Il futuro del caffè secondo HostMilano e Sic

caffe-cirrosi-1dca0ad6

HostMilano, grazie allo storico **Sic**, il **Salone internazionale del caffè**, da 40 edizioni è la casa del chicco di coffea e di tutti i mondi che gli ruotano intorno. Un luogo dove si riunisce, proveniente dai quattro angoli del pianeta, l'intera filiera, dai coltivatori ai torrefattori, ai produttori di macchine per caffè, al vending. Ma a HostMilano si trova anche la tazzina e il cucchiaino, l'intero concept della caffetteria e l'arredo contract, il dessert a base di caffè e la ricetta del cuoco stellato e del bartender che con la nera polvere giocano e creano ricette inedite.

La prossima edizione, che si terrà **dal 20 al 24 ottobre 2017** a Fieramilano, ha già ottimi riscontri. Sono infatti **1.158 le aziende che hanno prenotato uno spazio** a un anno dal via, e, a conferma dell'internazionalità del parterre, 42% provengono da 44 diverse nazioni, mentre il 58% porterà in fiera il Made in Italy. L'area che comprende **Caffè e Tea** con macchine da caffè e vending, **Bar e Gelato Pasticceria**, è tra le sezioni di punta con il settore Bar che vede già il 70% degli spazi occupati, e schiera i grandi nomi del Made in Italy ma non solo. **Aumenta infatti la presenza di aziende estere** che portano una visione e una modalità di consumo del caffè diversa, che inizia a essere proposta anche in Italia come alternativa al classico espresso.

Tra i top player presenti segnaliamo **Oro Caffè, Imperator, Torrefazione Portioli, Caffè Moreno, Hario, Monin, Probat-Werke Von Gimborn Maschinenfabrik, G. Bijdendijk, Rhea Vendors Group, La Spaziale, La Marzocco, Franke Kaffeemaschinen, Vitamix e Thermoplan**. Non mancheranno però i piccoli produttori indipendenti e talentuosi, ad assicurare uno sguardo completo sulle tendenze del settore. L'incontro tra domanda e offerta sarà favorito dalla presenza di 1.500 buyer profilati da tutto il mondo, grazie a una rete internazionale di agenti in loco.

La vicinanza con altri settori assicurerà agli espositori tutte le opportunità di business derivanti dal trend imperante al momento, che è quello della contaminazione tra i settori, con un **angolo caffè** che sempre più spesso viene proposto **nel supermercato come nel negozio d'abbigliamento**, e che diventa quasi imprescindibile per ampliare l'offerta di gelaterie, pasticcerie e panetterie.

È il cuore di ogni bar, ma avanza il monoprozionato - La nera bevanda venuta dal Medio Oriente ed entrata in Europa cinque secoli fa non dimostra i suoi anni, ed è entrata nel terzo millennio più vitale che mai e con numeri in crescita. L'analisi dell'Istituto di ricerca Competitive Data segnala come nel 2015 le vendite di caffe? torrefatto nel canale Ho.Re.Ca. in Italia, stabile in quanto a volumi, è cresciuta dell'1,3% a valore, arrivando a **844 milioni di euro**. Un vero boom sta vivendo il monoporzionato, che ha registrato un +23,5% spinto proprio dalla tendenza all'ibridazione dei settori. Sono sempre più le torrefazioni che propongono questo formato, con **sistemi capsula-macchina** ideali per locali che trattano volumi più contenuti del classico bar come pasticcerie, gelaterie, enoteche ma anche ristoranti gourmet e negozi con un angolo dedicato al ristoro dei clienti.

Secondo TradeLab **il caffè consumato fuoricasa in Italia vale 1,2 miliardi di euro**, così suddivisi: circa 630 milioni al bar (che dalla caffetteria ricava il 41% del fatturato), 270 milioni nelle postazioni self-service, 130 milioni nella ristorazione collettiva, 126 milioni al ristorante, 25 milioni negli alberghi e i restanti 10 milioni in altri canali. Avanzano i **prodotti derivati**, con il **caffè al ginseng**, i **ricettati** e le **creme fredde al caffè** che segnano le tre migliori performance del bar, ma anche il caffè biologico, oggi presente nel 15% dei bar e il cappuccio a base di latte di soia/riso/avena, offerto dal 32% dei gestori. Il caffè si diffonde in tutto il mondo, entrando in mercati che tradizionalmente non lo consumavano. Il **Giappone**, ad esempio, importa oltre 430mila tonnellate di caffè all'anno, è terzo solo a Stati Uniti e Germania.

Eventi nel nome del caffè - Da sempre Sic significa non solo di business ma anche alta formazione, e propone eventi spettacolari, con i migliori baristas internazionali impegnati in sfide e dimostrazioni. Sono numerose le novità che si stanno preparando per il 2017, cui stanno lavorando le principali associazioni di categorie presenti come da tradizione a HostMilano: Wce, - World Coffee Events, Scae - Speciality Coffee Association of Europe, Fipe - Federazione Italiana Pubblici esercizi e Altoga - Associazione Lombarda Torrefattori, Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari.

Già confermati alcuni appuntamenti: **Altoga e Fipe** si uniranno ad Host 2017 per dare vita ad un evento interamente dedicato al mondo del caffè, in tutte le sue sfaccettature, dal benessere al gusto, che parte dal chicco verde e passerà per le fasi di tostatura e macinatura, terminando nella degustazione della miscela. **Hub Coffee Science**, emanazione dell'International Hub for Coffee Research and Innovation, sarà invece un vero centro di ricerca scientifico all'interno di HostMilano, dove i visitatori potranno interagire con i ricercatori ed utilizzare la strumentazione di laboratorio a disposizione per esplorare i segreti del caffè da una prospettiva inconsueta. **Scae Italia** infine presenterà a HostMilano un documento che definisce le caratteristiche del profilo aromatico dell'espresso italiano, frutto di un lavoro condiviso tra esperti ed associazioni lungo un anno, che

partirà a fine ottobre.

Figli **dell’Internet of Things**, macchine per caffè, tostatrici e grinders di ultima generazione sono programmabili e interattivi, consentono all’operatore anche meno esperto di ottenere buoni risultati, e al barista più raffinato di calibrare pressione e temperatura per trarre il meglio dalle miscele più ricercate. Da sempre non solo mostra, ma **hub di tendenze e innovazione**, HostMilano presenterà le soluzioni più nuove. Quelle giudicate più all’avanguardia (che guardano tanto avanti da superare i trend del settore, o risultano innovativi in termini di funzionalità, sostenibilità e risvolti etici) otterranno l’ambita **Smart Label**, il riconoscimento dedicato all’innovazione nell’ambito dell’ospitalità professionale promosso da Host - Fiera Milano, in collaborazione con **POLI.design**, Consorzio del Politecnico di Milano.