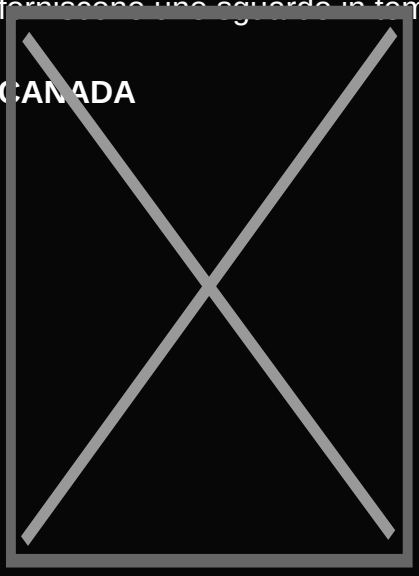
I trend del Food&Beverage per gli Host Ambassador

Dove va l’ospitalità nel mondo? Ce lo raccontano gli Host Ambassador che anche quest’anno forniscono uno sguardo in tempo reale sulle tendenze di oggi, e di domani.

CANADA



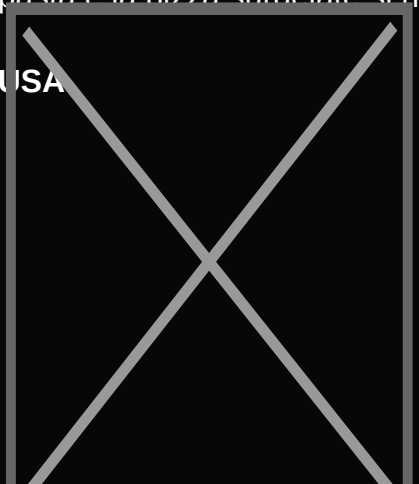
Ayngelina Brogan

Il gelato soft coperto con una lamina d’oro e l’introduzione di nuovi gusti nel soft come matcha e carbone. I ristoranti vegani che attirano anche gli onnivori “grazie a un ambiente raffinato ma realizzato con materiali sostenibili e la scelta di cocktail e birre artigianali”.

Ravi Oberoi

La cucina a base vegetale sempre più buona. “C’è molta innovazione nei prodotti vegetali: anche la pasta e la pizza surgelate si rinnovano inserendo broccoli e cavolfiore”.

USA



Il gelato prodotto con stampanti 3d, i gusti golosi ma senza troppi zuccheri, le alternative al latte vaccino (capra, cocco) e il latte d’avena utilizzato nelle caffetterie; le gelaterie degli chef”.

Aaron Arizpe
“New York sta vivendo il boom delle pasticcerie. E le più interessanti guardano oltre l’Europa, pescando dalla tradizione ebraica (con specialità come rugelach e babka) e australiana”.

BRASILE



Luciana Bianchi

Andare a caccia di erbe e frutti, usare l’intero prodotto in funzione antispreco e i locali ibridi: panetterie, bar e pasticcerie. Ma anche il legame tra cibo e musica “perché il cibo è cultura e la musica è un ottimo partner della gastronomia”.

REGNO UNITO



Kiki Deere

Il gelato dai gusti insoliti e dai colori sorprendenti, che strizza l’occhio all’ondata salutista con versioni ipocaloriche, e per chi è attento all’ambiente con ingredienti a chilometro zero e gelaterie senza plastica che usano materiali compostabili.

SPAGNA



Marta Simonet

Gli alimenti sostenibili, nutrienti e allo stesso tempo buoni. “Come quelli di Foods for Tomorrow, start-up spagnola fondata da un attivista ambientalista: il suo pollo - non è pollo è già presente in una

decina di ristoranti a Madrid e Barcellona”.

DUBAI



Sana Chikhalia

Il cibo che fa bene all’intestino, anche consegnato a domicilio; le proteine vegetali e la riduzione della plastica nell’industria dell’ospitalità.

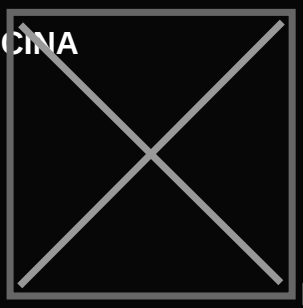


GIAPPONE

Sara Waka

L’unione di arte e cibo “come da Bar Zingaro a Tokyo, la caffetteria dell’artista Takashi Murakami dove ci si può sedere su divani a fiori sorseggiando un cocktail, un buon caffè o un eccellente hamburger di carne giapponese”.

CINA



Phoenix Kwok

Il biologico, il salutare e il vegetariano. La cultura del caffè con l’attenzione alle origini.

AUSTRALIA



Kerri Mc Connel

I baristi che realizzano il caffè da loro estratto per creare ghiaccioli al caffè, anche al gusto di cappuccino e caffè latte “per trasportare l’esperienza in tazza nel gelato, un’idea perfetta per le giornate calde”.

Host 2019, la guida essenziale