

## RISTORAZIONE E LOCALI PUBBLICI, LA TECNOLOGIA DISEGNA IL FUTURO

Un viaggio nel mondo reale dell'impresa, dell'innovazione, della tecnologia per il food, delle idee sempre in evoluzione che fanno marciare l'economia italiana e che rende l'ospitalità professionale - ovvero l'arte di accogliere negli hotel, nei ristoranti nei bar, nei locali di tendenza che si lega anche alla crescita del turismo: HostMilano 2019, il

salone internazionale in corso fino a martedì 22 ottobre nel polo espositivo di Fiera Milano (che organizza e "firma" questa grande biennale) è tutto questo, ma non solo. Per

capire l'importanza di questo viaggio bisogna percorrere i padiglioni che ospitano le macro-aree espositive : Ristorazione Professionale-Bakery, Pizza, Pasta, Gelato-Pastry; Caffè-Tea e Bar-Macchine Caffè-Vending; Arredo-Tavola-Tecnologia a cui si aggiunge quella dedicata ai compratori che arrivano da tutti i Continenti a Milano per fare affari, la grande Buyers Lounge. Allora si comprende perché quella di Milano è la manifestazione di settore più importante nel mondo, un hub di business ma anche di formazione e confronto a tutto campo per gli operatori che la visitano e hanno affollato fino dall'apertura i padiglioni e gli stand. HostMilano conferma infatti una crescita che non si è mai fermata: rispetto al 2017 gli espositori sono aumentati del 3,8% arrivando a quota 2.249 e di questi 889 sono esteri, il 40% circa del totale, mentre i Paesi rappresentati sono saliti a 55. Dall'edizione 2007 la crescita totale delle aziende ha superato il 40%, del 150% quella degli espositori esteri.

E questo spiega il clima di soddisfazione che ha accompagnato il taglio del nastro alla presenza del viceministro allo Sviluppo Economico Stefano Buffagni, del sottosegretario al ministero degli Esteri Ivan Scalfarotto ("Eccellenza italiana e internazionale davanti ai buyer da tutto il mondo. Una fiera bellissima"), del presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana ("Host è una fiera che raggiunge risultati sempre più importanti. Una rassegna che Regione Lombardia sostiene perché va in una direzione, quella dell'accoglienza e quindi dello sviluppo del turismo, nel quale crediamo molto e investiamo risorse sempre maggiori". Con loro, Cristina Tajani assessore alle attività produttive e commercio del Comune di Milano, Fabrizio Sala vicepresidente di Regione Lombardia, gli assessori regionali allo Sviluppo economico e alle Politiche sociali

Alessandro Mattinzoli e Stefano Bolognini, il prefetto Renato Saccone e Riccardo Duarte, decano del Corpo Consolare oltre all'amministratore delegato di Fiera Milano Fabrizio Curci il presidente di Fondazione Fiera Milano Enrico Pazzali, la direttrice manifestazioni di Fiera Milano Simona Greco.

Anche loro hanno fatto il "viaggio" fra gli stand che propongono tutte le novità e il "futuribile" dell'ospitalità professionale fra aziende, operatori, buyer dove il made in Italy mostra tutta la sua forza produttiva, innovativa e commerciale e spinge l'export. Le aziende italiane sono infatti leader nei forni e nelle attrezzature per gelateria e pasticceria, il terzo esportatore mondiale nella ristorazione professionale e nei mobili e complementi contract. In particolare poi, ha conquistato il primato nelle attrezzature frigorifere che presentano ormai stabilmente dal 2017 un fatturato oltre la soglia del miliardo di euro, con un picco di 1.090 milioni previsto quest'anno, il 61% derivanti dall'export e al record nelle macchine per l'industria dolciaria dove le vendite all'estero rappresentano il 93%, 139 milioni di euro su 150.

Novità di prodotto a cui si affianca una miriade di eventi organizzati ogni giorno che richiamano l'interesse degli addetti ai lavori e rappresentano il grande valore aggiunto della manifestazione consolidandone la reputazione tra informazione, formazione, showcooking, campionati e premi. Eccone alcuni in calendario sabato 18.

Finali del Gran Premio della Caffetteria Italiana (ore 09.30 - Pad. 18, Area Altoga) Oltre 360 baristi hanno partecipato alle selezioni nazionali e i finalisti si scontrano nella realizzazione di due espressi, due cappuccini e due drink al caffè con un ingrediente dell'enogastronomia Italiana. Durante tutto il periodo delle gare è presente un banco di assaggio espresso. I

maghi del panettone con i Maestri del Lievito Madre (ore 10 - Area Maestri Del Lievito Madre - Pad. 6 stand L32 M39) Seconda giornata di full immersion nel mondo del dolce milanese più amato nel mondo grazie ai Panettone World Championships, novità di Host 2019. Si parte con le performance dei finalisti: Renato Bosco, Salvatore De Riso, Biagio Settepani, Valter Tagliazucchi e Carmen Vecchione e, a seguire alle 11, Marco Avidano, Francesco Favorito, Paolo Gatto, Giorgia Grillo e Luca Montersino. Presenta Krystel Lowell. Nel pomeriggio si parla di panettone, dolci e pane gluten-free con Tiziana Colombo e Francesco Favorito, di arte bianca nel mondo social con Renato Bosco e gli Host Ambassadors e ancora di nuove idee dolci e salate a cura di Italian Gourmet con Antonella Provetti e Piergiorgio Giorilli.

Luxury pastry internazionale con Iginio Massari (ore 10.30 - Pad. 6, Area Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari) Evento da non perdere questom con un un maestro dell'eccellenza italiana apprezzato in tutto il mondo. E proprio l'allure internazionale è uno dei segreti del successo di questo evento, che coinvolge pastry chef ed esperti italiani ed esteri selezionati direttamente da Iginio Massari: è il turno, di Pierre Marcolini, Guido Castagna, Andrea Biagini, Riccardo Bellaera, Luca Mannori. Concludono in bellezza lo stesso Iginio accompagnato dalla figlia ed erede nell'arte pasticceria Debora Massari.

Piatti preziosi per ricette uniche con Richard Ginori e Chef Berti (ore 11.00 - Pad. 09 Stand C19 D20) Live tasting presso lo stand Richard Ginori con la partecipazione dello chef Matteo Berti, direttore didattico di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e di due chef della scuola, completati anche dai preziosi impiattamenti con la nuova collezione Aria, nata dalla partnership strategica siglata con l'obiettivo di progettare e sviluppare prodotti e collezioni dedicati al mondo Haute Hôtellerie et Restauration.

Una barlady all'Amarena con Fabbri 1905 (ore 11.30 - Pad. 18 Stand F60 G63) Giovanissima, 23 anni, preparata, agguerrita e intenzionata a portare nella mixology italiana una nuova impronta femminile. Adriana Firicano, palermitana appena eletta Lady Amarena Italia 2019, si esibisce in un Masterclass VIP con La Lupa, il cocktail con cui ha conquistato non solo la vittoria nazionale, ma anche il terzo posto alla finale internazionale, dove la barlady palermitana ha rappresentato l'Italia contro 12 concorrenti da ogni angolo del mondo. Un drink ispirato alla figura femminile della novella di Verga in omaggio alle donne forti che non hanno paura di combattere gli stereotipi. Anche a colpi di shaker.

Dipingere con vino e aceto, il cibo diventa arte (ore 14 - Stand Enofrigo - Pad. 7 Stand F49 G50) La pittrice fiorentina Elisabetta Rogai, conosciuta in tutto il mondo per le sue opere di EnoArte, dipingerà dal vivo due quadri, con l'utilizzo del vino e dell'aceto balsamico. Un manifesto del legame indissolubile tra cibo, vino, tecnica ed estetica.

Maria Grazia Cucinotta e il caffè (ore 15 - Stand Miscela d'Oro - Pad. 14 Stand A32 B39) L'attrice è ospite della torrefazione Miscela d'Oro per fare da madrina ai nuovi progetti per il mercato nazionale ed internazionale di questi artigiani del caffè dal 1946. Le tre generazioni della famiglia Urbano hanno guidato una storia di successo: l'impresa familiare con sede a Messina, ma presente in oltre 50 Paesi, ha scelto come brand ambassador Maria Grazia Cucinotta, uno dei volti più amati del cinema italiano, anche lei di origini messinesi ma conosciuta in tutto il mondo. Stimata attrice e produttrice, una donna di successo che ha mantenuto legami forte con le sue radici.

Il caffè è gourmet con Alessandro Borghese (ore 15 - Stand Hausbandt - Pad. 14 stand B30 C29) Appuntamento da non perdere l'incontro con lo chef Alessandro Borghese, apprezzato volto del food in Tv. Per la prima volta ospite di Hausbrandt, propone al pubblico con una ricetta inedita di un secondo piatto con Gourmet Columbus. Hausbrandt è inoltre esclusiva sponsor di Panettone World Championship dove Carlo Niero propone l'incontro tra espresso e panettone: una degustazione di Gourmet 100% Arabica abbinato ad uno dei tradizionali panettoni in gara. Infine lo chef stellato Heiko Lacher, durante La Cucina delle Idee presso lo stand F.Ili Perin, abbina le sue prestigiose ricette il Wildbacher Col Sandago nelle sue molteplici declinazioni. Award per l'innovazione più originale e

sostenibile (ore 17 - Area Smart Label, Pad. 6 Stand M40 N40) Per celebrare un binomio sempre più vincente, quello tra innovazione tecnologica e ospitalità professionale, torna Smart Label Host Innovation Award, "il" premio per ciò che è sinonimo di qualità in collaborazione con Poli.design e con il patrocinio di Adi - Associazione per il Design Industriale. La cerimonia di premiazione è l'occasione migliore per scoprire dal vivo le innovazioni di quest'anno, selezionate dalla giuria di esperti: 47 Smart Label, 6 Innovation Smart Label, 3 Green Smart Label e 5 menzioni speciali selezionate dal maestro dei pastry chef internazionali Iginio Massari. Tutte le informazioni su [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)  
Continua

[ RISTORAZIONE E LOCALI PUBBLICI, LA TECNOLOGIA DISEGNA IL FUTURO ]