In occasione di Milano Caffè, Host rivela numeri in crescita

host-a91add88

FIl **caffè** non è più solo espresso. Lo dicono i consumatori, sempre più attratti da parole come brewing, miscela, specialty e monorigine, e lo conferma l’intera filiera della preziosa bevanda. Lo dicono le recenti aperture di caffetterie e catene in Italia e a Milano, una su tutti quella di Piazza Cordusio; lo dicono gli eventi come quello ora in corso, **Milano Caffè**, e che vede 75 aziende della filiera impegnate in un serratissimo calendario di appuntamenti dedicati in bar, musei, ristoranti, terrazze e nelle stesse sedi, fino al 3 ottobre. Dal chicco al torrefattore, dalla macchina industriale a quella per espresso, per finire con l'arredo e l'intero format del locale, chiunque abbia a che fare con il caffè deve misurarsi con un settore in piena evoluzione. Proprio quello che torna da protagonista alla 41a edizione di **HostMilano** (a **Fieramilano** dal 18 al 22 ottobre 2019), la manifestazione che del chicco nero rappresenta l’indiscusso punto di riferimento a livello mondiale, forte della presenza delle aziende leader di tutto ciò che, in un ristorante, un bar o un locale, non deve mai mancare.

Non è quindi un caso se già ora, la macroarea **Caffe Tea - Bar Macchine Caffè Vending - Gelato Pasticceria** può annoverare il **34% degli espositori** sui 1189 totali alla data di oggi (tra questi, il 63% sono italiani, mentre il 37% provengono da oltre confine, con Germania, Stati Uniti, Spagna e Regno Unito a recitare un ruolo da protagonisti), promettendo di superare i numeri dello scorso ottobre, quando al **Salone Internazionale del Caffè (Sic)** furono presenti oltre 600 aziende.
Un successo dovuto, tra le altre cose, al fitto programma di eventi previsti, sempre a cavallo tra formazione, intrattenimento e competizione; tutti pensati per offrire a baristi e addetti ai lavori un panorama completo sulle ultime soluzioni e tendenze del settore.

La produzione di caffè cresce in tutto il mondo: + 1,2% nel 2017/18 - Che il chicco nero stia vivendo una nuova giovinezza lo dimostrano anche i dati riguardanti l’andamento della produzione globale: l’ultimo report dell’Ico (l’International coffee organization) parla di 159,66 milioni di sacchi di caffè verde nel 2017/18 (+1,2% rispetto all'anno precedente). E se i primi tre produttori sono Brasile,

Vietnam e Colombia, chi consuma di più è l'Europa, con l'Italia primo importatore.

L'importanza del Made in Italy viene poi sottolineata dai più recenti dati di **Ucimac** per il comparto che rappresenta i Costruttori di Macchine per Caffè Espresso Professionali. Dopo il +4,5% della produzione nel 2017, trainato soprattutto dal mercato estero, anche il 2018 sarà all'insegna della crescita (+2,2%).

Segno più, infine, anche per il settore del **vending**. Al distributore automatico si "beve" oggi l'11% del caffè prodotto a livello globale, con circa 150 miliardi di consumazioni erogate; e l'Italia, con oltre 810 mila machine installate, è il primo Paese in Europa in questa speciale classifica.

Oltre all'espresso, si fa strada lo specialty - Non più solo (e sempre) espresso. Anche nel Belpaese, patria incontrastata della bevanda ristretta che ci ha reso famosi in tutto il mondo, la nuova era del caffè è arrivata. Lo dice l'apertura di una grande catena come **Starbucks** e lo confermano i consumatori sempre più interessati ad andare oltre la tazzina del bar.

Spazio quindi a tutte le **sottocategorie** dell'oro nero, con caffè al ginseng, ricettati e creme fredde in prima fila; e varianti come il caffè biologico e il cappuccio a base di latte di soia/riso/avena. Ma spazio soprattutto a quella che è stata definita la "terza onda" del caffè, dagli Stati Uniti arrivata anche in Italia. Una nouvelle vague capace di attirare verso il chicco nero una clientela alla ricerca delle monorigini più pregiate e dei caffè specialty più preziosi, oltre che in grado di apprezzare le sfumature della torrefazione e le varietà dei metodi di preparazione.

Proprio come accade ad HostMilano dove dall'azienda multinazionale al piccolo torrefattore locale, le proposte più classiche si accompagnano a tutte le nuove tendenze del "**caffè gourmand**". Qualche esempio, tra quelli più recenti? Il **Nitro Cold Brew**, proveniente dagli Stati Uniti, diffuso in Europa da un paio d'anni, è già entrato nell'offerta delle grandi catene. Per non parlare di un trend come il ritorno del caffè nella preparazione dei cocktail; un rapporto, quello tra bevanda nera e mixology, che ha portato a riscoprire grandi classici come il **Coffee Negroni** o l'**Espresso Martini**, preparati utilizzando una ampia varietà di miscele e monorigine.

A HostMilano il panorama a 360° delle macchine per caffè - Ma le novità presentate ad Host da tutti i top player del settore, riguardano anche i macchinari e le attrezzature per i professionisti. Se la strada che sta prendendo l'innovazione nel campo delle macchine per caffè tradizionali va sempre più incontro all'utente/barista che cerca di personalizzare al massimo la tazzina servita (per questo le macchine devono avere la possibilità di variare rapidamente e semplicemente i parametri della trasformazione della bevanda), per lo specialty il futuro parla di concetti chiave come design,

ergonomia, facilità d'utilizzo, efficienza energetica e, ovviamente, qualità del prodotto.

Occhi puntati poi, sulla tecnologia, con una presenza crescente di soluzioni dell'**Internet of Things**; come nel caso del vending, dove il mercato più interessante è quello delle macchine "smart", ovvero intelligenti e iperconnesse. Il futuro, però, sarà tutto Improntato al green. Dopo anni di capsule di plastica e alluminio, difficilmente o per niente riciclabili, si cercano soluzioni compostabili o biodegradabili, all'insegna di una piena sostenibilità ambientale.

Tornano in agenda SMART Label e il VI° Gran Premio della Caffetteria Italiana - Performance, seminari, workshop, degustazioni, lezioni di tasting alla presenza dei principali interlocutori e dei baristas più quotati del momento, competizioni di livello internazionale. In una parola, la cultura del caffè a 360°; proprio quella che, attraverso un ricco programma di eventi, HostMilano mette a disposizione di baristi e addetti ai lavori per approfondire un prodotto in così rapida evoluzione.

Da non perdere, per cominciare, il **VI°Gran Premio della Caffetteria Italiana** organizzato da **Aicaf, Accademia Italiana Maestri del caffè** e, per le finali, sostenuto da **Altoga** (19 e 20 ottobre 2019). Il 21 ottobre 2019 gli eventi proseguiranno con la finale del **Campionato del Mondo di latte art World Lags Championship** che vedrà sfidarsi i migliori baristi in latte art nelle categorie più alte (verde – rosso – nero) I concorrenti sono stati selezionati nei vari paesi del mondo

L'obiettivo, come nella passata edizione, è di **valorizzare il lavoro del barista in caffetteria** e i prodotti a base di espresso a livello nazionale e internazionale. Nel corso della competizione, i concorrenti dovranno preparare due cappuccini, due caffè espressi e due drink freddi a base di caffè e servirli tutti contemporaneamente alla giuria; non prima però, di avere preparato la propria postazione di lavoro, e successivamente averla disallestita, rispettando le tempistiche imposte dai giudici.

Un altro ritorno è quello di **SMART Label**, il riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ambito dell'ospitalità professionale promosso da Host-Fiera Milano, in collaborazione con **POLI.design** e patrocinato da **ADI, Associazione per il Disegno Industriale**. Un appuntamento che una volta di più segnala come HostMilano sia diventato il momento per scoprire cosa può servire a un locale di successo: dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature, dagli arredi alla tavola. Ed è proprio il sempre più stretto connubio tra tecnologia e ospitalità e la capacità di cogliere i trend futuri, a essere premiati con SMART Label. I numeri parlano di 497 candidature raccolte nelle ultime tre edizioni, 156 aziende premiate con la SMART Label e oltre 20 riconoscimenti speciali – le Innovation SMART Label – ad altrettanti prodotti capaci di determinare significative evoluzioni nei settori di riferimento della propria azienda.

Tra le aziende del mondo Bar Caffè già iscritte all'edizione 2019 di HostMilano: Althaus Tea - Hanseatic Tea Export Gmbh, Aromat Niederlassung Hamburg Der Dek Deutsche Extrakt Kaffee Gmbh, Astoria, Bianchi Industry, Bunn-o-Matic Corporation, Cafento S.l., Cafes Novell, Caffe' Carraro, Caffe' Mauro, Carimali, Covim, Cup & Saucer, Danesi Caffè, Dical Lollo Caffè, Diemme Caffè, Eversys Ag, Evoca Group, Flo, Florapharm Pflanzliche Naturprodukte Gmbh, Franke Kaffeemaschinen Ag, Gruppo Cimbali, Hausbrandt, Julius Meinl Industrieholding Gmbh, Kimbo, La Marzocco, La Spaziale, Le Piantagioni Del Caffè, Marco Beverage Systems Ltd, Rancilio Group, Rex-Royal Ag, Simonelli Group, Thermoplan Ag, Torrefazione Monforte, UCC Europe, Vergnano Caffè, Wega Macchine Per Caffè.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: www.host.fieramilano.it, @HostMilano, #Host2019.