Anteprima Host – Un mondo di eventi

anteprima-eventi-host-e9406085

Formazione, show coking, dimostrazioni, contest. Le giornate di Host sono un tourbillon di eventi programmati, ai quali si aggiungono quelli, e sono molti, che si svolgono negli stand delle aziende espositrici.

La **ristorazione** sarà uno dei protagonisti di Host, con iniziative come **Extraordinariamente Host** l'area-eventi a cura di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e Italia Gourmet, dove nomi di assoluto rilievo, approfondiranno, giorno per giorno – oltre alla cucina – anche altre aree cardine della ristorazione come dolce, gelato, pane e pizza.

Alto profilo, per gli chef coinvolti anche per **Cuochi DuepuntoZero** sotto il marchio di Identità Golose, per la prima volta a Host con uno spazio dove chef del calibro di Davide Scabin, Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Fabrizio Ferrari, Sara Preceruti, Christian e Manuel Costardi, Daniel Facen testeranno le nuove tecnologie e proporranno nuove idee e soluzioni all'insegna di qualità e innovazione.

Altro evento di rilievo è quello che vede protagonisti i conltants internazionali **FCSI (Food Consultants Society International)** che prevede un fitto programma di eventi, seminari e workshop, per dibattere idee, «parlare di nuovi mercati e nuovi prodotti con il pubblico, i partner e gli sponsor», afferma Luciano Cattaneo, membro del board EAME (Europa, Africa e Medio Oriente). Quali saranno quindi i "temi caldi" trattati? La gestione dell'energia, dei rifiuti, delle risorse umane, l'organizzazione del lavoro sono aspetti che vedono i consulenti sempre più impegnati da protagonisti con proposte professionali, tese al raggiungimento di risultati concreti e ottimali.

Speaker internazionali e di altissimo livello tratteranno, con esempi pratici e coinvolgenti case history, di sostenibilità e risparmio energetico dunque, ma anche di catering per i grandi eventi prendendo spunto dalle Olimpiadi di Londra (e con Expo 2015 alle porte...) e di food cost.

Anche il **caffè** avrà i suoi eventi clou. Ne citiamo alcuni. SCAE - Specialty Coffee Association of Europe organizza dieci workshop distribuiti in due sale: corsi sulla sensorialità e il cup tasting e sulla loro applicazione nel business nella Green & Sensory Room e seminari sulle competenze di base, intermedie e avanzate del barista nella Barista Room.

Un vero e proprio **Villaggio del Caffè**, curato da ALTOGA, è invece il luogo dove si potrà partecipare a incontri curati da esperti della filiera del caffè e dei prodotti complementari, nonché a sessioni di training di base e avanzato in caffetteria a cura dei migliori trainer italiani. Ci sarà anche un banco di assaggio dedicato all'espresso e al cappuccino italiano.

FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi guarda al futuro con il ciclo di eventi P.E./24H La cas@ fuori casa, che ospiterà venerdì 18 ottobre Welcome Coffee: il breakfast e la tradizione dell'espresso italiano presentata da Luigi Odello. Durante Host, nell'ambito del Fipe Coffee Show, si potranno seguire Coffee Tasting con miscele di caffè certificate da varie regioni; il Coffee Award L'Italia dell'Espresso, alla scoperta delle varietà regionali e Coffee Innovation, momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche in collaborazione con INEI – Istituto dell'Espresso Italiano.

Il **WBC All-Stars**, infine, organizzato da World Coffee Events vedrà per la prima volta insieme i campioni degli ultimi World Barista Championship, protagonisti di spettacolari e premiate performance, che si sfideranno per cinque giorni nella creazione di bevande a base di caffè, ideate per l'occasione e messe alla prova dal pubblico.

Per quanto riguarda la pasticceria, i due punti focali sono l'**Open Space Bar**, il Bar di ghiaccio allestito da **FIP, Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, e l'area eventi **Host Sweet World** , dove professionisti del settore, supportati da aziende leader, daranno vita a un grande spettacolo globale dall'insegna dei gusto.

Così come è fitto il programma di eventi tutti dedicati all'arte bianca e alla pizza, alla sua evoluzione e alle nuove tendenze in atto: corsi, laboratori, show-cooking e degustazioni.

Show-cooking dedicati al primo piatto per eccellenza, la pasta, saranno organizzati da **APPAFRE - Associazione Produttori Pasta Fresca Piccola e Media Impresa**: un vero laboratorio di pasta fresca tenuto da Maestri Pastai, mentre **NIP, la Nazionale Italiana Pizzaioli**, che per tutta la durata di Host terrà corsi di aggiornamento: dai nuovi impasti ad acqua, alle ultime interpretazioni della tradizione, come la Pizza Classica, la Pizza al Metro e la Pizza con Arte Napoletana, fino alle ultime arrivate Diet Pizza, Pizza Gluten Free e Pizza al Kamut. E venerdì 18 i maestri pizzaioli dei **Record Pizza Men** proveranno a creare la pizza dolce più grande del mondo, alta tre piani. Obiettivo: entrare

nel Guinness dei primati.

L’elenco è ancora lungo, ma qui potetste scaricare il programma aggiornato.