Oggi a Host: gli eventi del 22 ottobre

tavola-digital1-baaf6a80

Il carnet degli eventi è nutrito anche per l'ultimo giorno di Host 2013. Eccone alcuni

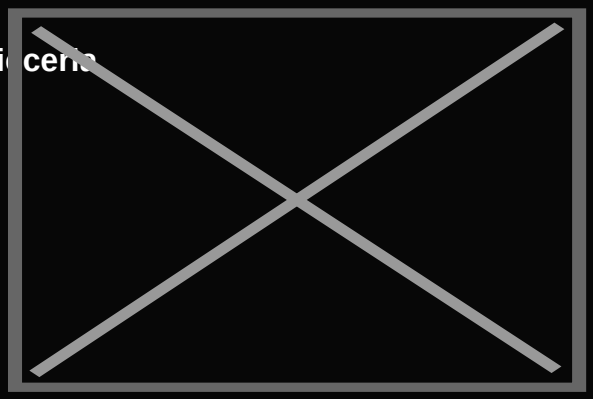
I Negrini di Aimo e Nadia lo chef ospite di Identità Golose



Si conclude in bellezza la partnership tra Host 2013 e Identità

Golose, il prestigioso congresso milanese dei top chef italiani e internazionali, che con i suoi show-cooking dei suoi “Cuochi DuepuntoZero” ha catalizzato l’attenzione dei visitatori.<
Alle **10.00** l’appuntamento al **pad. 2** è con Alessandro Negrini, chef de Il Luogo di Aimo e Nadia, 2 stelle Michelin, il giovane cuoco che con Fabio Pisani ha raccolto il testimone dei titolari nella storica insegna milanese, portando avanti una filosofia fatta di materie prime eccellenti, tradizioni e innovazione.

Motoseghe, torni, scalpelli… con gusto, a L’Arte in Pasticceria



Anche nella giornata conclusiva, l’area L’Arte in Pasticceria

al **pad. 18** stupisce con creazioni non solo gustose, ma anche fuori dal comune. Dalle **09.30** la FIP - Federazione Italiana Pasticceria ospita lo show finale dei Campioni del mondo di Equipe Eccellenze

Italiane.
Chi si aspetta spatoline da pasticceria e altre “delicatezze” dovrà ricredersi: motoseghe, torni e scalpelli saranno gli inaspettati utensili che, per creare le loro stupefacenti creazioni, utilizzeranno Amelio Mazzella, Gennaro Volpe, Mario Ragona, Rossano Vinciarelli, Giuseppe Malvasi, Cristian Beduschi, Roberto Lestani e Giancarlo Bettazzi.

Una colazione davvero speciale con Victoria Kashirtseva
Una colazione diversa dal solito? La si può gustare alle **10.00** presso l’area Io Bevo Caffè di Qualità al **pad. 18**, dove l’evento “A colazione con il campione” ospita la campionessa mondiale World Latte Art **Victoria Kashirtseva**.
Appassionata di pianoforte, Victoria ha portato la sua passione per l’armonia e la sintonia nell’arte del latte e del caffè. Il suo segreto, ama ripetere, è di non avere segreti: solo buoni maestri, il lavoro in una coffee house dalla grande affluenza, e tanta, tanta pratica.

Il lunch del futuro è a EXIHS con Gambero Rosso
Per chi vuole approfondire il tema del lunch, invece, l’appuntamento è nello spazio **EXIHS** al **pad. 10**. Proprio all’ora pranzo, alle **13.00**, il momento del lunch è affrontato dal punto di vista della preparazione con la presentazione dei corsi di alta formazione di Gambero Rosso Professione Cuoco e Professione Sala.
L’evento prevede il coinvolgimento del locale premiato nella Guida Milano con il miglior servizio di sala, La Refezione.