



Taglio del nastro a Host a Fiera Milano: via la 41ª edizione

Tutti gli appuntamenti. Panettone World Championship, le Isole del Gusto di Fabbri 1905, da Carpigiani una merenda speciale

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 18/10/2019

E' iniziato a **fieramilano** oggi, 18 ottobre, **HostMilano**, (proseguirà **fino a martedì 22**) con il **taglio del nastro** alla presenza di autorità italiane ed estere.

Al via ufficiale della **41ª edizione** erano presenti **Stefano Buffagni**, Viceministro allo Sviluppo Economico, **Ivan Scalfarotto**, Sottosegretario del Ministero degli Esteri, **Attilio Fontana**, Presidente di Regione Lombardia, **Cristina Tajani**, Assessore alle attività produttive e commercio del Comune di Milano, **Fabrizio Sala**, vicepresidente di Regione Lombardia, **Alessandro Mattinzoli**, Assessore allo sviluppo economico di Regione Lombardia, **Stefano Bolognini**, Assessore alle politiche sociali di Regione Lombardia, **Renato Saccone**, Prefetto di Milano e **Riccardo Duarte**, Decano del Corpo Consolare.

In questa edizione, schierate ben **2.249 aziende (+3,8% sul 2017)**, delle quali **889 internazionali da 55 Paesi**, in **tre macro-aree** tematiche distribuite su tutto il quartiere fieramilano di Rho. Ristorazione Professionale-Bakery/Pizza/Pasta sarà i **Padd. 1/3, 2/4 e 5/7**, condividendo il **pad. 6** con Gelato/Pastry che occupa per intero il **pad. 10**; in continuità con quest'ultimo, Caffè/Tea-Bar/Macchine Caffè/Vending si trova ai **padd. 14/18 e 22/24** mentre Arredo/Tavola/Tecnologia occupa i **padd. 9/11** e la Buyers' Lounge i **padd. 13/15**.

Un palcoscenico d'eccellenza dedicato al mondo della ristorazione...a 360° lo trovate al padiglione 4 (stand P54 R53) con i Maestri della cucina dell'Associazione professionale cuochi italiani APCI. Ci sarà anche un'area dedicata a Apci e Lavoro e Tursismo insieme, ricolto a cuochi, pasticceri e personale di sala

ristorante.

Non mancherà Fabbri 1905 che invita i visitatori nelle due isole del Gusto targate **Fabbri** 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).

Le ultimissime su **Informacibo**



Ecco gli appuntamenti di oggi ...

Un Panettone campione del mondo

Ore 10.00 – Pad. 6 Area Maestri del Lievito Madre

Chi sono i finalisti del **Panettone World Championship**, a cura dei **Maestri del Lievito Madre**? Per scoprirlo il primo appuntamento è alle 10.00 con **Roberto Cantolacqua Ripani, Emanuele Comi, Roberto Cosmo, Vincenzo Santoro e Anna Sartori**. Seguiranno alle 11.00 **Maurizio Bonanomi, Grazia Mazzali, Daniele Lorenzetti, Hiroki Sato e Yahei Suzuki**. Presenta **Giovanni Caldara**. Sarà una sfida mondiale alla lievitazione perfetta, all'eleganza delle forme, al metodo d'impasto e cottura, alla scelta degli ingredienti, alla finezza e all'equilibrio gustativo, all'originalità e al colore... Il campionato nasce infatti con l'obiettivo di far conoscere a livello internazionale **l'eccellenza del panettone artigianale**, mettendo a confronto differenti culture.

L'espresso italiano: cinque stili per un'Italia

Ore 10.00 – Stand Istituto Nazionale Espresso Italiano, Pad. 24 Stand Z68

Debutto a Host 2019 il viaggio nel gusto dell'INEI, che porta le miscele delle aziende aderenti classificate secondo il nuovo sistema degli **Stili dell'Espresso Italiano**. Attraverso un'indagine su centinaia di

miscele per espresso italiano, **Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)** ha infatti delineato **cinque stili principali** che hanno profonde radici antropologiche in diverse aree del paese. Utilizzando questo sistema innovativo, INEI presenterà un viaggio sensoriale nel punto d'assaggio all'interno dello stand. Da non perdere.

Debutta la pasticceria lussuosa e cosmopolita di 'Massari & Friends'

Ore 12.00 – Area Pasticceria di Lusso nel Mondo, Pad. 6 Stand E04 E14 F04 G09

Debutto alla grande per **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, la **new entry** nel palinsesto di Host 2019 che, sotto la sapiente guida del 'Maestro dei Maestri' pasticceri italiani, fa incontrare il pastry innovativo con le più interessanti **tendenze della cucina e dell'ospitalità**, con la partecipazione di **grandi nomi italiani ed esteri** selezionati e invitati personalmente dal Maestro Massari – che sarà a sua volta protagonista di dimostrazioni e incontri. Primo ospite sarà **Carlo Meo**, tra i maggiori esperti italiani di tendenze retail, che illustrerà le opportunità di successo della pasticceria nel mondo food alla luce dei trend più recenti.

La simpatia di Gerry Scotti e il gusto di Caffè Borbone insieme a HostMilano

Ore 11.00-16.00 – Stand Caffè Borbone, Pad. 18 Stand C70/D71

"**Un caffè con Gerry Scotti**" è la proposta del brand napoletano per coniugare aroma, promozione e intrattenimento. I visitatori dello stand avranno l'opportunità di gustare le miscele realizzate da Borbone secondo la più **autentica tradizione partenopea** in compagnia del simpatico testimonial del marchio, che non farà mancare la sua bonaria ironia per un incontro battezzato non a caso '**Magica Emozione**'.

Il Gruppo Cimbali e Mumac a Host tra tecnologia e cultura

Ore 14.30 – Stand Cimbali, Pad. 24 Stand L52/L60 N51/N61

Attesissima conferenza stampa di un Gruppo e due marchi tra i leader a livello mondiale nelle macchine per caffè, che presentano le loro **ultime novità**. Presenza ancora più qualificata, quella di quest'anno, grazie alla **Mumac Academy Arena**: un vero e proprio hub dedicato a cultura del caffè, sensory e training dove la cultura e la storia del **Museo Mumac** si coniugano con l'innovazione di **Cimbali e Faema** in un programma ricco di eventi da non perdere. Debutto alla grande alle 17.15 con l'appuntamento **The Coffee Hunter**, che vedrà la partecipazione di **Francesco Sanapo**, Italian Cup Taster and Barista Champion.

Da Carpigiani una merenda speciale con Simone Bonini e Gianni Tarabini

Ore 15.00 – Pad. 10 Stand A60/B60/B67/C67

Il gelato come non lo avete mai visto vi aspetta a Host 2019 all'interno dello stand di **Carpigiani**, l'azienda italiana tra i leader mondiali nella produzione di macchine per la gelateria artigianale. Appuntamento con un calendario di eventi dedicati al tema del gelato nella ristorazione e nella pasticceria con alcuni tra i protagonisti della grande cucina. Si comincia con **Simone Bonini**, maestro di gelateria e ideatore di Carapina, e **Gianni Tarabini**, chef stellato de **La Preséf** rida in Valtellina. Non mancheranno nei prossimi giorni altri grandi nomi come **Davide Oldani, Fabrizio Fiorani, Loretta Fanella, Lorenzo Cogo e Giulia Liu**.



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

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 ... [Leggi tutto](#)

 InformaCibo

 0 

Condividi L'Articolo

[G+](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [Pinterest](#)

L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano

[f](#) [YouTube](#) [Pinterest](#) [Twitter](#) [G+](#)

[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

Il Nostro Network

[Sfizioso Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)