OraSì reinterpreta il bar italiano in chiave plant based

20251016075622croissantvuotoorasimandorla6-13ec2c93

Il bar italiano reinterpretato in chiave plant based. Uno spazio immersivo - Padiglione 18 - Stand D11 - dove i professionisti Horeca potranno scoprire come ogni momento di consumo – dalla colazione al dopo pasto – possa essere reinterpretato in chiave vegetale, mantenendo gusto e qualità tipicamente italiani sarà il teatro per le novità che OraSì, brand vegetale di Unigrà, porta alla prossima edizione di Host Milano.

Tra le novità che debuttano in fiera ci saranno la nuova **bevanda alla banana OraSì Barista**, che amplia la gamma di referenze già sul mercato (soia, avena, mandorla, cocco, nocciola). Ideale per ogni tipo di preparazione, calda e fredda, unisce facilità di utilizzo - grazie a ricettazioni sviluppate appositamente per il canale professionale - a performance eccellenti in montata e gusto equilibrato, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Altra new-entry, il **ricettario dei frappè plant based**, sviluppato da Jessica Pintossi (vincitrice dell'OraSì Barista Award 2023) partendo dal gelato OraSì e dalle bevande OraSì, per una merenda 100% vegetale fresca e golosa. Infine, il nuovo Croissant **OraSì Mandorla by Martini Frozen**, realizzato con bevanda vegetale di mandorla OraSì: impasto soffice, topping croccante alle mandorle caramellate, grande versatilità di utilizzo. Una proposta vegan certificata Vegan Ok, pensata per accompagnare colazioni e pause dolci con una ricercatezza tutta italiana.

Lo spazio espositivo ospiterà anche il corner gelateria, con le basi vegetali **OraSì Gelato** (Avena, Avena gusto Biscotto, Avena gusto Caramello Salato) arricchite dai nuovi abbinamenti creati dal pastry chef Marco Pedron. Quattro creazioni inedite - Ready to run, Mirtillo cocco salvia, Albicocca di campo, Specialty Coffee - per una vetrina gelato tutta vegetale, emblema di creatività e savoir-faire italiano declinato in chiave plant based.

Lo stand, infine, sarà animato da eventi live e showcooking. Sabato 18, nel pomeriggio, e lunedì 20 ottobre al mattino ci saranno le demo di latte art con Carmen Clemente, campionessa mondiale e

brand ambassador OraSì. Domenica 19 ottobre, nel pomeriggio, torna la sfida dedicata ai professionisti del bar, con cinque finalisti impegnati nella seconda edizione dell'OraSì Barista Award. Cappuccini vegetali e drink creativi saranno al centro della competizione, valutata da una giuria di esperti. Il vincitore si aggiudicherà un Corso di Latte Art con Carmen Clemente mentre due premi speciali saranno assegnati dai partner Mokador (miglior preparazione analcolica a base caffè) e Del Monte (miglior ricetta con i Fruit Juice Del Monte). Il concorso conferma la missione di OraSì: valorizzare la professionalità dei baristi e ispirarli a innovare attraverso il vegetale.

Accanto alle novità OraSì, i visitatori potranno scoprire anche il catalogo Martini Gelato e Martini Frozen, sub-brand di Martini Professional, per una proposta dolciaria e gelatiera a 360° che spazia dalle basi per gelato alle soluzioni frozen più innovative per il canale horeca.