Dalla pizzeria globale al catering in container: i 5 modelli premiati da HIP Italia

Una pizzeria napoletana diventata un marchio internazionale, una macelleria che ha portato il controllo della filiera nella ristorazione e un sistema di catering realizzato all'interno di un container. Sono alcuni dei progetti premiati agli Horeca New Business Models Awards 2026, assegnati durante la prima edizione di HIP – Horeca Professional Expo, ospitata a Bologna dal 19 al 21 ottobre. Come riporta **Ristorazione Moderna**, la manifestazione ha registrato 5.112 buyer, 221 brand espositori e oltre 407 relatori, con un programma di incontri sviluppato attraverso l'Hospitality 4.0 Congress. Cinque i riconoscimenti assegnati, ciascuno dedicato a una diversa area dell'innovazione. L'Antica Pizzeria Da Michele ha ricevuto il premio per il *business development*, grazie all'espansione internazionale di un'insegna storica. Big Mamma è stata premiata per il design e l'esperienza, con locali che fanno dell'allestimento e dell'atmosfera una componente riconoscibile dell'offerta. Alla Macelleria Zivieri è andato il riconoscimento per il nuovo modello di business, costruito sull'integrazione tra approvvigionamento delle carni e ristorazione. TerreAmare Agriturismo ha ottenuto il premio dedicato a persone, prodotto e pianeta, per un modello di ospitalità legato alla natura e al territorio. A Welbilt, infine, il riconoscimento per l'innovazione tecnologica grazie ad Afterlife FoodHub, una soluzione modulare di catering in container progettata per eventi di grandi dimensioni. La selezione mette insieme attività molto diverse, ma permette di osservare come stia cambiando il concetto di innovazione nell'Horeca. Per alcune imprese significa replicare un format su scala internazionale; per altre costruire un'esperienza riconoscibile, controllare direttamente la filiera o rendere più flessibile l'organizzazione del servizio. In conclusione, l'innovazione riguarda piuttosto il modo in cui un'impresa cresce, organizza le proprie risorse e costruisce la relazione con il cliente. Una distinzione importante in un settore nel quale il successo viene spesso misurato soprattutto attraverso l'apertura di nuovi locali.