



HostMilano arriva alla sua 41 edizione a fieramilano: le ultime novità

Le isole golose **Fabri** 1905. Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari. Panettone World Championship: tutti i nomi dei 32 finalisti

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 13/10/2019

Tutto il mondo dell'Horeca a **HostMilano** in un unico appuntamento. Le anticipazioni su *Informacibo*.

Dal chicco alla tazzina, dalla farina ai forni, passando attraverso i macchinari e i format più recenti; le diverse filiere dell'ospitalità professionale, tornano a riunirsi sul palcoscenico della 41esima edizione di HostMilano (a **fieramilano, dal 18 al 22 ottobre 2019**), la manifestazione che è il punto di riferimento a livello globale per ciò che significa 'fare' innovazione e anticipare tendenze per il mondo dell'Horeca.



È proprio il focus sull'innovazione che rende unica HostMilano nel panorama delle manifestazioni di settore: è qui che le aziende presentano in anteprima – e spesso in esclusiva – le vere novità, quelle caratterizzate dalla tecnologia più avanzata.

Indice

1. Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari
2. I dolci si trasformano in superfood e l'Aperitivo Italiano si declina a colori: le isole golose di **Fabbi** 1905
3. Panettone World Championship
4. La giuria della critica
5. La giuria tecnica
6. Panettone World Championship: ecco i nomi dei 32 finalisti

Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari



Intanto trapelano i primi nomi dei mastri pasticceri che parteciperanno a uno degli eventi più attesi di Host, Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari, che si terrà lungo i cinque giorni della manifestazione e promette di smuovere più di un'acqua nel mondo del pastry. Grazie al respiro internazionale e all'ambizione di guardare dritti al futuro. Come è del resto nel DNA di Host.

Massari l'aveva anticipato: per parlare di una comunicazione corretta di ciò che significa fare pasticceria oggi sarà aiutato da "personaggi e tutor, tutti provenienti dal settore, che ho scelto personalmente".

Dimostrazioni, degustazioni e talk si susseguiranno nello spazio dedicato (pad. 6 stand nr. E14 E04 G09 F04) che viene spontaneo definire "un hub di innovazione". A fare da ospite e non solo Iginio Massari, con i figli Debora e Nicola, sempre presente e che non mancherà di salire sul palco per alcune dimostrazioni e "talk".

Dunque un unico luogo – che non poteva essere che HostMilano – riunirà grandi nomi della pasticceria, molti italiani ma anche internazionali. I primi nomi confermati, che non hanno bisogno di presentazione, sono (in ordine alfabetico) **Riccardo Bellaera, Luigi Biasetto, Guido Castagna, Davide Comaschi, Fabrizio Fiorani, Fabrizio Galla, Pascal Lac, Luca Mannori, Pierre Marcolini, Monica Meschini, Giuseppe Piffaretti, Roberto Rinaldini e Norihiko Terai.**



I dolci si trasformano in superfood e l'Aperitivo Italiano si declina a colori: le isole golose di **Fabrizio 1905**



Non mancherà Fabrizio 1905 che invita i visitatori nelle due isole del Gusto targate **Fabrizio** dove verranno presentate soluzioni veloci, affidabili, vincenti e all'avanguardia per i professionisti del settore di tutto il mondo: l'isola **"Gelateria & Pasticceria"** (Padiglione 6, stand E32 E40 F33 F39) e l'isola **"Beverage"** (Padiglione 18, Stand F60 G63).

Protagonista della prima, **l'Aloe Simplé, Smart Label secondo Iginio Massari**, punta di diamante di uno spazio dedicato al benessere e ai **Superfoods**.

Dal caffè all'aperitivo italiano, passando per i cocktail analcolici e molecolari, la seconda condenserà invece un piccolo universo del bere, con **soluzioni H24 per il mondo del bar** dall'inconfondibile **stile made in Italy**.

Panettone World Championship

E proprio nella fucina dell'innovazione e delle nuove tendenze si svolgerà domenica 20 Ottobre il contest dolce dove sarà proclamato il Vincitore del Panettone World Championship. Su **Informacibo** i finalisti.

Ecco le due giurie che sceglieranno il vincitore.

La giuria della critica

Annalisa Cavaleri, Daniele Gaudioso, Eleonora Cozzella, Federico Lorefice, Francesco Briglia, Luigi Cremona, Margo Schachter, Marisa Fumagalli, Monica Guzzi, Nadia Afragola e Rocco Moliterni

La giuria tecnica

Achille Zoia, Davide Oldani, Claudio Gatti, Eduardo Ore, Montanari Giambattista, Giancarlo Perbellini, Leonardo Di Carlo, Matteo Cunsolo, Paco Torreblanca, Roberto Carcangiu, Rolando e Francesca Morandin

Panettone World Championship: ecco i nomi dei 32 finalisti



Panettone World Championship: ecco i 32 finalisti

Quale sarà il migliore panettone tradizionale artigianale al mondo? Durante la Notte dei Maestri del Lievito Madre sono stati resi noti i nomi dei pasticceri che concorrono al titolo di miglior panettone tradizionale artigianale. Per ora sono 32 i pasticceri che si contengono il titolo per il miglior panettone artigianale tradizionale (la preparazione su Informacibo). Tra ... [Leggi tutto](#)



Condividi L'Articolo