



Host, a Fiera Milano fino a martedì la 41ª edizione Tutti gli appuntamenti. Panettone World Championship, le Isole del Gusto di Fabbri 1905, le iniziative di Carpigiani

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 19/10/2019

E' iniziato a **fieramilano** ieri, 18 ottobre, **HostMilano**, e proseguirà **fino a martedì 22**.

Il taglio del nastro alla presenza di autorità italiane ed estere

Ieri venerdì il via ufficiale a **fieramilano** con il taglio del nastro di questa **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.

A Host 2019 sono 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 Turismo insieme, raccolto a cuochi, pasticceri e personale di sala ristorante. E non mancano le proposte gourmet.

I professionisti del settore invitati in due aree del Gusto da Fabbri 1905



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

Dal 18 al 22 Ottobre
vi aspettiamo al
PAD 18
Stand F60 / G63
fieramilano

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).



Vuoi vivere Milano come i milanesi?

In occasione di HostMilano, i più dinamici hotel cittadini si aprono al pubblico per l'assai meneghino rito dell'aperitivo.

Tra spritz e cocktail dedicati, Dj set e finger food, ci si prende una meritata pausa relax dopo la visita della manifestazione dell'ospitalità più internazionale che c'è, in modalità Italian way of living.

Scopri gli hotel quiLe ultimissime su **Informacibo****Ecco gli appuntamenti di ...****Gli appuntamenti Fipe Pad. 14 Stand M14 M20 N13 N19****Sabato 19 Ottobre**

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! ! – degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	La pasticceria al Bar – degustazioni a cura di Artana Alimentare
11:30	12:30	Breakfast Point – “Quando la colazione incontra il digitale” a cura di Dv Communication
13:30	14:30	Food & Beverage – Bere e non solo... – degustazioni a cura di Orogel
14:30	16:30	Il Caffè del pomeriggio – degustazioni a cura di Caffè Milani
16:30	18:30	Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 – Valutazioni a cura di APCI

Domenica 20 Ottobre

9:30	10:30	Welcome Coffee per iniziare la giornata con un buon espresso! – degustazioni a cura di Caffè Milani
10:30	11:30	Spremuta d'Arancia? Si grazie! – degustazioni a cura di Oranfresh
11:30	13:30	Vitamin Cocktail – Cosa bevi? Le scelte semplici e salutari – degustazioni a cura di Oranfresh
13:30	14:30	Food & Beverage – Bere e non solo... – degustazioni a cura di Orogel
14:30	16:30	Il Caffè del pomeriggio – degustazioni a cura di Caffè Milani

16:30 18:30 Host-Fipe Corso-Concorso miglior cocktail Host 2019 – Valutazioni a cura di APCI

Caffè Ottolina

- **SABATO dalle 12,30 alle 13,30** con **Luca Malacrida**, esperto di cucina macrobiotica vegana e vegetariana
- **DOMENICA dalle 12,30 alle 13,30** con **Cinzia Fumagalli**, esplosiva e dal carattere deciso, Cinzia è stata vincitrice Top Chef Italia
- **LUNEDÌ dalle 12,30 alle 13,30** con **Fabio Zanetello**, Milanese Doc ama definirsi un divulgatore della tradizione culinaria

La professionalità FIC al padiglione 2 di Host



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, **l'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.

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

Pad. 10 Stand A60/B60/B67/C67

Giornata inaugurale: 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 41edizione 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 