HostMilano 2027: già confermate oltre 1200 aziende provenienti da 53 Paesi

51c07eb1-5882-42d6-a305-2512bae08806

È iniziato il conto alla rovescia per la 45° edizione di HostMilano, organizzata da Fiera Milano dal **22 al 26 ottobre 2027**. Dalle colazioni in stile internazionale all'after dinner a base di coffee drink, il mondo dell'ospitalità si apre sempre più alle esperienze da vivere in momenti diversi della giornata e il fuoricasa diventa osservatorio privilegiato sulle nuove abitudini di consumo, sull'ibridazione dei format e sui modelli di business dell'ospitalità professionale.

Quote

HostMilano interpreta il cambiamento dell'ospitalità professionale e ne accompagna le nuove traiettorie di sviluppo. E il mercato ci sta già rispondendo: a un anno dall'apertura, Host 2027 conta già oltre 1.200 espositori da 53 Paesi, con una quota internazionale del 51%. L'ibridazione tra formati è il punto di partenza per raccontare un cambiamento più ampio," continua Cavallo "che si estende in modo trasversale a tutti i settori. L'ibridazione va oltre le proposte di consumo e investe prodotti, attrezzature, tecnologie e spazi. La nostra missione è anticipare queste trasformazioni, leggerle insieme alle community professionali e tradurle in concrete opportunità di business.

Francesca Cavallo, Head of Hospitality Exhibitions di Fiera Milano

Un cammino confermato dai numeri

A un anno dall'apertura, Host 2027 conta **604 espositori italiani e 640 internazionali da 53 Paesi**, pari al 51% del totale con Germania, Spagna, Francia, Stati Uniti e Portogallo tra i paesi più rappresentati. Un racconto che, procedendo verso l'evento in presenza, si sviluppa costantemente con l'**Osservatorio HostMilano**. Piattaforma di riferimento che accompagna il settore e ne interpreta i cambiamenti, HostMilano mantiene vivo **il** dialogo con i mercati e con tutti gli stakeholder delle filiere

anche negli anni tra un’edizione biennale e l’altra, creando occasioni di confronto e sviluppo e mettendo in rete associazioni, imprese, professionisti, media e interlocutori internazionali.

Anche nell’anno che separa un’edizione dall’altra, HostMilano non si ferma. La sua attività prosegue attraverso una presenza nei principali appuntamenti internazionali e nazionali delle diverse filiere, con l’obiettivo di alimentare il confronto con gli operatori, ascoltare le trasformazioni del mercato, consolidare le relazioni e contribuire a costruire nuove occasioni di collaborazione. Un percorso che nel 2026 ha portato HostMilano a essere protagonista e partner di numerosi momenti di incontro. Per i grandi lievitati è stata partner della **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, che a luglio ha riunito a Parma oltre 50 maestri, ha partecipato alla tavola rotonda della **Convention Mondiale del Panettone** di Roma dedicata al futuro del grande lievitato italiano, e ha incontrato i soci di **Richemont Club Italia** . Nel mondo della ristorazione è intervenuta al **Corporate Meeting della Federazione Italiana Cuochi** ed è stata partner dei **TheFork Awards**, che premiano le migliori nuove aperture e gestioni della ristorazione italiana. Caffè e gelato l’hanno vista partner della finale del **World Latte Art Grading Championship** e presente allo **Sherbeth Festival**, il festival internazionale del gelato artigianale.

Nuovi format, nuove connessioni

La trasformazione dei format in risposta alle nuove esperienze di consumo attraversa ormai l’intero fuoricasa. Il panificio si fa bistrot, la caffetteria accoglie chi lavora, il retail integra la ristorazione e le lobby degli hotel si aprono alla città: funzioni, linguaggi e filiere diverse convivono nello stesso spazio, dando vita a format ibridi che si rafforzano a vicenda. Un cambiamento che coinvolge l’intera filiera e che Host 2027 interpreta anche attraverso un **nuovo percorso di visita** più trasversale. Fermo restando il layout della manifestazione, il percorso supera la logica di una suddivisione rigida per categorie merceologiche: il nuovo percorso rende più fluida e intuitiva la visita e traduce in opportunità di business concrete quella moltiplicazione delle occasioni di consumo che sta già vivendo il mercato. Perché è proprio in manifestazione che ogni nuovo format trova le tecnologie, i prodotti e le competenze per prendere forma.

Il palinsesto di **eventi** nasce con la stessa logica che guida il nuovo percorso di visita, all’interno di una visione coerente con il progetto di HostMilano: costruiti grazie al consolidamento delle relazioni con associazioni, accademie e partner di riferimento, gli eventi accompagnano i settori della manifestazione e si completano a vicenda, componendo un racconto corale dell’ospitalità professionale, dalla cucina all’arte bianca, dal caffè al gelato fino al design. Competizioni

internazionali, dimostrazioni dal vivo, talk e momenti di formazione offrono così a operatori e buyer di tutto il mondo un’esperienza in cui contenuti e opportunità di business procedono insieme.

Tra gli appuntamenti da segnare in agenda non mancheranno gli eventi e i seminari di ANIMA Confindustria , APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, Global Exchange Meeting con EFCEM Italia, FCSI EAME, Federazione Italiana Cuochi, FIPE-Confcommercio per quanto riguarda la **ristorazione.** Sul fronte **Arte bianca, Pizza e Pasta,** è prevista la presenza di A.P.PA.Fre., Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (con la finalissima della quinta edizione del Panettone World Championship), Associazione Panificatori di Milano e Province, Richemont Club Italia. **Caffè e Bar** vedranno lo svolgimento delle competizioni di ALTOGA (con il 10° Gran Premio della Caffetteria Italiana, la finale italiana di The LAGS Battle Championship, le semifinali e le finali mondiali del WLAGS 2027, la LAGS Veggy Battle e Coffee & Mixology - Beyond the Espresso), Beyond the Cup, mentre per il **Gelato** sarà presente a Host 2027 Sherbeth, il Festival Internazionale del Gelato Artigianale. Chiude l'area **Arredo, Tecnologia e Tavola**, con gli appuntamenti di Host Innovation Award, il contest che dal 2013 premia le innovazioni degli espositori, e SMART Design Talks.