HostMilano: come orientarsi tra i mille appuntamenti della 40esima edizione

img2468-8ac01a2a

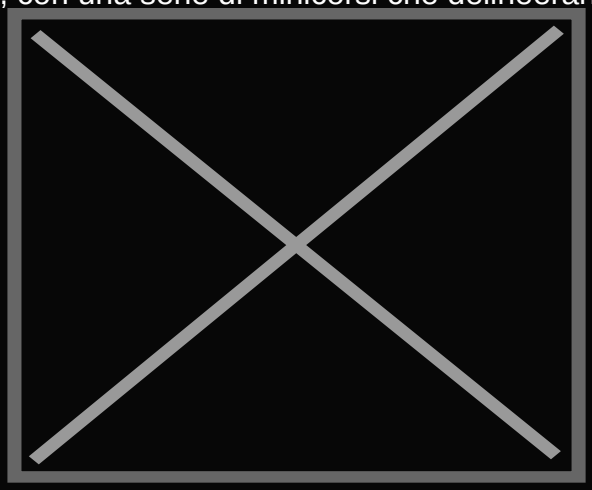
Se l’Italia nel grande condominio globale è la cucina del mondo, c’è un luogo che è il quadro di comando di questa cucina. Si tratta di HostMilano, l’esposizione internazionale che ogni due anni fa il punto sull’ospitalità, sul cibo, sulle attrezzature, sulle soluzioni. La prossima, la quarantesima, si svolgerà a Fieramilano Rho dal 20 al 24 ottobre 2017, e i numeri si prospettano già da record, con al momento 1.824 aziende espositrici provenienti da 55 Paesi. Un’opportunità professionale di altissimo profilo, che diventa però anche esperienza multisensoriale grazie alle esibizioni di cuochi, pizzaioli, pasticcieri e bartender, alle decine di eventi (tra cui ben cinque campionati internazionali), seminari, approfondimenti che si svolgeranno nei cinque giorni della kermesse, con un occhio al presente e uno al futuro. Ma che cosa troveremo a HostMilano 2017? Il salone sarà suddiviso in padiglioni, oltre al centro servizi e alla lounge per i buyer. Tre i settori principali. I padiglioni 1, 2, 3, 4, 5 e 7 saranno dedicati alla ristorazione professionale, al pane, alla pizza e alla pasta. I padiglioni 6 e 10 ospiteranno il gelato, la pasticceria e il caffè. I padiglioni 14, 18, 22 e 24 saranno destinati al caffè, al tè, ai bar, alle macchine per il caffè e al vending. Infine i padiglioni 9 e 11 saranno il paradiso di chi vuole scoprire le ultime novità in fatto di arredo e di tavola



RISTORAZIONE: SGUARDO SUL FUTURO

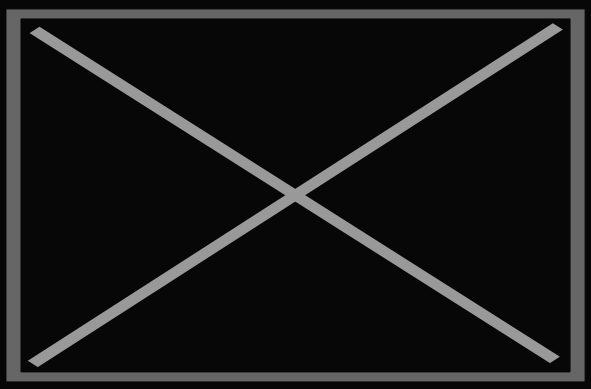
Partiamo dalla ristorazione professionale. Qui, occhi puntati sul padiglione 2 con “Obiettivo apprendistato”, un vero recruiting day per neodiplomati alla scuola alberghiera, che nello spazio

dell’Apci, l’Associazione professionale cuochi italiani, potranno mostrare il proprio talento davanti agli operatori professionali con l’obiettivo di ottenere uno stage. Uno sguardo visionario sarà quello di Identità Future, lo spazio organizzato nel padiglione 4 da Identità Golose, il più importante congresso italiano di cucina. Quest’anno chef e pasticcieri si focalizzeranno sulle macchine e su come esse abbiano consentito, come dice Paolo Marchi, di “accorciare le distanze tra la mente e il corpo” e di “realizzare l’idea al meglio e nel minor tempo e fatica possibili”. Al padiglione 7 ci sono l’Associazione italiana celiachia (Aic) e l’Associazione cuochi di Milano e provincia. Spostiamoci nell’area delle tre “p”: pane, pizza e pasta. Al padiglione 1 una sessantina di pizzaioli si sfideranno nel campionato europeo della pizza 2017. Sempre per la pizza, ci sarà un focus su quella contemporanea che, tra nuove lievitazioni e attenzione alla salute, si allontana dagli stereotipi, e gli show-cooking degli istruttori della Scuola italiana pizzaioli. Ai primi piatti (altre “p”) penserà nel padiglione 4 l’Appafre, Associazione produttori pasta fresca, con una serie di minicorsi che delineeranno la silhouette del “pastaio 4.0”.



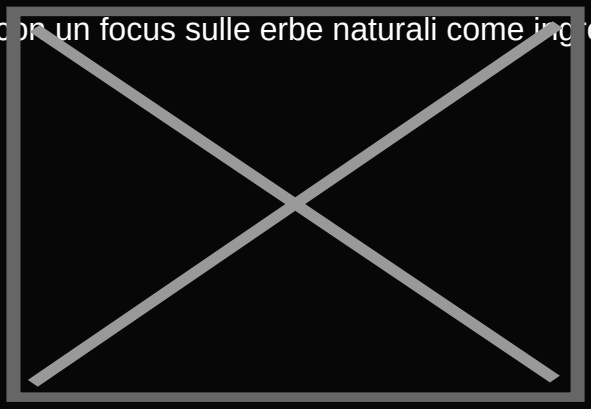
PASTICCERIA: SFIDA MONDIALE

Nel padiglione 6, dedicato a pasticceria e gelato, gli eventi clou saranno due campionati internazionali: “The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate”, (21 e 22 ottobre) e “Cake Design World Championship” (23 e 24): venti nazioni si sfideranno a colpi di sculture spettacolari e torte eleganti e mozzafiato. Il buono si sposa al bello anche in Dolcinarte, una collettiva artistica di pièce zuccherose. E siccome non si vive di sola bellezza, ci pensa Franco Cesare Puglisi, docente di marketing, a riportare tutti con i piedi per terra con 11 “pillole” di mezz’ora su come applicare le moderne tecniche di vendita alla pasticceria.

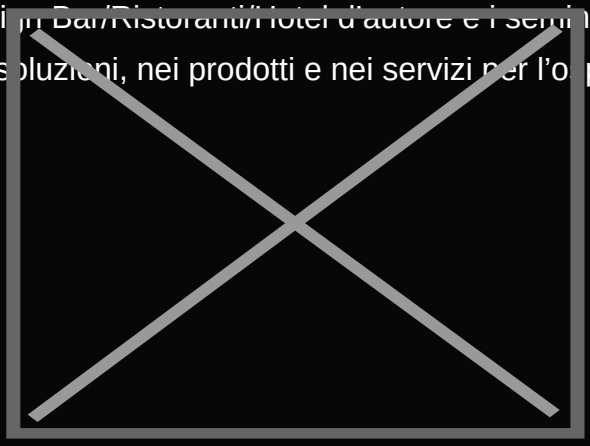


CAFFÈ AL CENTRO DEL BAR

La sezione bar ha come sempre il suo cuore nel Salone internazionale del caffè, il Sic. Al padiglione 10 il 21 e 22 ottobre la quinta edizione del Gran Premio della caffetteria italiana a cura di Altoga, Associazione italiana torrefattori e importatori e grossisti alimentari e Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè, in cui la giuria sceglierà il migliore barista tra espressi, cappuccini e drink al caffè. Sempre Fipe sonda il tema “caldo del caffè in ristorazione con “Il caffé in tavola e non solo”: nel suo stand gli chef ospiti saranno testimonial di esperienze “live” aventi protagonista il caffè utilizzato in cucina come aroma capace di esaltare i sapori e conferire note esotiche alle ricette. Accanto agli chef ci sarà spazio per i primi cinque classificati del concorso “Fantasie al caffè” lanciato da Fipe: proposte innovative ottenute dalla combina zione delle spezie con il caffè, protagonista di nuove ricette, dolci o salate, al bar o in cucina. Più focalizzato sulla velocità di preparazione il torneo dell’Istituto nazionale espresso italiano, in cui i concorrenti dovranno in 11 minuti regolare la macinatura e preparare e servire quattro espressi e quattro cappuccini. Al padiglione 14 Cafe Chronology, concept che proporrà diverse esperienze di consumo divise in tre epoche (primi, metà del Novecento ed oggi) e al padiglione 24 l’Hub Coffee Science, un percorso esplorativo sulla tazzina. Sempre nel padiglione 24 Anima si focalizza sulle tecnologie al servizio dell’Ho.Re.Ca. E Milano Latte Art Challenge 2017, sviluppato dal team Trismoka, metterà in competizione 12 baristi scelti tra i migliori Latte Artist mondiali. L’altra faccia del bar? Al padiglione 18 Mixer propone l’educational Magie della Mixability, con un focus sulle erbe naturali come ingrediente sano e sostenibile.



ARREDO E TAVOLA, L’INSTALLAZIONE È D’ARTE

La sezione dedicata alla tavola e all’arredo ha quest’anno uno straordinario punto di attrazione che è una vera opera d’arte, al padiglione 11: Exihs, Excellent Italian Hospitality Services, è un’installazione artistica che declina il concetto di ospitalità in senso metaforico grazie a uno spazio pensato dal regista e scenografo teatrale Davide Rampello e dall’architetto Dante O. Benini che fa dialogare esterno e interno, simbolo e funzione, attraverso l’utilizzo dei tre materiali con cui l’uomo si è costruito il suo mondo (legno, pietra e metallo) più gli scarti. Sempre nel padiglione 11 Futurbar Green sensibilizza gli operatori Ho.Re.ca alle buone pratiche ambientali, mentre nel padiglione 9 nello spazio Chic, Charming italian chef, si parlerà di qualità a impatto sostenibile. Tra gli altri eventi, da non perdere ci sono l’evento creativo 10 designer per 100 prodotti; il premio SMART Label che sarà attribuito ai progetti e ai prodotti più innovativi; la terza edizione del premio internazionale di architettura e design Bar/Ristoranti/Hotel d’autore e i seminari per architetti “User experience e percezione nelle soluzioni, nei prodotti e nei servizi per l’ospitalità” (domenica 22) e “L’ospitalità 4.0, servizi e prodotti  per l’ospitalità contemporanea” (lunedì 23).

NOVITÀ La visita quest’anno è ancora più easy (ed efficace). Diverse le novità logistiche dell’edizione 2017 di HostMilano, mirate a rendere l’esperienza della visita più comoda e piacevole. Viste le distanze non trascurabili all’interno di Rho Fieramilano, per tutta la durata dell’evento ci sarà uno Shuttle Bus sponsorizzato Lavazza che faciliterà gli spostamenti tra i vari padiglioni del vasto quartiere fieristico. E anche le informazioni correranno più veloci grazie al free wi-fi a cui avrà diritto chi acquista il biglietto online o si preregistra, approfittando anche delle tariffe scontate. Wi-fi che aiuterà anche la consultazione dello “smart catalog” che consentirà di essere costantemente aggiornati sulla collocazione e sulle novità degli espositori. Altra novità The Experience Gallery tra i padiglioni 10 e 14. Un ponte di collegamento tra il mondo della pasticceria e della gelateria e quello del caffè, che però è molto di più, una sorta di evento nell’evento grazie a due piazze in cui si realizzerà una sorta di sintesi tra due mondi che sempre più spesso sono spinti a dialogare.