Oggi a Host: gli eventi di lunedì 21 ottobre

buone-notizie-1e99cdcb



I “Fantastici 4” dell’intaglio a L’Arte in Pasticceria

Dalle **ore 10.30**, presso l’area **L’Arte in Pasticceria al pad. 18**, **FIP** - Federazione Italiana Pasticceria propone un’occasione unica per vedere all’opera tutti insieme i **“Fantastici 4”** delle sculture belle da vedere e buone da assaggiare.
Renato Cattapan, Chef Patron del ristorante **Cà delle Anfore** di Quarto d’Altino (VE) e **medaglia d’oro** con il Team Venezia alle Olimpiadi dei Cuochi di Erfurt (Germania) a novembre 2012, si cimenterà con le sculture di **burro**. Il **formaggio** è invece la materia prima delle creazioni di **Gino Brescia**, “Il mago dell’intaglio”, Chef artistico pluri-medagliato nel Team Intagliatori Veneto - FIC (la squadra di intaglio artistico più premiata al mondo).
Il brivido del **ghiaccio** è il pane quotidiano di **Amelio Mazzella di Regnella**, fondatore a Napoli dell’ **Ice Art Gallery** (il primo museo permanente al mondo realizzato completamente in ghiaccio) e Presidente dell’Associazione Italiana Scultori di Ghiaccio. **Valter Nerozzi** infine, maestro pasticcere della Dolci Casa F.lli Oliva di Boves (CN) e pluripremiato campione, stupirà tutti con le sue dolci sculture di **cioccolato**.

“Extraordinaria” dolcezza a Host 2013

Il lunedì a tutta dolcezza di **Host 2013** continua alle **ore 11.00** presso l’area **Extraordinariamente Host - Dolce**, al **pad. 4**, con **Gianluca Fusto**. Conosciuto per il suo approccio olistico all’arte del **cioccolato**, membro dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani e apprezzato consulente a tutto campo di cioccolateria e pasticceria, Fusto presenta a **Extraordinariamente Host** un’arte pasticcera caratterizzata dalla continua evoluzione in sintonia con i ritmi della natura e delle sue stagioni. Tradizione e innovazione si fondono nelle sue collezioni, tra le quali si ricordano in particolare le **crostate moderne** dalle geometrie e gusti inusitati, il forte segno artistico delle **monoporzioni** e la grande varietà e originalità dei **dessert al piatto**.

Design e gusto si sposano nell’area EXIHS con Gambero Rosso

Il connubio felice tra la bellezza dell’architettura e il piacere del gusto è protagonista di **EXHIS**, l’area al **pad. 10,** ideata da **Dante Benini** e dedicata al nuovo contract nomadico e bohémien. Alle **ore 12.00** , infatti, lo spazio ospita la presentazione del **Premio Nazionale di Architettura Bar e Ristoranti D’autore** istituito da **Gambero Rosso**, insieme con una presentazione speciale in occasione del decennale delle **Scuole di Gambero Rosso**.

All’evento parteciperanno il Presidente di Fiera Milano, **Michele Perini**, il Presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia**, e la Responsabile delle Scuole di Gambero Rosso, **Francesca Riganati**.

Il caffè tra misteri e segreti al WBC All-Stars

I “coffee addicted” non possono perdersi la quarta giornata di **WBC All-Stars**, al **pad. 18**, l’evento ideato espressamente per **Host 2013** da **World Coffee Events** che riunisce in fiera i **campioni WBC** delle ultime edizioni per una serie di appassionanti competizioni. Alle **ore 10.30** è il turno di **Fabrizio Sencion**, campione nazionale messicano 2012 e finalista WBC, che “decostruirà” una sua bevanda svelando i segreti della sua realizzazione.

La **Mystery Box Espresso Challenge**, nella quale i maestri baristi propongono una miscela segreta che viene svelata solo dopo il tasting e la votazione degli assaggiatori, alle **ore 12.15** mette alla prova **Francesco Sanapo**, campione nazionale italiano 2013 e finalista WBC, mentre alle **ore 16.00** la sfida del mistero, questa volta in versione cappuccino, tocca a **Pete Licata**, campione mondiale WBC 2013.