La pausa di domani? Sarà nel segno di naturalità, gusto e innovazione

host-2-f73198b2

Cambia anche la convivialità? L'Osservatorio HostMilano rileva che le scelte di consumo sono sempre più in armonia con natura e salute. Anche nei piaceri più quotidiani come gelato e caffè.

Il gelato si fa "verde" Ad esempio, formulazioni nuove per ingredienti vegetariani e vegani. "Siamo l'azienda che ha lanciato il gelato vegano – spiega Francesco Osti, Vicepresidente di Comprital – e all'ultima edizione di Host lo abbiamo presentato in versione soft". Alternative vegetali al centro anche per Unigrà, sottolinea l'Amministratore Delegato Gianmaria Martini: "Puntiamo Host 3molto sulle bevande vegetali a base di soia e di riso, che entrano sempre più anche nel mondo della gelateria". Il gusto si intreccia con l'innovazione, e un leader di tecnologia come Carpigiani investe in cultura. "Il gelato può fare bene alla salute – afferma Valentina Righi, PR & Communication Manager –. Con lo IEO abbiamo messo a punto un corso 'Smart Food' per gelati con meno grassi, ideali per chi ha patologie. Tra i nostri corsi, anche uno sull'indice glicemico".

Grazie all'hi-tech nascono anche nuovi gusti Gli abbattitori, che riducono rapidamente la temperatura, rendono trasformabili in gelato anche ingredienti inusuali: a Host 2015 spiccavano il sushi di gelato, il salato al parmigiano o agli asparagi, ma anche gourmet come la mandorla profumata al rosmarino, o il biscotto al sale e mandorla pralinata. A Host2015 queste tendenze si sono espresse ai massimi livelli internazionali nei *Cake Designer World Championship* e *The World Trophy Of Pastry Ice Cream Chocolate* a cura di FIP - Federazione Italiana Pasticceri, che hanno visto affrontarsi complessivamente 32 team da tutto il mondo. Sfida ai vertici tra campioni anche a *Future Pastry Chef* organizzato da FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e coordinata dal Maestro Filippo Bano. Sempre a Host2015 stabilito anche il Guinness Record per il numero di gusti a base di cioccolato, oltre 100. Trend, infatti, non solo italiani. "Dall'Asia e dall'Africa c'è interesse per il gusto italiano. Abbiamo lanciato prodotti basati sulle tipicità italiane, come il sorbetto al limone di Sicilia, o il gelato al panettone", osserva Nicola Fabbri, Amministratore Delegato di Fabbri 1905. "Di recente ho

sperimentato semifreddi con spezie piccanti indiane o con erbe aromatiche sudamericane e giapponesi – aggiunge Luca De Santi, che al Ratanà e a Il Mercato di Milano segue in particolare la parte dessert –. E la tecnologia ci aiuta molto in questo processo, come con le disidratatrici e le temperatrici di nuova generazione". Tendenze che HostMilano monitora anche grazie agli Host Ambassador, network di top food blogger che presidiano il territorio. Dall'Australia Christine Salins osserva il successo del gusto cioccolato al peperoncino e in Giappone per Melinda Joe impazzano zucca, carote, pomodoro e komatsuna (cime di rapa giapponesi). "Tutte le grandi aziende italiane degli ingredienti di qualità hanno presentato nel 2015 nuovi gusti molto interessanti – commenta Franco Cesare Puglisi, Direttore Editoriale di Gelato & bar pasticceria Punto IT –. Dal veg al gusto spritz o panettone. Nel salato non si tratta di originalità, mHost 1a di portare il gelato nel cooking oltre il dessert, come ingrediente di piatti gourmand. Del resto le moderne mantecatrici permettono di mantecare qualsiasi ingrediente". "L'innovazione riguarda anche la preparazione oltre ai gusti – aggiunge il Maestro Roberto Lestani –. Il ciclo di vita del gelato comincia dalle materie prime e finisce nel momento del consumo: il buon gelato si distingue per i livelli di qualità costanti e inalterati. D'altro canto, la semplificazione grazie alle tecnologie ha allargato la platea di chi è in grado di produrre un buon gelato di qualità intermedia, soprattutto sui mercati esteri". L'innovazione dunque trascina i consumi che, stima Coldiretti, sono in crescita: +10% l'estate e su base annua +8%. Quest'anno la spesa supererà i 2,5 miliardi di euro pari a circa 380 mila ton. totali ovvero 6 kg pro capite.

Caffè, da commodity a bene "di lusso"? Anche nel caffè è forte la richiesta di naturalità. La COP21 ha annunciato l'iniziativa *Sustainable Coffee Challenge*, che farà del caffè il primo prodotto agricolo interamente sostenibile. Già oggi circa la metà è coltivato secondo un protocollo di sostenibilità, ma solo il 12% arriva sul mercato con l'"etichetta". Secondo dati ICO - International Coffee Organization, il raccolto 2014-15 è stimato in 143,25 milioni di sacchi, -2,3% rispetto alla stagione 2013-14, mentre la domanda mondiale cresce del +2,4% all'anno e il consumo nel 2014 è stato di 149,8 milioni di sacchi. La domanda cresce, tra gli altri, in Algeria, Australia, Russia, Corea del Sud, Turchia e Ucraina. Sempre dagli Host Ambassador, ma in tema caffè, dalla Turchia Cemre Narin nota specie a Istanbul un autentico boom degli specialty coffee. In Francia, per Simone Tondo, si valorizza l'esperienzialità con ambienti di design e musica che esaltano il lavoro sulle miscele del barista, visto come un sommelier del caffè. Anche per Patrick Hoffer, Presidente di CPC - Consorzio Promozione Caffè "…per le varietà più pregiate, si può dire che si stia imponendo quasi un concetto di 'terroir' come per i grandi vini".

[caption id="attachment_94935" align="alignleft" width="300"]Francesco Sanapo Francesco Sanapo[/caption]

Per l’Italia conferma Francesco Sanapo, più volte campione di caffetteria: “Le tendenze portano a un ritorno del ‘roastmaster’, un artigiano che mette la massima cura nella torrefazione per andare oltre i processi industriali”. Anche perché a valle il barista è facilitato dalle macchine super tecnologiche: “La Astoria HYbrid è l’anello di congiunzione tra le macchine tradizionali e una superautomatica, ed esalta la manualità dei professionisti”, evidenzia Stefano Stecca, Direttore Commerciale di CMA Macchine per Caffè. Un impulso ulteriore è venuto da EXPO. “A EXPO siamo stati presenti con la gestione del Cluster Caffè – spiega Giacomo Biviano, Vicedirettore Generale di illycaffè –. Moltissimi visitatori esteri, in particolare dall’Asia, hanno potuto scoprire l’espresso nelle sue varie forme, i cappuccini, le declinazioni con le ricette, che hanno destato stupore ed entusiasmo”. Tradizione rivisitata, innovazioni audaci e high-tech e multiculturalità di lusso sono i tratti distintivi della pausa fuoricasa dei prossimi anni, che si tratti di gelato o di un caffè. Nuovi modi di vivere la convivialità che si sveleranno come sempre in anteprima a HostMilano: appuntamento a ottobre 2017.