



Il tuo browser (Apple Safari 4) non è aggiornato e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#) Ti consigliamo di scaricare [Google Chrome](#) o [Mozilla Firefox](#) X

f t y | **FOGLIO** TV

abbonati | Accedi | Paywall | conosci i foglianti | Newsletter | FAQ | 🔍



IL FOGLIO DI OGGI

FOGLIO SPORTIVO

FOGLIO WEEKEND

# IL FOGLIO

# MANOVRA | RENZI | SIRIA | BREXIT

🏠 🐘 elefantino politica economia chiesa esteri editoriali cultura sport lettere meteo blog lo sfoglio

sezioni ▾

video news

## HostMilano, l'ospitalità sempre più tecnologica e sostenibile

Dalla fiera tante innovazioni per food, ristorazione e arredo

18 Ottobre 2019 alle 20:00

Loading the player...

Milano, 18 ott.  
(askanews) - Il mondo dell'ospitalità guarda all'innovazione, alla creatività e al contempo

### PIÙ VISTI

Fiorello su RaiPlay: la mia vita finisce qui. Spero salti tutto >

mostra attenzione alle  
tematiche ecologiche e  
alla necessità di

cambiare forme mentali. E' quanto emerge dalla nuova edizione di HostMilano, la fiera internazionale dell'hospitality che si è aperta nei quartieri di Rho di Fiera Milano. A presentarcela Simona Greco, direttore manifestazioni dell'ente fieristico meneghino.

"Quello che mi piace fare emergere - ha spiegato ad askanews - oltre al grande tasso di internazionalità, con un tasso del 40% sia di compratori sia di espositori, è, soprattutto in questa edizione, l'importanza della sostenibilità anche in un settore così di industria pesante, che talvolta non si percepisce così attento a quelle che sono le esigenze contemporanee, e invece lo è".

Girando tra i molti padiglioni di una fiera vasta e decisamente affascinante, ci si imbatte in molti progetti di ricerca, dai prodotti che hanno ottenuto la "Smart Label" a idee per il mondo del food che uniscono tradizione e tecnologia, come nuove macchine per realizzare in pochi minuti il gelato fresco o miscelatori di cocktail automatici. E anche marchi storici, come la **Fabbri**, si presentano a HostMilano con progetti innovativi, pensati per rafforzare la propria tradizione. Nicola **Fabbri**, ad di **Fabbri** 1905:

"Riusciamo a intercettare delle tendenze, delle mode, dei cambiamenti di gusto e di abitudini - ci ha spiegato - forse prima degli altri e cerchiamo di trasformare queste informazioni in nuovi prodotti, in nuove idee, in nuove proposte per la nostra clientela".

I numeri della fiera, giunta alla 41esima edizione, parlano piuttosto chiaro: un giro d'affari macro che in Italia vale 5,4 miliardi di euro; 2250 espositori (+ 3,8% sul 2017) provenienti da 55 Paesi; buyer da 80 diverse nazioni e 500 eventi nell'arco della manifestazione. Che fa del suo essere milanese una caratteristica chiave. "Da qui - ha aggiunto Simona Greco - partono le tendenze, come sappiamo questa è un'industria che si rivolge ai consumi fuori casa; Milano e l'Italia sono anticipatori delle tendenze che poi si

[Le luci che trasformano la magica architettura di Praga >](#)

[Che cos'è e come funziona il taser >](#)

[È uscito il trailer del nuovo episodio di Star Wars: "Gli ultimi Jedi" >](#)

sviluppano nel mondo e anche in questo si respira tanta ricerca di nuovi trend e si percepisce l'importanza del tema dell'innovazione, abbinata al tema della sostenibilità".

Forte anche, pur nel clima internazionale, l'orgoglio del Made in Italy che si manifesta in tutti i vari settori della fiera, capace di restituire l'ampiezza di quello che è il backstage che sorregge, non visto, l'intera struttura dell'ospitalità, ma forse in modo ancora più evidente nella sezione arredo e tavola, dove abbiamo incontrato il presidente di Costragroup, Franco Costa, creatore di format per portare il meglio dell'Italia ai clienti di tutto il mondo.

"In questo evento noi abbiamo voluto presentare una sintesi dell'eccellenza italiana - ci ha detto - partendo proprio dall'alto. Poi si può fare anche la rosticceria, ma partiamo dall'alto".

Tra ambienti affascinanti e invenzioni premiate, aggirandoci per HostMilano abbiamo scoperto, per esempio, il gelato al carbone vegetale di Rubicone, oppure le macchine di Ripples che, quasi magicamente, decorano le bevande, perfino con la nostra fotografia. Perché l'idea di ospitalità non cambia dall'antichità a oggi, ma cambiano, eccome, i modi e gli strumenti per metterla in pratica.

**A cura di Askanews**

**Contenuti Sponsorizzati**