, seduce e traccia tendenze.

**Produttrice** cinematografica, ex modella e interprete nel film «Il Postino» accanto a Massimo Troisi, Maria Grazia Cucinotta verrà salutata come si merita, sabato

prossimo, a HostMilano, dove è attesa al padiglione 14, presso lo stand di un'azienda messinese (terra d'origine dell'attrice sisciliana) del settore del caffè.

**Tra le chicche**, segnaliamo invece la macchina per il caffè «intelligente» per i bar del futuro, ideata da un'azienda campana: è in grado di prevedere quando stanno finendo i rifornimenti e informa in tempo reale della presenza di un guasto.

**Tra le curiosità** del salone meritano infine una citazione gli spinner (giratoria innovativi) e gli strip (stampi monouso a strappo) per lavori impeccabili in pasticceria. Sorprendenti le stampanti 3D per personalizzare le ricette.



**Materiali e colori** L'evoluzione della convivialità fuori casa

## Il design si mette in mostra

Allestita un'area ad hoc per gli arredamenti dei locali

MILANO

**Ristoranti** che diventano pretesti per giocare con gli spazi; la natura che irrompe nell'arredamento di lounge e alberghi; bar che sfoggiano uno stile rustico-industriale (detto «rustrial»), con grandi tavolate per costringere gli avventori a mescolarsi e connettersi senza scomodare social e telefonini. Della serie: il design cerca una grande palcoscenico delle

nuove tendenze e sembra averlo trovato nella manifestazione HostMilano, la fiera che celebra la convivialità e l'ospitalità fuori casa e che ha predisposto una macro-area ad hoc per l'arredo, la tecnologia e il Tableware.

**I nuovi** orientamenti sono già delineati: molto interesse per il verde, la sostenibilità, ma anche per i colori monocromi e neutrali, i materiali grezzi e naturali. Ancora una volta, ad imporsi sono i gusti giunti dall'Estremo Oriente.