HostMilano all’insegna dell’infotainment

schermata-10-2458044-alle-103426-b9e0e2a9

HostMilano ai blocchi di partenza: per il settore si preannuncia una cinque giorni all’insegna del divertimento e della formazione. Dell’infotainment, appunto.

La manifestazione infatti ha in serbo un ricco carnet di eventi - centinaia, più di 500 quest’anno – coinvolgenti ED emozionanti. Dove la macchina e l’uomo si incontrano per dare vita a prodotti straordinari.

Diamo un’occhiata al ricco programma.

Installazioni d’artista e fucina creativa

Ristorazione, arredi, design sono sempre più considerati forme d’arte e una vera e propria installazione da artista è **EXIHS - Excellent Italian Hospitality Services**, ideato da Davide Rampello e sviluppato dallo Studio Dante O. Benini Partners & Architects (Hall 11) che per la prima volta portano in una manifestazione business di settore uno spazio interamente dedicato a sviluppare il concetto di ospitalità come espressione artistica. Nello spazio EXIHS acqua, aria, colori e materie prime della terra dialogano in un caleidoscopio di elementi tutto giocato sulla capacità di suscitare emozioni e stimolare riflessioni. Un vero e proprio concept, completato da un**’area dedicata al living e alla sosta,** dove il concetto di ospitalità intesa come spazio lascia il posto alla **funzione**, legata alla **convivialità.** Non a caso quest’anno per la prima volta EXIHS **diventa itinerante**: sarà infatti ospitato nella biennale d’arte di Pechino del 2018.

Ma HostMilano non è solo materia prima: quest’anno si avrà l’opportunità unica di vedere nascere un progetto di design nell’ambito dell’ospitalità sotto gli occhi degli spettatori. L’appuntamento è la terza edizione di **HOSThinking, a design award** (Innovation Gallery, Hall 10), il premio nato dalla collaborazione con **POLI.design** intitolato **10 Designer per 100 Prodotti**.

La nuova Ristorazione ai fornelli

Uno squarcio sul futuro, per individuare in anteprima i nuovi talenti emergenti è d’obbligo. Tanti gli appuntamenti sul tema.

- **Obiettivo Apprendistato & Recruiting Day** (Hall 2), progetto di formazione di APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani. Con una posta in palio assai ricca - un apprendistato nelle cucine più prestigiose, in Italia e all’estero - HostMilano sarà il palcoscenico di un vero e proprio casting che vedrà i neocuochi al lavoro davanti a una platea di professionisti (chef e ristoratori, responsabili di grandi catene alberghiere e gruppi d’acquisto), che potranno scegliere chi li ha convinti di più, per formarli nella loro azienda.



- Fcsi, Foodservice Consultants Society International, l'associazione internazionale che riunisce i consulenti per la progettazione, gestione e organizzazione dei servizi nel settore alberghiero e della ristorazione professionale (Hall 2).

- **Identità Future**, a cura di Identità Golose (Hall 4), con entusiasmanti show-cooking di chef stellati .

- Un ricco calendario di incontri gratuiti, con aggiornamenti tecnico-normativi e approfondimenti sui trend di mercato, attende i visitatori nello spazio **Food-Technology Lounge** (Hall 6).

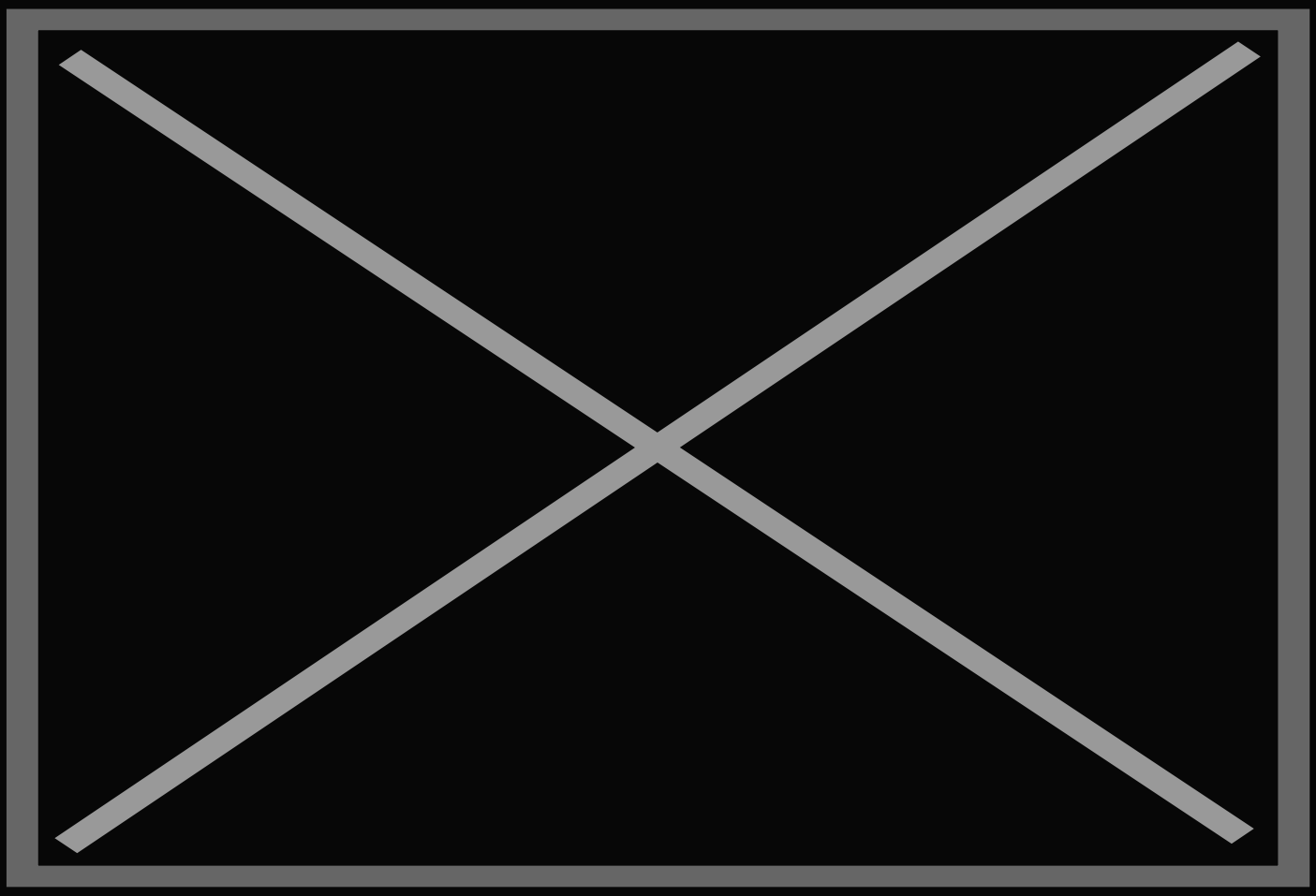
- Spazio a servizi e formazione per i cuochi italiani anche allo stand di **FIC - Federazione Italiana Cuochi** (Hall 2 e Hall 7).

- Cucina sostenibile rispettosa della salute dell'uomo e dell'ambiente interpretata dai cuochi dell'associazione **Chic - Charming Italian Chef**, per la prima volta ad HostMilano con il brand **ChicRespect** (Hall 9).

Area Pane Pizza Pasta: campionati e workshop

Torna Il **Campionato Europeo della Pizza (**Hall 1), organizzato dalla rivista **Pizza e Pasta Italiana**, che coinvolgerà più di 60 pizzaioli provenienti da tutta Europa.

I seminari monotematici delle **Pillole di Primo Piatto** (Hall 4) toccheranno i vari aspetti del mondo professionale della pasta: sono organizzati da **A.P.Pa.Fre. (Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa)** in collaborazione con **PRIMO PIATTO - Scuola di pasta**. La terza edizione vedrà le nuove tecniche e tecnologie in primo piano, e si chiama non a caso **Il pastaio 4.0**.

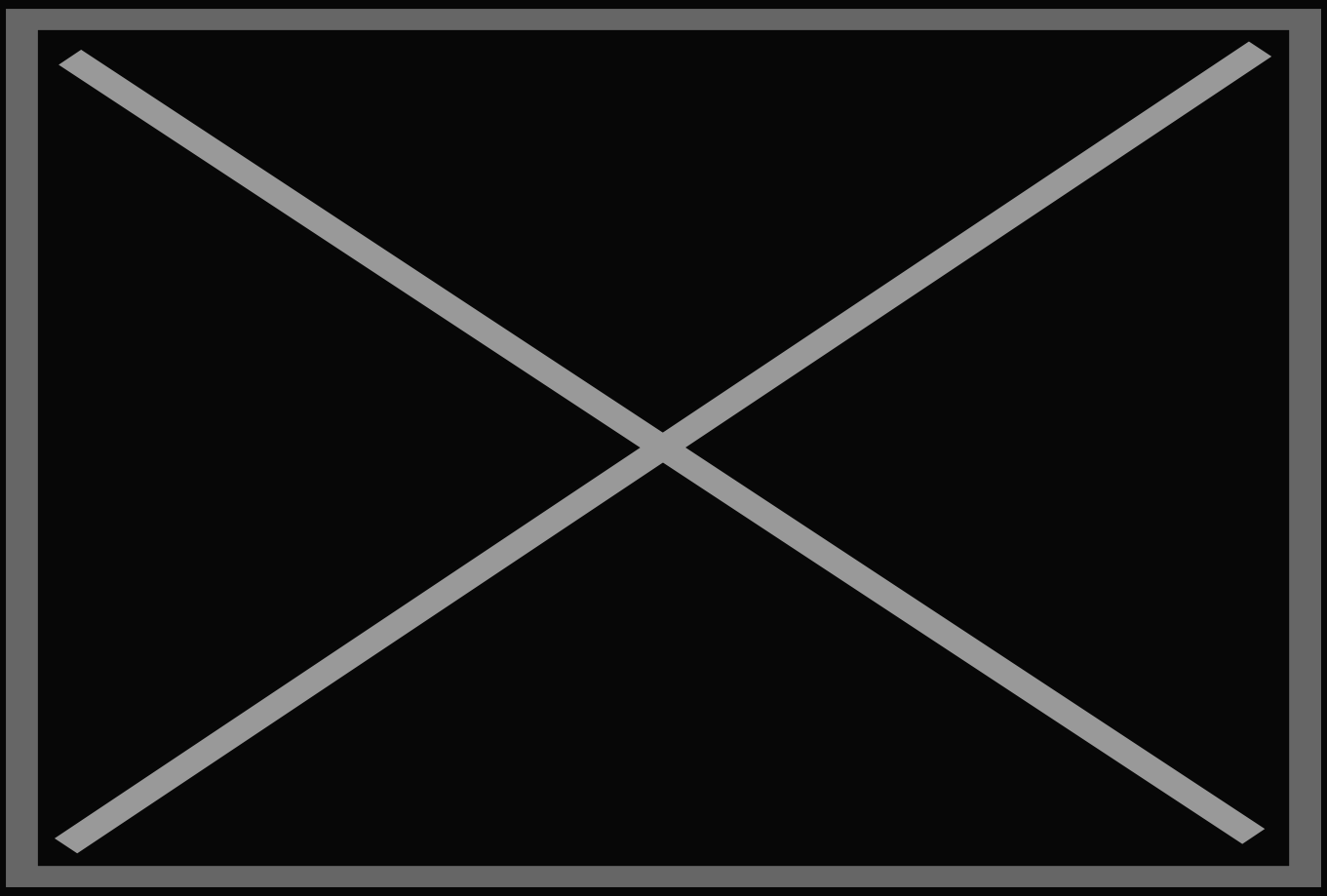


Gli appuntamenti al Sic

Un vero e proprio “Villaggio del caffè” con degustazioni e dimostrazioni è quello di **Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari** (Hall 10, stand H60 L53) che ospiterà anche la **V° edizione del Gran Premio della Caffetteria Italiana** (20 e 21 ottobre) con i 16 baristi che si contenderanno il titolo di miglior maestro della caffetteria italiana in una semifinale il sabato, per poi raggiungere il top con la finalissima di domenica.

FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Hall 10) presenta **Caffè in tavola e non solo…**, dove il caffè diventa l'ingrediente ideale per piatti dolci e salati. Accanto a loro ci saranno gli studenti selezionati dai tutor partecipanti e i primi cinque classificati del concorso **"Fantasie al caffè"** lanciato da FIPE, in collaborazione con ICA.

Un viaggio nel tempo è invece Cafe Chronology a cura di **SCA - Specialty Coffee Association** e **WCE - World Coffee Events** (Hall 14, stand L14 L20 M13 M19)**.** Qui i luoghi dedicati al piacere del caffè rivivono in tre momenti clou della storia del caffè e dei suoi luoghi di somministrazione: inizio ‘900, metà ‘900 e oggi.



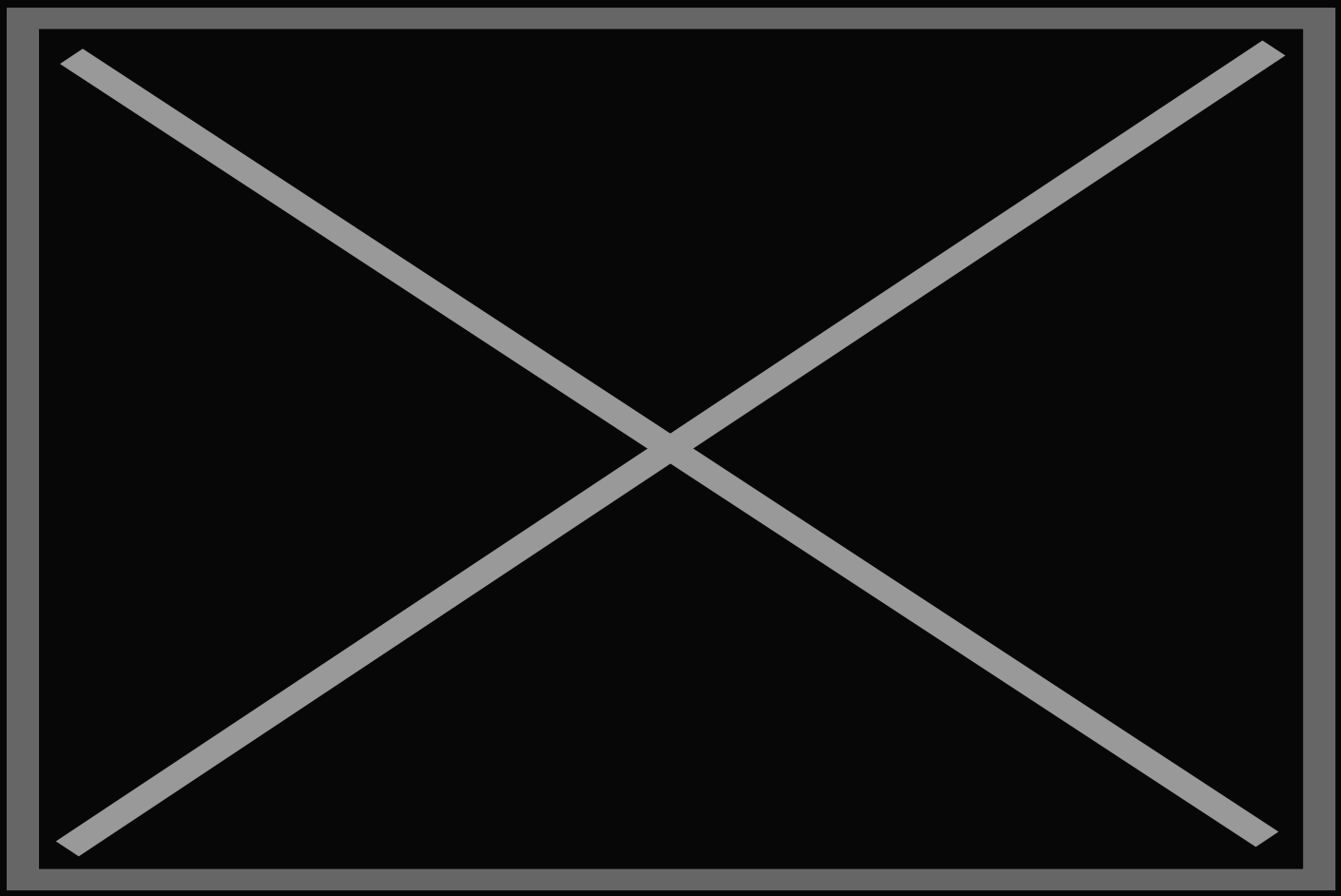
Tra formazione ed entertainment si svolgerà il palinsesto concepito da **Mixer** con **Planet One** (Hall 18), che a HostMilano sveleranno le magie della mixability con laboratori professionali e Food Show, alla scoperta di erbe naturali e piante officinali, dove imparare nuove tecniche di miscelazione e food pairing.

All'**Hub Coffee Science** (Hall 24) si potranno cogliere i principi scientifici che sono alla base di una buona tazza di caffè. Due sono gli elementi principali della bevanda: caffè e acqua, e due saranno i percorsi esplorativi proposti.

Una chance per vedere all'opera i migliori i migliori baristi professionisti è l'**Espresso Italiano Champion 2017** organizzato dall'**Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).** Una corsa contro il tempo nella quale, in soli 11 minuti, i 15 baristi da Italia, Corea, Giappone, Cina, Taiwan, Tailandia, Germania e Bulgaria (ma solo in quattro staccheranno il biglietto per la finalissima) dovranno regolare macinatura, preparare quattro espressi e quattro cappuccini, sotto gli occhi dei giudici tecnici e dei giudici sensoriali dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac).

Gelato e pasticceria al top, e l'ibridazione passa dall'Experience Gallery

Campionati e contest a go-go che vedono sfidarsi giovani talentuosi e grandi professionisti del loro settore. A partire dalle finali dei campionati Cake Designers World Championship e The World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate (Hall 6) organizzati da FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria che vedono partecipare i più grandi pasticceri del Globo. Il tema di questa edizione, la seconda che si tiene a HostMilano, sarà “Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè”.



In questo scenario non può certo mancare la pasticceria: quest’anno HostMilano vi dedicherà due spazi tutti da visitare. **Dolcinarte** (Hall 6), organizzato da **Chiriotti Editori** con “Pasticceria Internazionale” e “TuttoGelato”, in sinergia con **Cookery Lab** mette in scena l’abilità dei pasticceri professionisti del nostro Paese con elaborati esclusivi. **Art Gallery** a cura di **Pastry Magazine** (Hall 6) presenta una Gallery con oltre 200 opere in esposizione e lavorazioni dal vivo di pasticceri italiani e internazionali. Nelle cinque giornate saranno realizzate sculture in zucchero, cioccolato, pastigliaggio, intaglio vegetale, e dimostrazioni dal vivo su come creare i dolci, ma si terranno anche lezioni di chimica e merceologia, di vendita e packaging del prodotto.

Si occupano di come vendere il dolce al meglio anche le **11 lezioni** che Franco Cesare Puglisi, terrà presso lo stand **Editrade** (Hall 6). Un inno all'**Italian Gelato** è la mostra-evento organizzata da **Italian Gourmet** con la sua testata Il Gelatiere Italiano (Hall 10).

Innovazione

Spazio al futuro, infine, nei padiglioni dell'area **Tavola**, **Arredo e Tecnologia**, dove il visitatore è trasportato in un viaggio nella creatività di grandi professionisti ma anche giovanissimi talenti in erba al servizio del business.



Occhi puntati sui prodotti contrassegnati dalla Smart Label, riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ospitalità professionale promosso da HostMilano - Fiera Milano, in collaborazione con POLI.design, Consorzio del Politecnico di Milano. Due le categorie di premi assegnati: Smart Label per prodotti con contenuto innovativo caratterizzante in termini di funzionalità, tecnologia, sostenibilità ambientale, risvolti etici e sociali e Innovation Smart Label Label per i prodotti che propongano una rottura e un superamento di trend consolidati del settore. Una mostra dedicata ai prodotti "smart" è alla Innovation Gallery (Hall 10), che sarà anche il palcoscenico per la fase conclusiva del contest HOSThinking – 10 Designer per 100 Prodotti.

A sottolineare l'importanza della fiera anche sul fronte di designer architetti e progettisti quest'anno HostMilano ospita anche due seminari di aggiornamento professionale, con **POLI.design,** in collaborazione con l'**Ordine degli Architetti PPC di Milano**: **"User Experience e percezione nelle soluzioni, nei prodotti, nei servizi per l'ospitalità"** e **"Ospitalità 4.0, servizi e prodotti per l'ospitalità contemporanea".**

Futurbar Green (Hall 11) è un progetto con unità dimostrativa di Comufficio, DA.RI srl e Dal 1945 Gustavo Italiano che analizza tendenze e opportunità dell'approccio sostenibile nell'Ho.Re.Ca, e, tramite la selezione delle più innovative soluzioni tecnologiche e di design e delle più recenti opportunità normative, si propone di sensibilizzare i protagonisti del comparto.

Infine, il 24 ottobre 2017 la manifestazione accoglierà la premiazione della terza edizione del **Premio Internazionale di Architettura e Design "Bar/Ristoranti/Hotel d'Autore**" promosso da IN/ARCH, Gambero Rosso, Dipartimento Architettura-Università degli Studi di Roma Tre, Artribune, Archilovers e HostMilano, con il patrocinio di ADI – Associazione per il disegno Industriale e in partnership con FederlegnoArredo. Il riconoscimento intende premiare il design e l'architettura più interessanti di spazi destinati alla ristorazione, alla somministrazione, al retail di prodotti eno-gastronomici, all'accoglienza e all'ospitalità.(Hall 11- EXIHS)

Sul fronte del business, il 20 e 21 ottobre espositori e visitatori di HostMilano partecipano, previa prenotazione, a **Business Beyond Borders**, un'iniziativa della **Commissione Europea** e coordinata da **EUROCHAMBRES**. Si tratta di un evento di matchmaking quale supporto alle attività nei mercati target. L'evento sarà completato da una conferenza internazionale tenuta da key speakers di rilievo.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: **www.host.fieramilano.it, @HostMilano, #Host2017.**

L'elenco degli eventi si trova su

http://host.fieramilano.it/sites/default/files/CALENDARIO%20EVENTI%20IT%20def%20catalogo.pdf

Ufficio Stampa Fiera Milano
Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri
e-mail press.host@fieramilano.it

Flaviana Facchini Relazioni Pubbliche
e-mail flavianafacchini@gmail.com