



La fiera. Dal 20 al 24 ottobre Milano attende l'esposizione internazionale Host ▶ pagina 25

L'evento. Dal 20 ottobre la 40esima edizione della fiera

HostMilano fa il pieno di buyers e aziende dall'estero

Previste tre macro-aree distinte per i settori

Katy Mandurino

Il recente rapporto Coop 2017 dice che il mangiar bene è diventato sempre più un'esperienza con un valore in sé, un nuovo lusso, un elemento identitario. Lo dicono anche i dati del "fuori casa", che vince nei consumi casalinghi e cresce, su questi, dell'1,1% (nel 2016). E con la crescita del "fuori casa" cresce anche l'importanza del ruolo della tecnologia che ruota attorno ad esso: dalla ristorazione al caffè, dalla gelateria alla pasticceria, all'arredo.

Il focus su questo settore tecnologico viene fatto ogni due anni da Host, la fiera milanese che negli anni è diventata fulcro per le filiere dell'Ho.re.ca, del food service, del retail, della Gdo. Quest'anno - la 40esima edizione va in scena dal 20 al 24 ottobre a Rho Fieramilano - sarà l'anno dei record: sono 2.165 gli espositori registrati, +7,7% rispetto al 2015, di cui il 38,9% esteri da 51 Paesi, in aumento del 13,4%. Undici i gruppi consolari presenti, tutti dal Sud America. Per la prima volta sono presenti a HostMilano l'Egitto, la Nuova Zelanda, il Sudafrica, l'Ucraina e l'Uganda. Gli espositori incontreranno oltre 1.500 hosted buyer da 80 Paesi, che, grazie al crescente investimento sulla profilazione e alla collaborazione sempre più stret-

ta con ITA - Italian Trade Agency, includeranno molti nomi rinnovati e un mix tipologico sempre più completo. Le aree di provenienza sono Europa (10%), Mediterraneo e Sudafrica (7%), Medio Oriente (15%), Nord America (23%), Centro e Sud America (8%), Russia (18%), Asia e Oceania (19%).

La manifestazione milanese, che esporrà le ultime soluzioni in fatto di macchinari, semilavorati, materie prime e servizi, sarà organizzata in tre macro-aree, per consentire l'integrazione tra filiere sempre più affini - per la prima volta quest'anno l'ibridazione tra gelato, pasticceria e caffè sarà protagonista nei padiglioni 10 e 14, uniti idealmente e fisicamente da The Experience Gallery. Il macrosettore "Ristorazione professionale e Pane Pizza Pasta" è il più rappresentato e pesa per il 43,4% delle presenze, il "Caffè Tea-Bar Macchine Caffè Vending - Gelato Pasticceria" conta il 38% delle aziende mentre l'"Arredo, Tecnologia e Tavola" il 19,1%.

Da sempre, HostMilano presenta un ricco programma di eventi: sono oltre 500 in calendario tra workshop, seminari, degustazioni, show-cooking, tavole rotonde, mostre e competizioni. Tra gli appuntamenti più importanti troviamo le finali dei campionati mondiali Cake Designers World Championship e

World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate in collabora-

LE AZIENDE

Gli espositori registrati dell'edizione 2017 sono 2.165, +7,7% rispetto al 2015, di cui il 38,9% esteri da 51 Paesi, in aumento del 13,4%

IVISITATORI

I buyers ospitati sono oltre 1.500 da 80 Paesi, presenti in fiera anche grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency

zione con FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Nella ristorazione, APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani, con Obiettivo Apprendistato, porterà in fiera i più talentuosi giovani usciti dalle scuole professionali, che saranno protagonisti di un casting per vincere uno stage prestigioso.

Lo spazio Identità Future, organizzato in collaborazione con Identità Golose, vedrà gli chef più noti cimentarsi in show cooking dove sarà evidenziato il ruolo della tecnologia al servizio dell'haute cuisine. Tra le iniziative nell'area dedicata al caffè, il Sic, Salone Internazionale del Caffè un viaggio nel tempo è assicurato

da Cafe Chronology, prodotto da World Coffee Events che porterà i visitatori a rivivere la cultura del caffè tra i primi del Novecento e i giorni nostri. E, tra le competizioni, un must per vedere i migliori all'opera è l'Espresso Italiano Champion 2017 organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

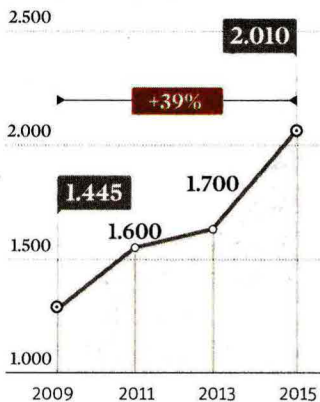
Nei padiglioni dell'area Arredo e Tavola il visitatore sarà trasportato in un viaggio nella creatività di professionisti e giovanissimi talenti in erba al servizio del business. Torna infatti per la terza edizione Exih Excellent Italian Hospitality Services, lo spazio-concept nato da un progetto di Davide Rampello, regista teatrale ed ex presidente della Fondazione Triennale, oltre che direttore del Padiglione Zero a Expo 2015, e Dante O. Benini, leader partner & chairman dello studio Dante O. Benini & Partners Architects, che quest'anno daranno vita a una performance artistico-progettuale con l'obiettivo di avvicinare i visitatori stranieri di Host all'autenticità della cultura italiana. Un'intera parete dell'installazione ospiterà i prodotti base dell'agricoltura e della cucina italiana: dai formaggi ai salumi, passando per i vini, oltre a una composizione realizzata utilizzando 2 mila vere uova.

E poi, innumerevoli saranno le novità di prodotto presenti in fiera: una fra tutte, il Gum Nero di Fabbri 1905, sciroppo per cocktail neri, nuova moda in crescita nei bar di tutto il mondo.

L'aumento di appeal della fiera

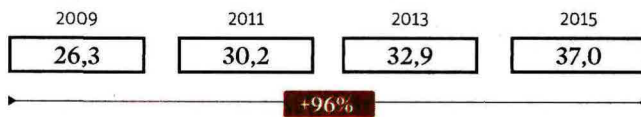
GLI ESPOSITORI

Trend di crescita



L'INTERNAZIONALITÀ DEGLI ESPOSITORI

Dati in percentuale



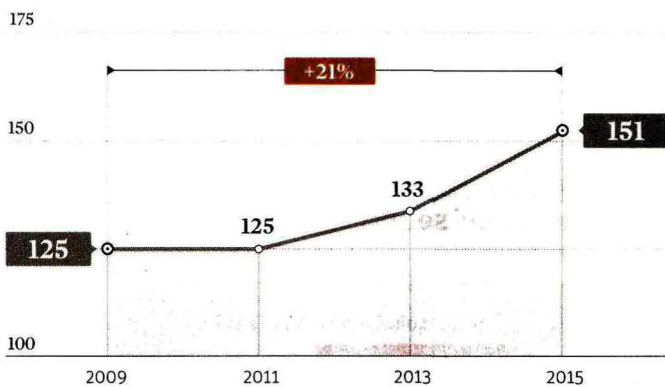
I PRINCIPALI PAESI

Variazioni percentuali



VISITATORI TOTALI

Dati in migliaia



INTERNAZIONALITÀ VISITATORI

Dati in percentuale



Fonte: Host



Ho.re.ca.

● Ho.re.ca. è l'acronimo di Hotellerie-Restaurant-Café, ma la terza parola viene a volte identificata con Catering. Si tratta di un termine commerciale che si riferisce al settore dell'industria alberghiera. Quest'anno la 40esima edizione di HostMilano sarà organizzata in tre macro-aree, per consentire l'integrazione tra filiere sempre più affini: "Ristorazione professionale e Pane Pizza Pasta" è il più rappresentato e pesa per il 43,4% delle presenze, il "Caffè Tea - Bar Macchine Caffè Vending - Gelato Pasticceria" conta il 38% delle aziende mentre l'"Arredo, Tecnologia e Tavola" il 19,1%.

IN CIFRE

1,1%

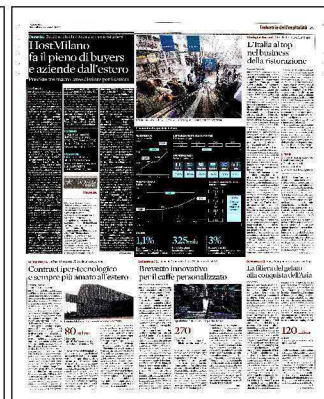
L'aumento Dei consumi del "fuori casa" sui consumi casalinghi nel 2016

325mila

Nella ristorazione Le aziende attive nella ristorazione in Italia

3%

Il tasso di crescita L'aumento medio annuo dei ricavi della ristorazione in Italia





Offerta in aumento. Nell'edizione 2017 sono oltre 500 gli appuntamenti e incontri organizzati