Oggi a Host: gli eventi di sabato 19 ottobre

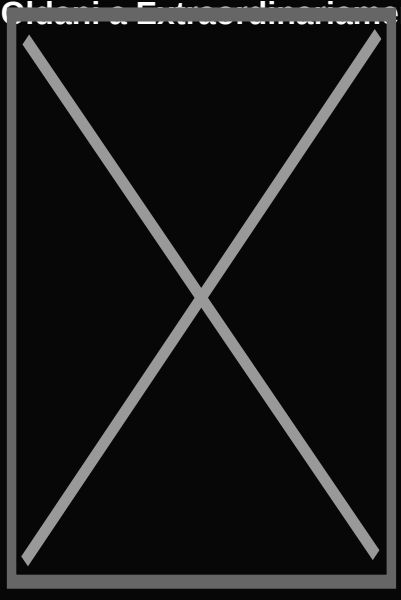
area-fip-decc6f79

Sfide stellari tra chef: Hans Bueschkens ai laboratori FIC

Da oggi a martedì sprizzano scintille tra le stelle del cooking ai laboratori FIC - Federazione Italiana Cuochi, presso l'Area Global Chef Challenge WACS al **pad. 2 alle 09.30** partono le sfide tra grandi chef internazionali con la prima sessione del Concorso Global Chef Challenger, che coinvolge 4 concorrenti senior da altrettante nazioni europee.

La prima giornata della Competizione Continentale WACS - Sud-Europa vede la partecipazione di Global Chef Senior Challenger/Hans Bueschkens Junior Chef. In questa prima giornata, inoltre, Federcuochi presenterà la seconda edizione del Trofeo delle Regioni, protagonista quest'anno il riso.

Innocenti – e stellate – evasioni con Tommaso Arrigoni e Davide Oldani a Extraordinariamente Host



Alle **12.00** sarà Tommaso Arrigoni, chef 1 stella Michelin, ad animare con

le sue creazioni l'area Extraordiariamente Host al **pad. 4**: uno spazio dove cinque mondi differenti, ma affini, s'incontrano in un unico, grande evento per 5 giorni di lezioni live, animati dai migliori

professionisti del settore: per la prima volta sotto un unico cappello.

Alle ore **15.30** Davide Oldani (nella foto a destra) con il suo chef Alessandro Procopio del Ristorante D'O stupiranno con la loro ricetta con cipolla caramellata e gelato caldo e freddo al Grana Padano.

L'area-evento è organizzata in partnership con APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani e Italian Gourmet e propone risposte innovative declinate nelle tendenze del dolce, del pane, del gelato, della pizza e dell'alta cucina.

I grandi sapori del mondo a Host Sweet World con i Maestri Ishizaki, Massari, Ntounetas e Scolari

Il Laboratorio Show Cooking dell'Area Sweet World, al **pad. 14**, sarà animato da armonie e piacevoli contrasti di sapori internazionali: si parte alle **10.00** con lo Chef Ntounetas che presenterà la millenaria tradizione culinaria greca, mentre alle ore **12.00** il maestro Fulvio Scolari elaborerà una ricetta con tema "La dama con l'ermellino".

Si prosegue alle **14.30** con Iginio Massari: per il "Maestro dei Maestri" dei pasticceri italiani, come è stato definito, la pasticceria di oggi è un mondo antico che va in cerca del nuovo. *"Ogni Paese, ogni continente è vicino* – spiega il Maestro Massari –. *Perciò le contaminazioni di gusti, pratiche e sapori incidono in modo profondo nei cambiamenti e nelle evoluzioni, anche in pasticceria*. Niente di meglio del palcoscenico internazionale di Host, dunque, per presentare le sue creazioni che uniscono antico e moderno, tradizione e terre lontane in un'armonia di sapori cosmopoliti.

Tema, quello del mix culturale, che tornerà alle **16.30** con lo show-cooking all'orientale, reinterpretato in chiave contemporanea, con lo chef Yukio Ishizaki.

Al WBC All-Stars continuano le performance dei grandi baristas



Continuano nell'area WBC All-Stars, al **pad. 18**, le acrobatiche e gustosissime performance dei top baristas internazionali. Domani **dalle 16.15 alle**

17.00 è di scena la sorpresa con il Mystery Box Caffè Espresso animato dai World Barista Champions Gwilym Davies e Pete Licata

Le prodezze a base di caffè continueranno per tutti i 5 cinque giorni di manifestazione, con bevande a base di caffè ideate per l'occasione ai super campioni WBC Pete Licata (2013), Michael Phillips (2010), Gwilym Davies (2009) e James Hoffman (2007), oltre a numerosi finalisti. Da non perdere per operatori e appassionati i coffee talk show che integreranno le performance.

Continua il tour del coffee world con "Io Bevo Caffè di Qualità"

È fittissimo il programma di domani dell'evento curato dal coffee expert Andrej Godina al **pad. 18, stand N80/N85**. La giornata prenderà il via alle **ore 10.00** nell'Area Espresso con "A colazione col campione" assieme alla campionessa mondiale di Latte Art Victoria Kashirtseva. Il coffee cupping di caffè arabica monorigine Fairtrade con la campionessa italiana di Cuptasters championship sarà invece alle ore 12.30.

Alle ore **14.00** nuovamente *learn and share*, questa volta in compagnia di Eddy Righi, che svelerà le regole di un espresso perfetto. Alle ore 15.30 appuntamento con "miscelare gli alcolici con il caffè" tenuto da Victor Delpierre, campione mondiale World Coffee in Good Spirits Championship.

La giornata dell'Area Espresso è arricchita anche dalle degustazioni con **E**tiopia-Slow Food, Caffè Pascucci, Caffitaly System, Sandalj Trading Co., Caffè Corsini, Demus.

Girandola di performance ai massi livelli a L'Arte in Pasticceria

È una vera e propria girandola di eventi quella che vivacizzerà domani l'Arte in Pasticceria, la serie di eventi al **pad. 18** organizzata da **FIP** - Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, in collaborazione con l'Équipe Eccellenze Italiane.

SI va dalle sculture live di "Ice Man" di Amelio Mazzella, che valorizza l'arte del carving e il ghiaccio d'autore, fino alla dimostrazione live di Pino Cuttaia (2 Stelle Michelin) e Membro di Equipe Eccellenze Italiane FIP, che si alternano con le forme e colori cui darà vita la Equipe Eccellenze Italiane.

Lo zucchero sarà visto e interpretato da Mario Ragona, Gennaro Volpe, Giovanni Cappello e gli aerografisti Marco Paoletti e Isabel Mendes, mentre le tecniche del cioccolato scolpito, tornito e plasmato saranno interpretate con performance ai vertici da Roberto Lestani, campione del mondo di pasticceria e campione olimpionico di cioccolateria, e Cristian Beduschi.

E ancora, mille sfumature d’intaglio dalle sapienti mani di Girolamo Brescia, Orlando Scaggiante; Alessio Carretta, con la tecnica del ceramicato, gli intagli sui vegetali, formaggi e frutta. L’interpretazione del dessert nel mondo della gelateria e pasticceria è di Michele Ragno e Ottavio Pellini che daranno spunti e consigli sulle nuove tendenze.

Paolo Pachetti presenta la frutta scolpita con il metodo Papillon, Gabriella Marguglio si cimenta con le tecniche decorative in gelateria, Francesca Marsetti con la sua interpretazione del sushi, Elisabetta Corneo affronta le sculture di pasta frolla, Katya Martini presenta il Cake Design di base. Non mancheranno le dimostrazioni della Federazione Italiana Cake Design ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Design.

Competenze sensoriali? Si sviluppano con SCAE

“Sensory Skills per Principianti” è la proposta di domani alle **ore 10.30** nell’ambito dei workshop del programma organizzato da SCAE - Specialty Coffee Association of Europe, in **Sala 1** dieci seminari distribuiti in due sale, la Green & Sensory Room e la Barista Room. Nella prima, corsi sulla sensorialità e il cup tasting e sulla loro applicazione nel business; nella seconda, seminari sulle competenze di base, intermedie e avanzate del barista, dall’estrazione del caffè fino alle tecniche per il latte e i “menu del barista”. Per chi lo desidera, è possibile partecipare a sessioni d’esame per ottenere le qualificazioni SCAE.