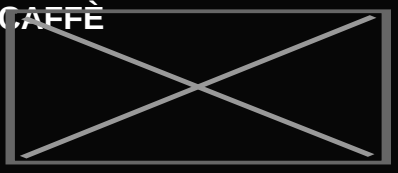
La grande experience dell’ospitalità

host-experience-19-93f2cdd9

Se non ci fosse Host bisognerebbe inventarla. Perché ogni due anni la manifestazione di FieraMilano fornisce quel viaggio di aggiornamento indispensabile tra le novità tecnologiche e i trend attuali, con in più la possibilità di dialogare con i grandi esperti e le giovani promesse, toccando con mano i prototipi e i prodotti esposti, valutando i design che parlano del futuro dell’ospitalità, dalla seduta al piatto, dalla forma organica alla luce, ponderandole tante soluzioni green, i gusti di gelato inediti e le nuove forme del pastry, le soluzioni antispreco per dispensare la colazione in hotel e per presentare un caffè alla temperatura ideale, forni e macchinari intelligenti e programmabili per risparmiare tempo in cucina, e molto altro ancora. Con sopra a tutto i due fari che già da tempi non sospetti la fiera tiene come guide assolute per orientarsi nel mare magnum dell’HoReCa: tecnologia e design. In una parola: innovazione. Perché oggi un locale di successo non può fare a meno di nessuno di questi elementi, a cominciare da un’adeguata dotazione hi-tech adatta agli usi e da macchine sempre più belle da vedere e semplici da utilizzare. La sensazione, passeggiando tra gli affollatissimi padiglioni di una fiera sempre più grande e completa (oltre 200mila visitatori, l’8% in più rispetto alla precedente edizione del 2017, 2.249 espositori da 171 Paesi, quattro su dieci esteri) era di un grande evento ma anche di una  grande festa, di un’esperienza coinvolgente oltre che utile. Un hub dell’equipment globale che ha presentato, accanto a tutte le più importanti realtà del Made in Italy, le aziende internazionali con in prima fila Spagna, Germania, Francia, Regno Unito e Svizzera e un nutrito gruppo di delegazioni da Stati Uniti, Cina, Medio ed Estremo Oriente; e c’è chi ha percorso molte migliaia di chilometri per arrivare a Milano perfino dalle Isole Fiji o dal Nicaragua. Meeting one-to-one e incontri orientati al puro business del resto sono stati solo una parte della kermesse: a completare l’offerta non è mancato un palinsesto di oltre 800 eventi dedicati a formazione e informazione, con il focus puntato sui temi più “caldi” del momento, dalla scuola alla sostenibilità, economica e ambientale, all’intelligenza artificiale, oltre a competizioni, dimostrazioni e

show-cooking con chef stellati, esperti e maestri delle diverse discipline. Molti infatti i grandi nomi presenti, da Antonino Cannavacciuolo ad Alessandro Borghese, da Davide Oldani a Michele Biassoni, da Gianluca Fusto a Bruno Vanzan. E intanto, sono già fissate le date della prossima edizione, la numero 42, che si terrà, sempre a Fieramilano Rho, dal 22 al 26 ottobre 2021.

CAFFÈ



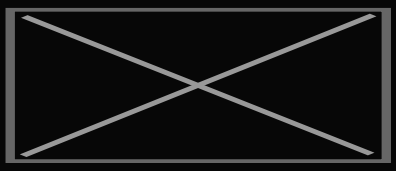
Tutte le mille sfaccettature del caffè tra design raffinatissimi e nuove tendenze, con esperti, campioni e protagonisti hanno reso davvero speciale questa edizione dello “storico” Sic, il Salone internazionale del caffè. Tra cold brew, nitro e specialty, monorigine ed estrazioni alternative. Tanto che è stato possibile farsi preparare un V60 dal campione italiano e finalista mondiale di brewing Alessandro Galtieri o un cappuccino con la propria immagine stampata preparato con un caffè specialty. Numerosissimi gli eventi, contest ed iniziative rivolte alla formazione, tra cui TO COFFEE, evento culturale curato da Andrej Godina e dell’associazione Umami Area con al centro il concetto di sostenibilità di filiera, in quanto parola chiave da comunicare e proporre al consumatore finale. È stato ideato invece da SCA, Specialty Coffee Association, e da Fieramilano, “Una vetrina di innovazione”; uno spazio interattivo nato per presentare il meglio dell’industria degli specialty coffee e tutte le novità del settore. Tutto il contrario di un altro dei format più apprezzati di Host2019: Coffee Addition, a cura di Gianni Cocco, Aicaf, Accademia Italiana Maestri del caffè, e ALTOGA, Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari; un format itinerante, unico nel suo genere, che si è mosso tra gli stand della fiera, con l’obiettivo di accendere i riflettori su un tema originale come il rapporto tra mondo della “mitigazione” e chicco nero.

PANE, PIZZA E PASTA



L’Arte Bianca cresce e diventa cool, gourmet, uscendo dall’anonimato del pane quotidiano. E ad Host questo nuovo corso è stato esplicitato grazie alla presenza di nuove tecniche e tecnologie ma anche di farine, pani e pizze rispettose di ambiente, intolleranze e diete. Il tutto alla presenza, tra gli altri, di vere e proprie “autorità” in materia come Matteo Cunsolo, Ezio Rocchi e Luca Montersino, impegnati nella Bakery Academy organizzata dall’associazione Panificatori di Milano.

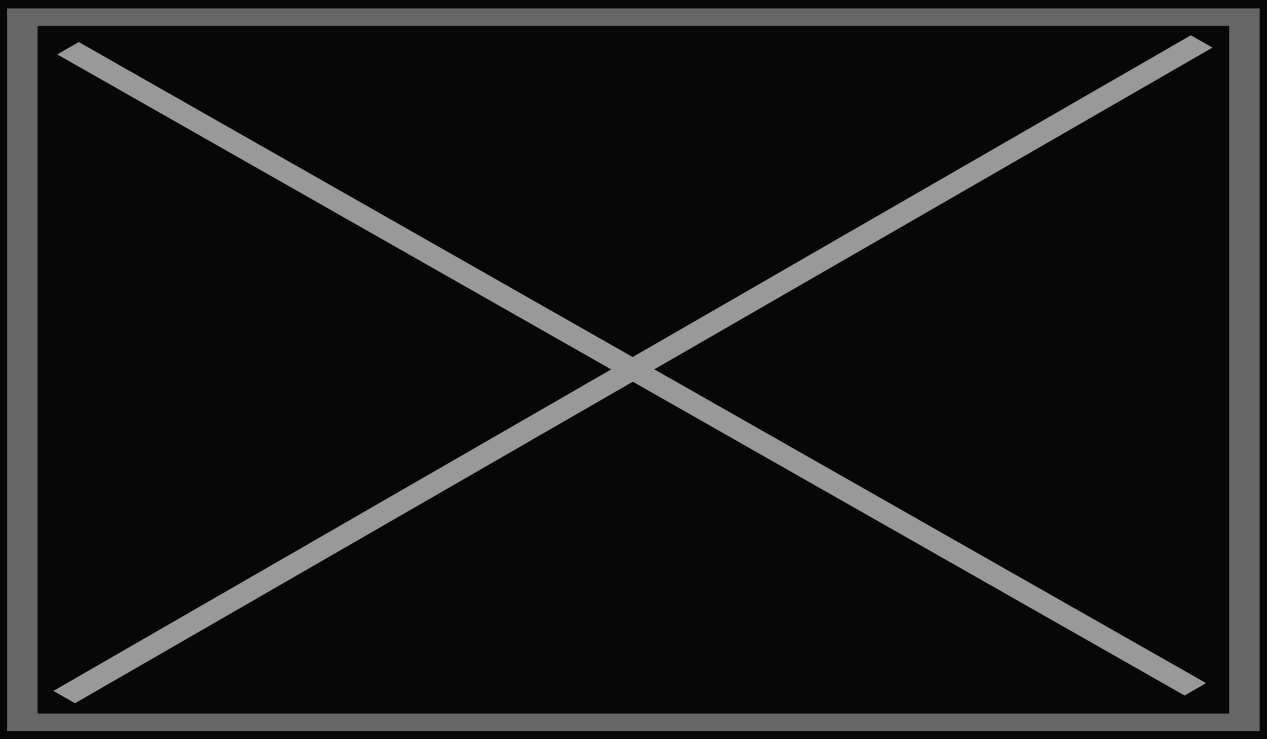
DOLCE E GELATO

Design, fashion e visual. Sarà il cambiamento della abitudini di consumo, saranno le nuove influenze provenienti da social e tv, ma all’alba del Terzo Millennio l’arte del dolce non è più quella di prima. Lo si è visto ad esempio in uno spazio come quello di Art Gallery (a cura di Pastry Magazine e FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria), dove pasticceri italiani ed esteri hanno dato fondo a tutta la loro creatività, mostrando come l’evoluzione del mondo del pastry non conosce soste: sempre più tecnologica, gourmet e ispirata al lusso, ma nel rispetto della tradizione e della scelta delle materie prime. Un universo che si reinventa, tra nuove abitudini di consumo e i format di domani. A HostMilano anche il gelato ha mostrato i suoi volti più attuali. Futuribile, salutista, gourmet, ma anche attento alla salute, a intolleranze e allergie; sempre più presentato, accanto a coni e coppette tradizionali, in monoporzioni, stecchi e nuovi formati. E per gelatieri e pasticceri, non sono mancati gli appuntamenti con le “Pillole di Marketing”, mini lezioni di marketing e comunicazione a cura di Editrade, quest’anno “live” anche via social.

PASTICCERIA? SI', MA DI LUSSO. PAROLA DI IGINIO MASSARI.

Un evento nell’evento, pensato per raccontare tutti i segreti del luxury Pastry del Terzo Millennio. A dare un respiro internazionale e uno sguardo dritto al futuro del dolce ci ha pensato quest’anno “PASTICCERIA DI LUSSO NEL MONDO by Iginio Massari”, l’appuntamento che, sotto la supervisione del Maestro, ha dato vita a showcooking, seminari e degustazioni, tutti rigorosamente “live”, lungo i cinque giorni della manifestazione. Obiettivo: insegnare a comunicare correttamente cosa è, e come si evolverà, la pasticceria di lusso degli anni Duemila. Per farlo il Maestro, che è stato protagonista in prima persona di alcune dimostrazioni e “talk”, ha scelto di avere a fianco una ventina tra i più grandi nomi della pasticceria, italiani e internazionali. Che hanno dato vita a un parterre eccezionale. Tra questi, Davide Comaschi, Pierre Marcolini, Pascal Lac, Lucien Moutarlier, Gino Fabbri, Luigi Biasetto, Fabrizio Fiorani, Fabrizio Galla, Luca Mannori, Monica Meschini, Alfonso Pepe, Giuseppe Piffaretti, Roberto Rinaldini e Andrea Biagini.

[caption id="attachment_170178" align="aligncenter" width="650"]

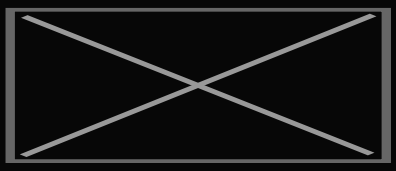


L'evoluzione del mondo del pastry non conosce soste: innovazione e lusso incontrano tradizione e qualità delle materie prime[/caption]

RISTORAZIONE

Sostenibili, esperienziali e personalizzati. Sono il cibo e la cucina di oggi e domani, diventati negli ultimi anni le nuove icone di vita e di stile ai cinque angoli del pianeta. E puntualmente “raccontati” all’interno di una manifestazione come Host. Un mondo in divenire che ci è stato svelato dai consulenti di FCSI – Foodservice Consultants Society International, impegnati, tra presentazioni, workshop e tavole rotonde, a discutere sul “Futuro del Food e dell’Hospitality”. Più tecniche, invece, sono state le discussioni all’interno della Food-Technology Lounge di ANIMA, come sempre rivelatosi uno spazio ideale per aggiornamenti tecnico-normativi, appuntamenti business e approfondimenti sui trend. Ma non è finta perché con il suo “Restaurant engineering – Evoluzione del Mondo del Fuoricasa vista da Dietro le quinte”, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani ha voluto dare voce ai più importanti protagonisti di ogni comparto, con l’aiuto di chef blasonati, ospiti vip, partner istituzionali, showcooking, degustazioni e dibattiti. Ospiti d’eccezione, provenienti dal mondo della ristorazione, dalle istituzioni e con personalità operanti nel sociale, sono stati anche quelli che hanno animato la prima Academy della FIC, Federazione Italiana Cuochi; durante tutte e cinque le giornate della manifestazione, una cucina di design realizzata dai partner tecnici della federazione è stata il teatro di un ricco programma di dimostrazioni culinarie, video e tavole rotonde.

TAVOLA E ARREDO



Un laboratorio di valori positivi dove sperimentare nuovi paradigmi dell’ospitalità. A dare forma all’interno di Hostmilano a un vero e proprio Manifesto della Nuova Ospitalità è stato Futurbar-HotelRevolution di Massimo Mussapi, con un’iniziativa che ha voluto non solo ridefinire concetti come lusso, low cost, sharing, comfort, empatia e sinergia con il territorio, ma anche “raccontare” i prodotti delle tante aziende presenti. Non sono mancati i nuovi format ibridi e le soluzioni contract nel segno della unione tra materiali naturali e lavorazioni hi-tech.

BAR E MIXOLOGY

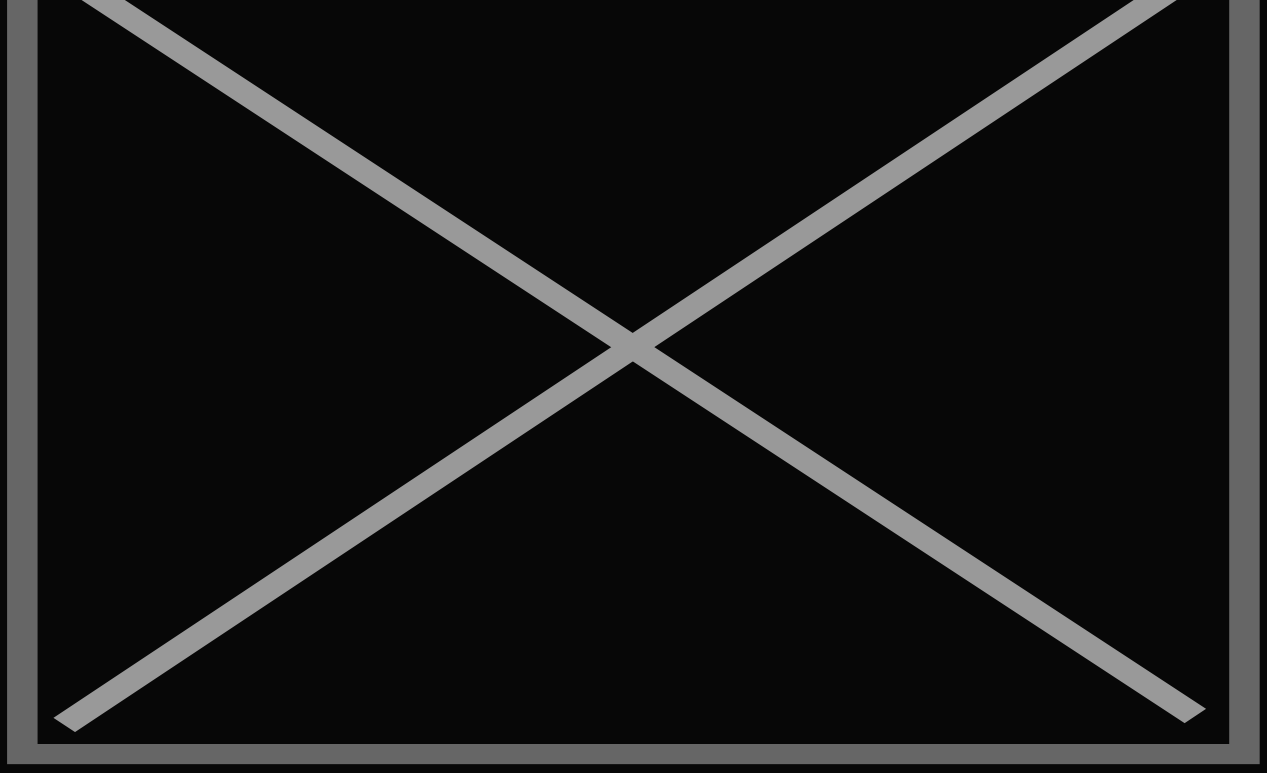


Quali sono gli skills richiesti a figure di tendenza come quella del barman e del bartender? E quali quelle, più tradizionali, del barista o del cameriere di sala? Durante l’ultima edizione di Hostmilano, a dare tutte le risposte del caso ci ha pensato lo stand di FIPE, dove una serie di professionisti ed esperti ha animato Flair&Mixology H24, vero e proprio contenitore all’interno del quale un banco bar, con le diverse postazioni, ha dimostrato concretamente le differenti professionalità dei protagonisti del mondo bar.

SOCIAL: TUTTI GLI HIGHLIGHTS

Live, ogni giorno per tutti e cinque i giorni della manifestazione. Da Twitter a Facebook, passando per Instagram, tutti i social network hanno raccontato minuto per minuto HostMilano, tanto che gli account Instagram collegati alla manifestazione hanno registrato più di 650 contenuti (tra post e Instagram stories) superando gli 1,1 milioni di utenti unici. Ecco un viaggio nella manifestazione tramite i post più “cool” tra i tantissimi finiti in rete.

[caption id="attachment_170181" align="aligncenter" width="650"]



Alcuni dei post più “cool” tra i tantissimi finiti in rete[/caption]

L'innovazione si chiama SMART Label, Host Innovation Award