



NUOVA BOUTIQUE GIOVANNI RASPINI NEL CUORE DI TORINO

**BUONGIORNO**  
lifestyle magazine online

A LEOLANDIA PER LA NOTTE DI HALLOWEEN



ATTUALITÀ MODA BELLEZZA TURISMO ENOGASTRONOMIA CASA & DESIGN VIVERSANI CULTURA SPETTACOLI TECNOLOGIE SHOPPING

## HOSTMILANO 2023: LE TESTIMONIANZE DELLE AZIENDE E I VINCITORI INCORONATI

EVENTI & FIERE

27 OTT. 2023



HostMilano 2023: le testimonianze delle aziende e i vincitori incoronati

- Più di 180 mila visitatori professionali, dei quali oltre il 42% internazionali provenienti da 166 Paesi e in particolare, oltre che dall'Europa, da Nord e Sud America (1 su 10), Paesi del Golfo, Asia (1 su 5)
- Elevata qualità tra gli oltre 700 hosted buyer altamente profilati e i buyer spontanei, rappresentati da decisori aziendali con alta capacità di spesa: parlano in prima persona espositori e buyer
- Appassionanti gare e competizioni hanno incoronato i campioni mondiali in diverse specialità, dal panettone alla gelateria e pasticceria, fino al caffè e la latte art: grande riscontro per i nuovi eventi ChocolateCulture@Host23 e Panettone World Championship, per il ritorno di Iginio Massari e per Smart Label – Host Innovation Award
- Un'edizione nel segno dell'esperienza, come confermano anche i numeri dei social: oltre 1 milione e 400 mila impression per #HostMilano su Instagram
- Le aziende presentano in anteprima le innovazioni che rispondono all'evoluzione dei mercati: secondo una ricerca TradeLab, il 51% degli italiani è pronto a spendere nel fuoricasa e il 66% dà più importanza all'esperienza che al cibo e bevande



Un'esperienza al livello delle migliori annate, che consolida la leadership di HostMilano quale hub globale di riferimento per l'innovazione nell'ospitalità professionale, il fuoricasa e il food retail. Questo il commento più ricorrente tra espositori e operatori del settore in chiusura della **43.ma edizione**, che si è conclusa a fieramilano a Rho martedì 17 ottobre scorso.

Oltre 180 mila i visitatori professionali, tra i quali spicca l'incidenza di operatori internazionali da 166 Paesi, che ha superato il 42% del totale. Oltre che da nazioni europee come Germania, Francia, Spagna, Svizzera e Regno Unito, delegazioni particolarmente numerose si sono registrate dal Nord e Sud America (1 su 10), Paesi del Golfo e Asia (circa 1 su 5).

Al di là dei numeri, a colpire è stata soprattutto la qualità degli incontri di business, grazie all'elevata profilazione non solo tra gli oltre 700 hosted buyer, arrivati a Milano grazie anche alla collaborazione di ITA-ICE Agenzia, ma anche tra i visitatori spontanei, spesso rappresentati da decisori aziendali con alta capacità di spesa.

### I buyer trovano tecnologie innovative e idee per nuovi business

E se c'è chi ha percorso molte migliaia di chilometri per arrivare a Milano perfino da Isole Fiji, e Swatini (l'ex Swaziland) o Tanzania, una ragione c'è: HostMilano è l'appuntamento dove i top player di tutto il mondo – oltre 2.100 espositori quest'anno, dei quali il 40% internazionali da 50 Paesi – presentano in anteprima le loro nuove tecnologie al punto che, come affermano gli stessi buyer esteri, si possono trovare novità non ancora disponibili sui mercati di destinazione anche per le aziende già presenti.

È quanto nota ad esempio M. Afraz dall'Arabia Saudita: "Qui a Host 2023 abbiamo trovato macchinari di ultima generazione che da noi le stesse aziende non hanno a catalogo e che nemmeno presentano alle fiere locali. Venire a Milano è indispensabile". Una particolarità del mercato saudita? "Abbiamo trovato macchine hi-tech facilmente trasportabili, che rispondono a una precisa esigenza dei nostri clienti: escursioni luxury nel deserto, in stile nomadico tradizionale – ad esempio per la falconeria – ma con tutti i comfort moderni".

Concordano anche L. Colonna e L. Di Santo, top manager di uno tra i principali attori della distribuzione in Argentina, con una forte componente di produzione food interna: "In America Latina la distribuzione sta compiendo oggi passaggi avvenuti anni fa in Europa, come dalle grandi superfici ai punti vendita medio-piccoli in città: qui abbiamo trovato molti macchinari multifunzionali compatti, ideali per questo passaggio. In un'economia ad alta inflazione come la nostra, inoltre, automazione e multifunzionalità sono essenziali per ottimizzare i costi. Qui troviamo prodotti di nuova generazione non disponibili in Sud America: un'azienda del nostro fornitore, che da noi propone solo 4 modelli, qui ne espone 20". E altrettanto importanti delle tecnologie sono le idee: "Puntiamo anche a cogliere nuove ispirazioni: molti prodotti food innovativi che qui sono ormai mass-market, da noi sono ancora premium. Osservando il mercato europeo, possiamo orientare l'acquisto delle linee di lavorazione che ci serviranno in futuro".

Trovare idee e ispirazione, in particolare guardando all'Europa, è la parola d'ordine anche per Z. Rakhimov dal Kazakistan: "La nostra insegna di pasticceria gestisce centinaia di locali tra Kazakistan e Uzbekistan, con un delivery capillare e un laboratorio centralizzato con 150 maestri pasticceri, che producono tutto in modo artigianale", spiega Rakhimov. "Le nuove generazioni guardano all'Occidente e noi abbiamo sviluppato un modello di business che abbina le occasioni di consumo a diverse culture gastronomiche europee: colazione francese, spuntino italiano, tè inglese. Qui a Host 2023 mi ha colpito molto la parte gelato e caffè. Il nostro prossimo passo sarà portare sui nostri mercati il gelato italiano e il caffè espresso, ancora poco conosciuti in Asia Centrale, dove è molto forte la cultura del tè, ma apprezzati dai giovani: abbiamo già opzionato le macchine qui in fiera".

### Gli espositori hanno colto le opportunità di Host a 360 gradi

Gli espositori presenti in manifestazione si sono dimostrati pronti a recepire queste istanze, proponendo un'innovazione ad ampio spettro, e a cogliere le opportunità di business internazionale, comprese quelle 'mondo su mondo'.

"Per noi è importante esserci a HostMilano perché abbiamo clienti in tutto il mondo, Asia, India, Medio Oriente, Europa, America, e di diverse tipologie, dai distributori e i produttori fino alle grandi catene. E qui possiamo incontrarli tutti", esordisce il CEO di Middleby, Timothy John Fitzgerald. "Le innovazioni su cui puntiamo in questa edizione sono le tecnologie sostenibili per risparmiare energia elettrica – come un'innovativa induzione con un'efficienza del 95% – e gli apparecchi 'ventless', cioè senza ventola o canna fumaria, nei quali siamo leader. Queste componenti sono molto impattanti sull'ambiente e costose per un ristorante, e noi siamo in grado di creare una cucina completamente senza canna fumaria".

"Proprio come HostMilano, la nostra azienda copre tutto il mondo del caffè e per noi, quindi, è naturale essere qui", aggiunge Pascale Capelle, Group Marketing Manager di Bianchi Industry. "In particolare, abbiamo presentato una gamma OCS ibrida per ufficio e negozi ma anche alberghi, piccoli locali o luoghi più grandi, e abbiamo scelto Host 2023 per lanciare in anteprima una nuova macchina che sarà proposta sul mercato nel 2024. Abbiamo incontrato torrefattori e distributori, ristoratori e grandi catene, molti dei quali dall'Asia e dall'Est Europa, oltre a tanti italiani".

"Veniamo a HostMilano da molti anni perché è una manifestazione di altissima professionalità, che esalta il bello e il buono del saper fare italiano", conclude Franco Costa, Presidente di Costa Group, un leader nella progettazione per il fuoricasa. "Abbiamo incontrato molti italiani e parecchi stranieri, infatti lavoriamo molto negli Stati Uniti, Paesi del Golfo, Svizzera, Francia e Spagna. Il livello degli incontri di business ha anche superato le nostre aspettative, perché abbiamo notato che gli operatori stanno comprendendo sempre di più il valore di un progetto completo, non solo belle vetrine e un bel bancone, ma anche elementi esperienziali come la luce giusta, l'atmosfera, la musicalità".

Novità ambientate in contesti spesso di design, che 'raccontano' in che modo i prodotti rispondano ai desiderata degli utenti: secondo una ricerca presentata in manifestazione da TradeLab, il 51% degli italiani è pronto a tornare a spendere nel fuoricasa (seconda voce in assoluto dopo i viaggi) e ben due terzi (il 66%) danno più importanza a un'esperienza che stimoli attese, aspettative e curiosità – ma sia al tempo rassicurante – che non al solo cibo e bevande.

Riguardo alle motivazioni per la scelta di un'esperienza fuoricasa, la qualità (56%) risulta di gran lunga più importante del prezzo (26%), ma contano anche la relazione con il personale, indicata da circa un terzo dei rispondenti (34%) e il servizio (24%). Gli italiani sembrano invece disposti a spostarsi per vivere un'esperienza fuoricasa di qualità: soltanto il 13% considera importante la localizzazione di un esercizio e appena il 6% ci va per abitudine.

La propensione allo storytelling si è rispecchiata anche nel dinamismo dei social media. Solo su Instagram #HostMilano ha superato 1 milione e 400 mila impression e i Paesi che hanno maggiormente seguito la manifestazione sui social sono stati Italia, Brasile, Stati Uniti, Spagna, Francia e Regno Unito. Notevole anche il riscontro sui media tradizionali, con 1.342 giornalisti presenti (279 quelli internazionali) e più di 5.000 tra citazioni e articoli.

Progettazione al centro anche per Smart Label – Host Innovation Award, il prestigioso riconoscimento all'innovazione sostenibile promosso da Fiera Milano e HostMilano, in collaborazione con POLI.design e con il patrocinio di ADI – Associazione per il Disegno Industriale.

Dopo la cerimonia di proclamazione, tenutasi venerdì 13 ottobre, i 26 prodotti premiati (su 157 candidature pervenute da tutto il mondo) sono rimasti esposti per tutta la durata della manifestazione in un'Area Smart Label dedicata.

### Le nuove tendenze passano anche dai grandi campioni

E da sempre a HostMilano innovazione non solo significa novità nel percorso espositivo, ma anche formazione e aggiornamento professionale in un ricco palinsesto di eventi – quest'anno gli appuntamenti erano più di 800 – che spesso passano per l'incontro con i grandi maestri delle diverse specialità.

Grande era l'attesa in particolare per i debutti.

A ChocolateCulture@Host23 il maître chocolatier Davide Comaschi e il suo team di esperti hanno approfondito i diversi aspetti del cioccolato – dalla scienza alla cultura al business – con i maestri di ALMA e della Chocolate Academy di Milano, oltre a ospiti tra i quali il Latte Art Champion Matteo Beluffi, la docente dell'Università Bocconi Magda Antonioni e la firma del Corriere della Sera Nicola Saldutti.

Esordiva per la prima volta a squadre proprio a Host 2023 anche il Campionato Mondiale del Panettone organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Ed è stata la squadra di casa, l'Italia, a vincere la prima edizione. Il team azzurro si è aggiudicato l'oro in tutte le categorie: Classico (Aniello di Caprio), al Cioccolato (Giuseppe Mascolo), innovativo salato (Claudio Gatti). Secondo classificato il Giappone, al terzo posto l'Argentina.

A valutare le creazioni una 'Giuria Stellata' composta da nomi internazionali di primo piano come Enrico Derflinger, Jean-Paul Hévin, Agostino Iacobucci, Christian Jürgens, Max Mascia, Davide Oldani, Fabio Pisani, Christian Schaberreiter e Gianni Tarabini.

Riflettori puntati, come a ogni edizione, anche sul mondo gelato-pastry con l'atteso ritorno di Pasticceria di lusso nel mondo a cura di Iginio Massari, che anche quest'anno ha dialogato, non solo sulle tendenze ma anche sulle esperienze imprenditoriali, con grandi maestri italiani e internazionali del calibro di Fabrizio Galla, François Stahl, Kabir Godi, Loretta Fanella, Filippo Valsecchi.

Suscitano sempre grande entusiasmo tra partecipanti e pubblico i campionati di pasticceria e gelateria organizzati da FIGPC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

È andata alla Francia il World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate (team composto da Luc Bodin, Nabil Barina, Amaury Lafonta con Chirukou Charaf Eddine in veste di coach): seconda la Cina (team composto da Liu Zhaoakai, Liu Fuhuan, Liang Ling), terzo il Giappone (team composto da Kawano Keichi, Matsuda Midori, Mita Masaki). A sfidarsi nelle finali erano Italia, Tunisia, Giappone, Cina, Messico, Perù, Bolivia, Ecuador, Brasile, Malesia, Francia, Mali.

A vincere il Cake Designers World Championship, tra 24 professionisti di 12 Paesi, è stata invece la Polonia (team composto da Angelina Chwyc e Renata Martyna), seconda l'Italia (team composto da Maria Concas e Giuseppe Pruiti), terzo il Belgio (team composto da Antonio Sant'Angelo e Anka Moldoveanu).

Il World Trophy of Professional Tiramisù è andato alla Cina, che ha sconfitto l'agguerrita competizione di Italia, Malesia, Bolivia, Ecuador, Perù, Spagna, Francia, Brasile, Messico, Giappone. Seconda classificata l'Italia, mentre al terzo posto è arrivata la Francia. Premio speciale per il tiramisù tradizionale ancora all'Italia, premio speciale per quello innovativo al Giappone.

Tra gli eventi organizzati da FIGC – Federazione Italiana Cuochi, nell'inedito Campionato Nazionale di Cheesecake a conquistare la medaglia d'oro e l'Oro assoluto junior è stato Samuele Riva, mentre la medaglia d'oro e l'Oro assoluto senior sono andati a Yuri Aiù di Albavilla (Como) con un'interpretazione che ha agguato uva e fragola alla classica base di formaggio fresco.

Nella selezione italiana del prestigioso Trofeo Giovanni FIGC Mille, fondato nel 2010 in Francia dallo Chef due stelle Michelin Philippe Mille e destinato ai giovani talenti, tra 12 coppie da tutta Italia l'alloro ha incoronato Gaia Costigliolo e Pietro Specchio dell'IPSEDA "Marco Polo" di Genova, allenati e accompagnati dal docente Umberto La Pietra, che rappresenteranno l'Italia nella finale internazionale.

A sua volta il podio del Campionato Europeo della Pizza, organizzato dalla testata Pizza e Pasta Italiana, ha visto salire sul gradino più alto l'italiano Luca Di Benedetto del ristorante Passione Pizza di Borgosesia (Vercelli), Piazza d'onore per il francese Yoan Garcin del Le Petit Naples di Billon (Auvergne), e terzo posto a un altro italiano, Cristian Tolu della Pizzeria Brown di Quartu Sant'Elena (Cagliari).

Nel Villaggio del Caffè a cura di ALTOGA – Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari ha visto trionfare tra 15 professionisti nell'Ottavo Gran Premio della Caffetteria Italiana: Gianluca Tofani (Riccione) seguito da Luciana Matera (Pordenone) e Matteo Ginelli (Lesmo).

Nella quinta edizione dell'entusiasmo Moka Challenge il podio ha visto sul gradino più alto Denis Ferrari e su quello intermedio Diletta Sisti, mentre in terza posizione si è classificato Alfonso Pepe (entrambi gli eventi in collaborazione con AICAF – Accademia Italiana Maestri del caffè).

Quattro invece, uno per ciascun livello in gara, i vincitori del Campionato Nazionale e Mondiale di Latte Art Grading 2023: Giuseppe D'Arco (verde), Salvatore Riuono (rosso), Carmela Maresca (nero) e Michele Zhonghua Hu (oro).

Livelli 'a colori' anche per The Wlags Battle 2023, che sono andati rispettivamente a Jorge Felipe Puertorico Faundez e su quello intermedio Verde, mentre nel rosso si è classificata l'Italia con Salvatore Riuono, sul nero è Maria Figuera (Puerto Rico), e infine sul livello oro il campione è l'italiano Michele Zhonghua Hu, che ha confermato la vittoria nazionale portandosi a casa anche quella mondiale (entrambi gli eventi in collaborazione con Latte Art Grading System).

La quarta edizione della Milano Latte Art Challenge, competizione internazionale ideata e organizzata da Trismoka, è culminata invece con la vittoria di Manuela Fonsore per l'Italia (già World Latte Art Champion 2019), nella finale contro Neora Schwartz, per la Francia.

L'appuntamento con la 44.ma edizione di HostMilano è a fieramilano dal 17 al 21 ottobre 2025.

Per informazioni in tempo reale sulla prossima edizione:

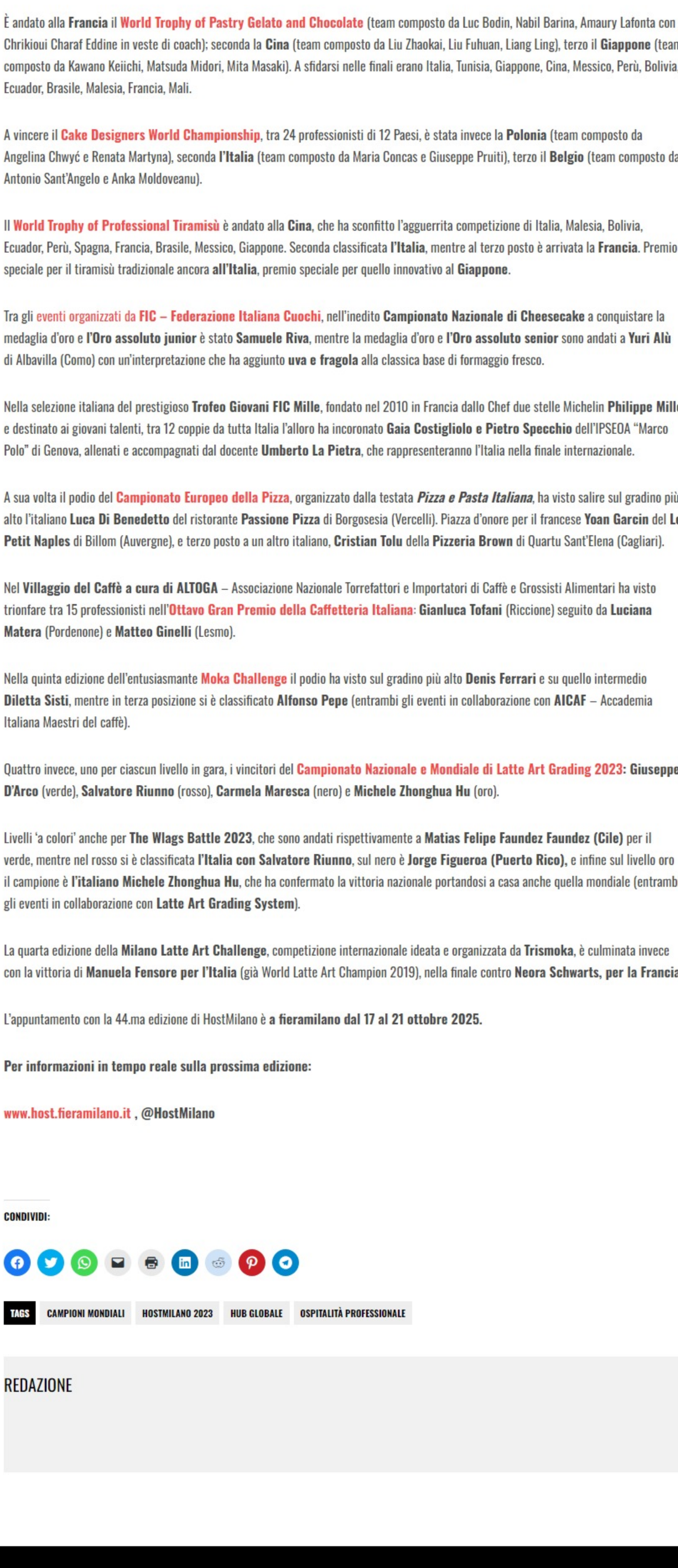
www.host.fieramilano.it, @HostMilano

CONDIVIDI:



TAGS CAMPIONI MONDIALI HOSTMILANO 2023 HUB GLOBALE OSPITALITÀ PROFESSIONALE

### REDAZIONE



### CERCA ARTICOLO

### SEGUICI SUI SOCIAL



### TRADUZIONE SITO

Seleziona lingua ▼  
Powered by Google Traduttore

### SHOPPING



NUOVA BOUTIQUE GIOVANNI RASPINI NEL CUORE DI TORINO

### ARTICOLI PIÙ LETTI



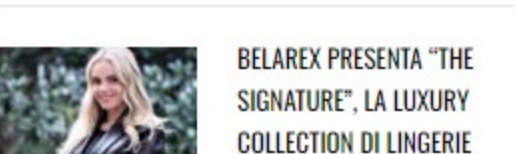
### ULTIMI ARTICOLI



REQUIERO INTEGRATORE ALIMENTARE PER COMBATTERE LA SINDROME DA AFFATICAMENTO CRONICO POST COVID-19



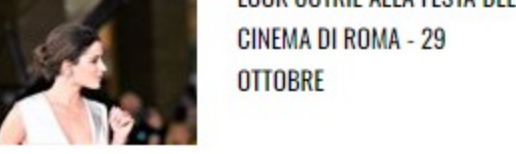
BELAREX PRESENTA "THE SIGNATURE": LA LUXURY COLLECTION DI LINGERIE ESPRESSIONE DELL'ARTE DELLA SEDUZIONE



LOOK COTRIL ALLA FESTA DEL CINEMA DI ROMA - 29 OTTOBRE



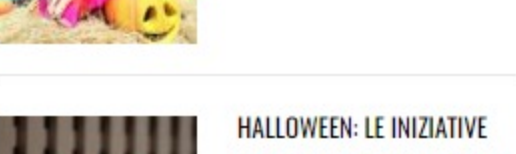
A LEOLANDIA PER LA NOTTE DI HALLOWEEN



HALLOWEEN: LE INIZIATIVE PROMOSUE A MILANO DALLE ASSOCIAZIONI DI LINGERIE CONTEMPORANEA - ELIJON VALLE



HAIR COTRIL ALLA FESTA DEL CINEMA DI ROMA



BLACK IS WHITE. IL CENTRICO CURAPROX PER UN SORRISO PIÙ BIANCO E NATURALE



MORINO STUDIO: MOSTRA D'ARTE IN AUTUNNO IN TOSCANA - VIOLETTI ARTE CONTEMPORANEA - ELIJON VALLE



HALLOWEEN A CITYLIFE SHOPPING DISTRICT: "ILLUSIONI DA BRIVIDO"



LOOK COTRIL ALLA FESTA DEL CINEMA DI ROMA

### ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese ▼

### ARTICOLI

Seleziona una categoria ▼

