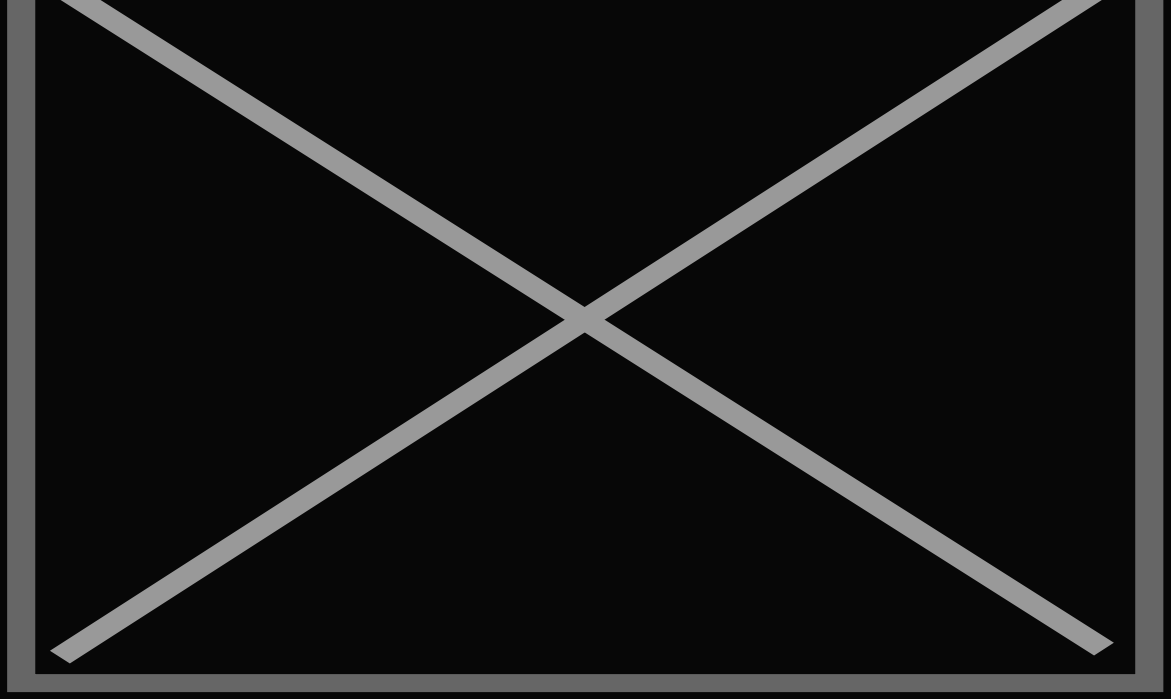
HostMilano: il caffè si fa globale e si ibrida con Gelato e Pasticceria

iced-coffee-2710815-960-720-6ae39dc0

- *Delle 2.165 aziende partecipanti ad Hostmilano 2017, provenienti da 52 Paesi, il 37,5 % sarà nell'area Caffè Tea - Bar Macchine Caffè - Vending e Gelato Pasticceria*
- *Grande novità dell'edizione 40 di Host è The Experience Gallery, un percorso esperienziale che mette in contatto due mondi attigui e complementari, quello del caffè e quello del gelato*
- *Campionati, showcooking e workshop di livello internazionale si svolgeranno durante la manifestazione*

Mai così uniti, mai così simili. Dal caffè in tutte le sue forme e preparazioni, al mondo del gelato e della pasticceria, con le sue creazioni destinate ad un pubblico sempre più ampio. E poi l'universo delle macchine da caffè e del bar, dove le innovazioni tecnologiche si sposano alla perfezione con il design e le ultime frontiere della personalizzazione.

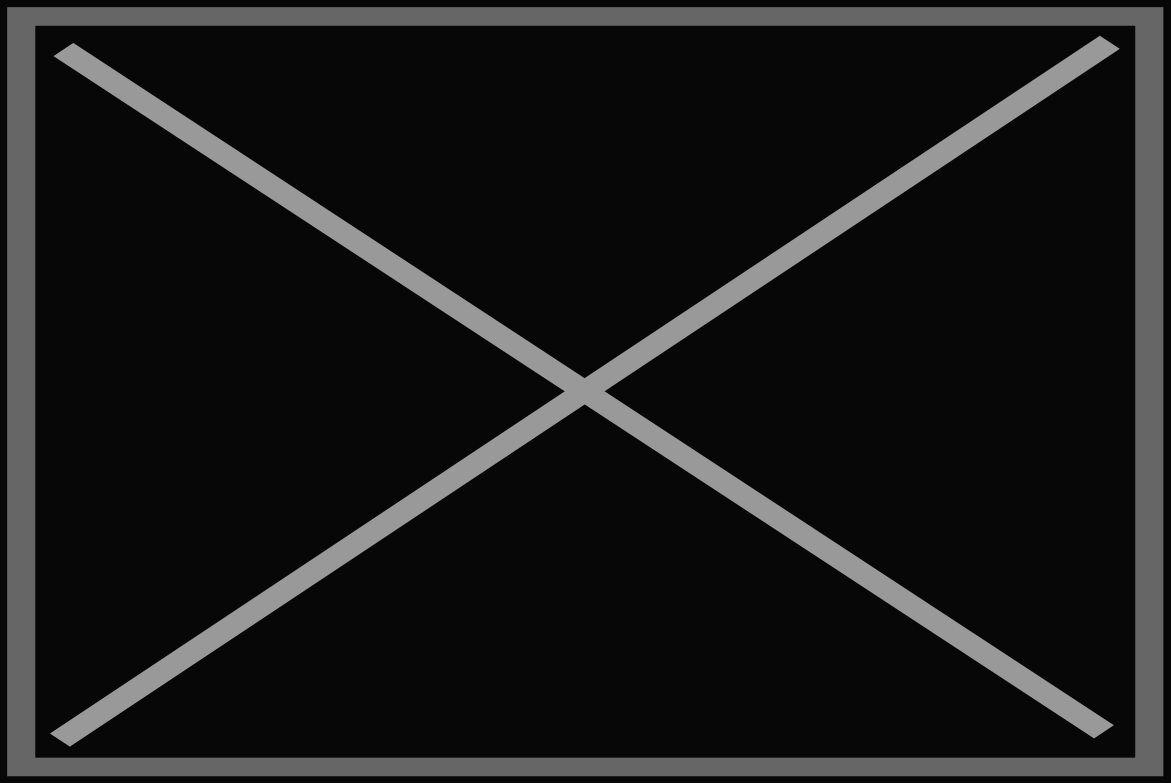
Ad **HostMilano 2017** l'ospitalità non conosce la crisi tanto che gli espositori del Caffè Tea crescono **del 16%**, quelli del Bar, Macchine per Caffè, Vending **del 7%,** si confermano quelli di Gelato Pasticceria. La macroarea che unisce il dolce con il SIC - Salone Internazionale del Caffè **arriva a rappresentare il 37,5% delle 2165 aziende presenti in tutta la manifestazione**.



I dati parlano chiaro: tutti gli indicatori sono con il segno più

Dal chicco alla tazzina, passando per i macchinari: se è vero che ad HostMilano si trova tutto ciò che serve all'ospitalità concentrata in un solo luogo, tra gli espositori di Sic (Salone Internazionale del Caffè) saranno presenti non solo **i big del settore, ma anche le piccole realtà emergenti**. A dimostrazione della vitalità di un settore confermata anche dai più recenti dati di Ucimac, il comparto che rappresenta i Costruttori di Macchine per Caffè Espresso Professionali aderente ad ANIMA-Assofoodtec. In Italia, il settore "Macchine per caffè espresso" è arrivato infatti a registrare un giro d'affari di 445 milioni di euro nel 2016, con una crescita del 4,7% dovuta in larga parte al mercato estero, e una previsione pressoché analoga per quest'anno (+4,5%). In aumento anche le esportazioni (+3,8% l'anno scorso e +4,3% nel 2017), con una novità: se i principali mercati di destinazione restano quelli europei, è in netto incremento la quota destinata ai Paesi dell'area asiatica, in particolare Corea del Sud e Cina.

Ma le **buone notizie arrivano anche dal Gelato Pasticceria, dove coni e coppette vengono ormai considerati in molti Paesi come prodotti adatti a tutte le stagioni e a tutte le latitudini**. Risultato: il settore è in crescita: secondo MINTEL nel 2016 in tutto il mondo si sono venduti 13 miliardi di litri di gelato con Cina, Usa e Giappone mercati più importanti. In Italia si consumano 6,5 chilogrammi di gelato e si produce il maggior numero di macchine per gelato (per un fatturato di 325 milioni di euro, secondo ANIMA-Assofoodtec).



Caffè e gelato: il consumo si fa mondiale

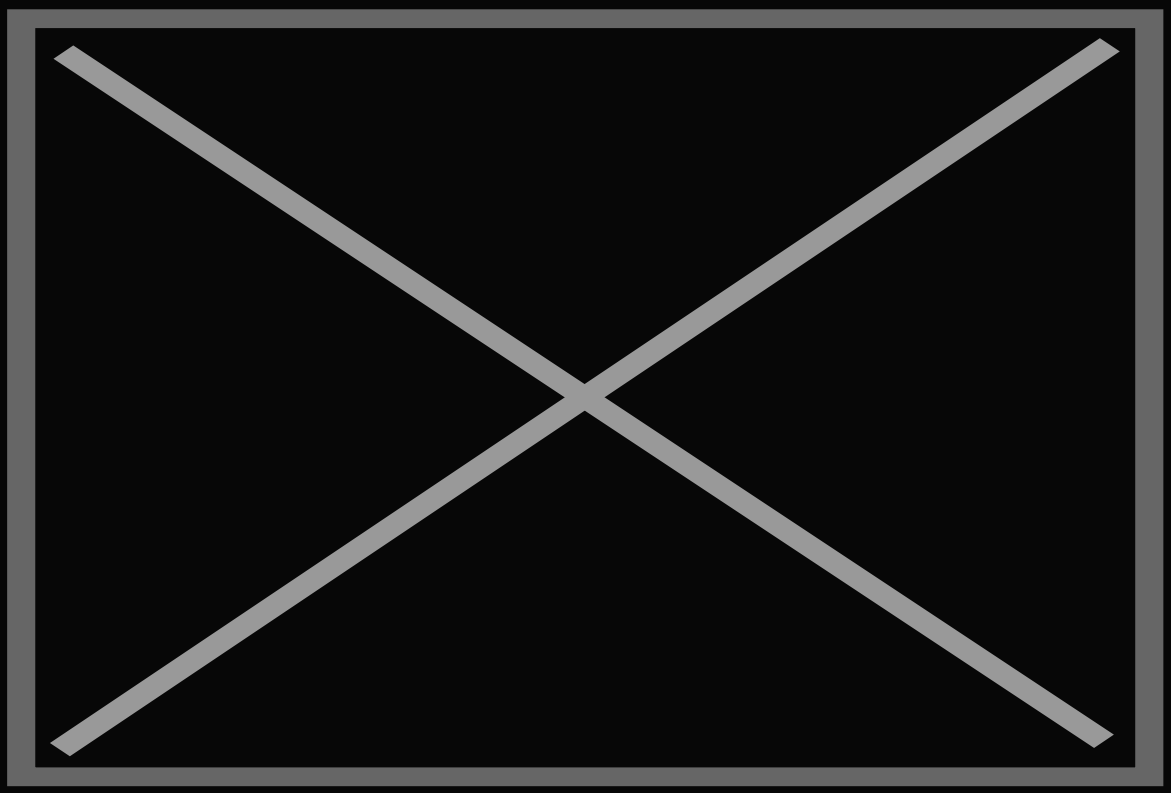
Il consumatore non si accontenta più di sapere l'origine e la qualità delle materie prime, che si dà per scontato siano eccellenti, ma vuole qualcosa di più: un’emozione, un’esperienza.

Si comincia, all'interno della macroarea, con il mondo del caffè, esempio perfetto di come l'amore per la materia prima tout court ha portato a espandere occasioni e tipologie di consumo. Il motivo? La tazzina di caffè non esiste più come scelta univoca, e il prezioso chicco può essere ormai degustato in vari modi, tra miscele, monorigini e tecniche di estrazione prima sconosciute. Insomma, se il caffè è sempre più un ingrediente con utilizzi inediti, tanto da essere entrato di diritto nel mondo dei cocktail e in cucina, anche il mondo della produzione delle macchine si è adeguato; creando attrezzature non solo all'avanguardia della tecnologia, ma capaci di offrire a chi le usa un tocco di design in più in linea con i contesti glamour in cui si trovano inserite.

Un percorso simile sta vivendo anche il **mondo del Gelato**. Se una volta esistevano solo i gusti classici, cioccolato fragola e fiordilatte o poco più, da consumare rigidamente d’estate, oggi si è scoperta la versatilità di questo alimento che, nella versione salata, si presenta anche all’ora dell’aperitivo e si consuma ormai tutto l’anno con ingredienti a chilometro zero, e in versione naturale e vegana. Ma soprattutto ampio spazio è ormai dato al gelatiere, che con la sua creatività, e grazie all’utilizzo di macchine e strumenti innovativi, propone accostamenti inediti e personali, magari

pescando dalla tradizione locale. Perché la forza di questo alimento, oltre alla sua salubrità, è la capacità di declinarsi secondo i gusti, gli ingredienti, le mode e le usanze locali, ed è questo che ne sta decretando il successo nel mondo.

Quanto alla **Pasticceria**, ora prodotto di punta dall'alto valore aggiunto, dopo essere stata ferma per anni a una routine fatta di torte e ricette classiche, sta realmente vivendo un nuovo rinascimento, all'insegna delle forme e dei colori più arditi e sofisticati (e in questo gli stampi fanno a gara per essere più nuovi), ma soprattutto grazie all'uso ormai diffuso della tecnologia del freddo, con nuovi macchinari che garantiscono una maggiore vita del prodotto e danno la capacità di codificare il lavoro e aumentare la qualità organolettica dello stesso. Anche in questo campo, la tecnologia si è presa carico delle incombenze più pesanti e ripetitive, liberando talenti e trasformato la pasticceria in un'arte sempre più creativa, complessa e originale.



The Experience Gallery: dove Caffè e Gelato si incontrano

Un ponte ideale tra due mondi, un tempo separati, ma oggi destinati ad influenzarsi reciprocamente, fino a diventare in molte situazioni addirittura una cosa sola. Complici le nuove mode in fatto di consumi e la loro diffusione a livello planetario del gelato artigianale, come pure le creazioni di maestri gelatai e pasticceri famosi in Italia e all'estero, l'ibridazione ha compiuto passi da gigante, **facendo di Caffè e Gelato due universi complementari**. Proprio per questo, i padiglioni di Gelato Pasticceria

sono quest’anno sempre più ibridati con quelli del Caffè grazie anche alla **The Experience Gallery (tra la Hall 10 e la Hall 14) che unisce due mondi che sempre più spesso si trovano a coesistere nello stesso locale.** Più di un ponte di collegamento, un luogo a sé, che permetterà di esplorare le tante sfaccettature di questi settori grazie a **due “piazze” - Coffee Plaza e Sweets Trends Plaza - ad alto impatto emozionale**: una dedicata al caffè e l’altra al gelato, pensate per esprimere la sintesi assoluta del mondo di HostMilano all'insegna di concetti chiave come eleganza, design e innovazione.

Contest e competizione ad HostMIlano 2017

A fare di HostMilano 2017 l'indiscusso punto di riferimento per il mondo Ho.Re.Ca contribuisce anche il lunghissimo elenco di esibizioni e show-cooking, campionati e percorsi del gusto, tavole rotonde e sfide tra professionisti. Un grande osservatorio di tendenze dove si possono osservare live, in sfide mondiali o esibizioni, i più grandi maestri pasticceri, i baristi più esperti ma anche giovani designer all’opera.

I migliori e gli emergenti si ammirano all’opera, come in ogni edizione, nei campionati e contest che vedono sfidarsi giovani talentuosi e grandi professionisti del loro settore.

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

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

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