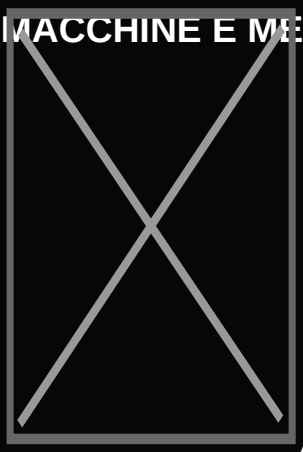
Host: un 2020 all'insegna della sostenibilità

hands-731265-640-0ef89d87

Nuove farine per fare il pane. E poi ancora gelati veggie, caffè alla zucca e dolci più simili ad opere d’arte. Se anche nel 2020 non mancheranno novità e trend originali all’interno di una delle macroaree – quella del Gelato, Caffè, Pasticceria e arte bianca – che rendono **HostMilano** il vero e proprio hub globale per l’intero comparto Ho.Re.Ca, per tutti però la parola d’ordine sarà una sola: sostenibilità. Perché nel 2020 il cibo non dovrà più essere solo buono e bello, ma soprattutto “green”. A dirlo sono tutte le ultime survey condotte a livello globale, oltre a blogger e influencer ai cinque angoli del pianeta, sulla scia di un effetto Greta in grado di unire con un ideale “fil rouge” Millennials, Generazione Z, e chi da tempo è entrato negli “anta”. Attenzione, però: perché se nei prossimi dodici mesi l'attenzione verso gli alimenti sarà altissima, a vincere non sarà soltanto la qualità, ma la ricerca di nuovi sapori, spesso riscoperti dalla tradizione. Ma senza per questo tralasciare il gusto per la novità e la ricerca delle personalizzazione.

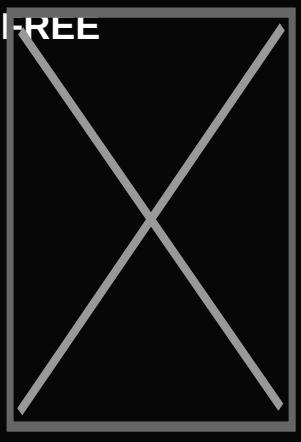
MACCHINE E MECCANICA: IL MADE IN ITALY TRAINA L’EXPORT



A dare manforte al boom del “verde e sostenibile” sul fronte dei consumi, il 2020 vedrà ancora in prima fila il Made in Italy, come sempre pronto a raccogliere i nuovi stimoli della domanda, creando “case history” di successo a livello internazionale. La conferma viene dai dati forniti da ANIMA ASSOFOODTEC – Associazione italiana costruttori macchine, impianti, attrezzature per la produzione, la lavorazione e la conservazione alimentare, che in un anno difficile come il 2019, hanno

sottolineato la particolare “resilienza” delle eccellenze tricolori quando si tratta di competere sui mercati internazionali. Così, se all’interno della categoria “Tecnologie ed attrezzature per prodotti alimentari”, gli ultimi dodici mesi hanno visto un valore della produzione pari a 5.261 milioni di euro (+0,2% nel 2019 rispetto al 2018, dopo il +1,3% del 2018 sul 2017), il valore dell’export ha toccato complessivamente quota 3.478 milioni di euro. A crescere di più, un settore forte della produzione tricolore, quasi un monopolio: le “Macchine per caffè espresso”, le cui esportazioni sono aumentate del 2,8% negli ultimi dodici mesi, grazie soprattutto alle performance di Paesi asiatici come Cina e Corea del Sud. Stabili invece, o al più protagonisti di una leggera crescita, gli altri settori: dalle “Macchine e forni per pane, biscotti, pasticceria e pizza” (+1% la produzione nel 2019) alle “Macchine ed impianti per molini, mangimifici e sili” (export a +0,5% negli ultimi dodici mesi), mentre numeri incoraggianti arrivano dal gelato. Qui, le 13 imprese italiane leader nella produzione delle macchine per gelato controllano il 90% del mercato mondiale e fatturano oltre 220 milioni di euro, esportando non solo all’interno dell’Unione Europea, ma anche negli Stati Uniti e in Estremo Oriente.

IN GELATERIA ARRIVANO NUOVI SAPORI, IN ATTESA DELL’ERA PLASTIC FREE

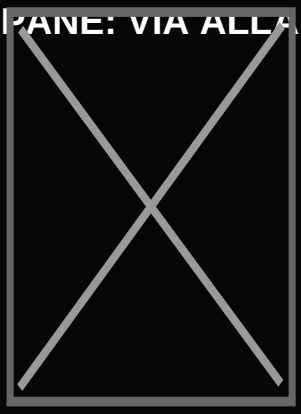


Gusti d’occasione, creati “ad hoc”. Magari per un evento sportivo, o una mostra.

Oppure edizioni limitate, come per un paio di sneaker o un capo d’abbigliamento. Con il pericolo però, di cadere nella cosidetta sindrome FOMO (Fear of missing out), perdendosi il privilegio di assaporare qualcosa di unico e irripetibile. Ancora più che in passato, e forte di un mercato in continua crescita che vira sempre più verso l’artigianalità, nel 2020 l’universo del gelato farà i conti con l’insopprimibile desiderio dei Milennials di vivere, anche di fronte a un cono o a una coppetta, un’experience. Tra i gusti dunque, si faranno largo i sapori unici, dal vero cioccolato a verdure e spezie (in prima fila barbabietole, erbe selvatiche e cibi anti-stress come il ginseng indiano), per finire con ricette etniche e preparazioni naturali all’insegna del “buono ma sano”: free from (glutine, zucchero, latte e proteine animali) nel gelato, e in coni o supporti che utilizzano farine alternative. Senza contare che anche le

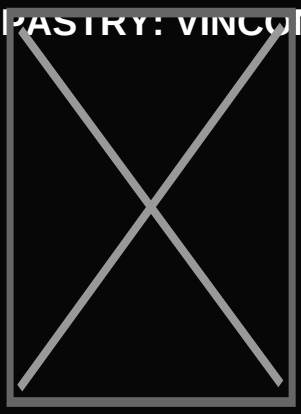
gelaterie dovranno bandire le plastiche usa e getta (largo quindi a contenitori compostabili), adeguandosi alla direttiva europea che entrerà in vigore in Italia nel luglio 2021.

PANE: VIA ALLA SPERIMENTAZIONE, MA SENZA SPRECHI



Il pane va reinventato; per farlo piacere alle nuove generazioni, e per renderlo più sostenibile. Dalla riscoperta dei grani antichi alle coltivazioni naturali e senza trattamenti chimici, dalle panificazioni originali alla lotta agli sprechi, a cominciare dalla panetteria. Così, a farla da padrone nel 2020 saranno le “nuove” farine. Come quella di teff (senza glutine, è ottenuta dai minuscoli semi di un cereale originario dell’Etiopia e dell’Eritrea) o quella di tigernut, derivata dalle omonime noccioline. Ma non è tutto, perchè i prossimi dodici mesi vedranno l’arrivo di farine di frutta e verdura, come quella di banana e quella di cavolfiore. E per gli appassionati del benessere a tutti i costi, non mancheranno le super farine, in grado di fornire in un colpo solo proteine e fibre.

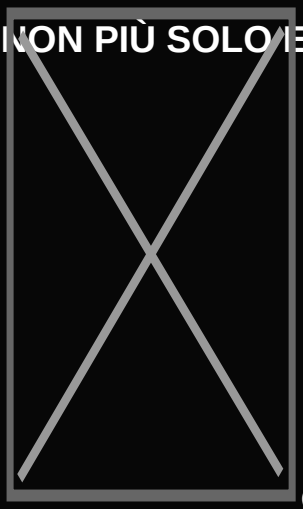
PASTRY: VINCONO MODA E DESIGN, MA IN MODO ETICO



Profumi e aromi ma anche creazioni artistiche pronte ad affascinare la vista oltre che il gusto. Come ha dimostrato l’ultima edizione di Host, la pasticceria ha ormai abbandonato i vecchi cliché, virando decisamente verso ambiti prima ignoti, come lusso, design e moda, sempre più alla ricerca di sperimentazioni e, cifra dei tempi, personalizzazioni. Sarà per questo che anche nel 2020 tra i trend più forti ci sarà proprio la ricerca dell’instagrammabilità, grazie alla santa alleanza tra

tecnologia (nella fattispecie, stampi e stampanti 3D) e creatività dei pastry chef. Ma insieme ai social, non mancherà la consapevolezza verso un consumo “etico”, all’insegna di una tendenza “green” che vede il pastry protagonista. Un esempio? Tutto ciò che va sotto il nome di “Enlightened Eating”, ovvero il desiderio per un cibo non solo gustoso, ma realizzato con prodotti privi di ingredienti artificiali e carichi di sostanze nutritive che alimentano il corpo e supportano uno stile di vita salutare. Per se stessi e per il Pianeta.

NON PIÙ SOLO ESPRESSO, IN AUMENTO LE PREPARAZIONI SLOW



Quanto al caffè, è ormai sotto gli occhi di tutti come la sua popolarità sia destinata a crescere, anno dopo anno. Bevanda globale per eccellenza, pronta ad essere declinata in mille sfaccettature a seconda di provenienza ed estrazione, ma anche di cultura e consuetudini, il chicco nero sta allargando i propri confini persino in un Paese come l’Italia, da sempre legato al tradizionale espresso. Anche nel Belpase, infatti, sono sempre più le aziende che propongono, oltre alla classica tazzina certificata nella filiera, anche caffè adatti ad estrazioni alternative, slow. Per non parlar del fatto che, anche nel 2020, continuerà la popolarità del Cold Brew, usato per vari tipi di preparazioni, nella mixology come pure in cucina dagli chef più coraggiosi. Non solo: da qui a qualche mese, potrebbe affermarsi poi una linea lanciata da Starbucks, il caffè unito al superfood, come nel caso del caffè alla zucca. E a proposito di preparazioni “buone e sane”, sempre più il focus sarà posto sulla sostenibilità di filiera, in quanto concetto da comunicare e proporre al consumatore.

Osservatorio Host: i trend Horeca 2020