Oggi a Host: gli eventi in programma domenica 20 ottobre

host-visitatori-9db1af3b

Il cappuccino record è “dal vivo” con ALTOGA al Villaggio Caffè



Domenica molto intensa al **Villaggio del Caffè al pad. 18**,

a cura di **ALTOGA**. A partire dalle **ore 09.30** circa èpossibile assistere dal vivo alla produzione di **The Greatest Cappuccino in the World**, il più grande cappuccino del mondo. A quell’ora i **32 mastri baristi** da tutta Italia impegnati nel record saranno circa a metà dell’opera: cominceranno infatti a realizzare il gigante da **4.400 litri** alle 03.00 del mattino e si prevede di raggiungere la quantità da primato, con relativa omologazione da parte del **Guinness World Records**, intorno alle **ore 15.00**. Proseguono per tutto il giorno anche tutti gli altri eventi curati da ALTOGA e dedicati a cultura e conoscenza di prodotto, formazione, eventi, attività pratiche e saporite degustazioni. Si potrà partecipare a incontri formativi e informativi, curati da esperti della filiera del caffè e dei prodotti complementari, nonché a sessioni di training di base e avanzato in caffetteria, a cura dei migliori trainer italiani, oltre ad accedere a un banco di assaggio dedicato all’espresso e al cappuccino italiano.

La pizza dessert più grande del mondo è a Host 2013

C'è molto da lavorare oggi per i funzionari del **Guiness World Records**: un altro primato



da omologare è infatti in preparazione **dalle ore 9.30**

nell'area **Le Pizze del Futuro** presso lo stand **NIPfood** al **pad. 1**.
Si tratta di **Francesca, Largest Pizza Dessert**, la **pizza dolce più grande del mondo** che verrà realizzata dai **Record Pizza Men**. Questa nuova meraviglia, che rappresenta il **terzo GWR** del pluripremiato team, sarà lunga **oltre 20 metri** e farcita con crema di pistacchio e nocciola: la conclusione è prevista per le **ore 15.00**, seguirà la registrazione del record con **Lorenzo Veltri**, giudice ufficiale del GWR.
Intanto continuano le altre attività **NIPfood** della giornata, dedicate alla cultura della pizza sia dal punto di vista delle competenze più tecniche, come i nuovi impasti ad acqua, sia delle più aggiornate interpretazioni della tradizione, come la Pizza Classica, la Pizza al Metro e la Pizza con Arte Napoletana, fino alle nuove frontiere del gusto con la Diet Pizza, la Pizza Gluten Free e la Kamut Pizza.

Tano Simonato "passa l'olio" a P.E./24h La Cas@ fuori-Casa

È **Tano Simonato**, Chef del ristorante **Tano Passami l'Olio** di Milano, la star con cui si confronteranno gli studenti degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalita? Alberghiera - Citta? di Milano nell'ambito dell'iniziativa **Junior Chef** domani alle **ore 12.30** nell'Area Show-Cooking di **P.E./24h La Cas@ fuori-Casa**, il contenitore di eventi a cura di **FIPE**.
Simonato propone e realizza una pietanza facendo da guida agli studenti, che la dovranno replicare e presentare per la degustazione, partecipando al concorso che FIPE organizza in collaborazione con ALMA.
Un incontro azzeccato, quello tra i giovani e lo Chef che più di altri ha portato la giocosità nel mondo a volte paludato dell'alta cucina, a partire dal nome del ristorante: la missione di Tano è far sì che l'esperienza culinaria non serva esclusivamente a nutrire, ma soprattutto a divertire e a emozionare.

Pete Licata rivoluziona la bevanda calda d'autore a Host 2013

Appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del caffè alle ore 14.30 presso **l'Area WBC All-Stars**, al **pad. 18**: il campione mondiale WBC in carica, **Pete Licata**, si cimenta nella realizzazione di una

bevanda d’autore destrutturata.
Il maestro barista originario di Kansas City, che si è laureato campione a Melbourne quest’anno, è noto per la sua capacità di stupire elaborando nuove e personalissime miscele, oltre che utilizzando al meglio le funzionalità delle più avanzate macchine per caffè.
Tra i fuoriclasse del bancone che si affrontano in questi giorni nel contest WBC All-Stars, oltre a **Licata (2013),** spiccano gli altri campioni WBC **Michael Phillips (2010), Gwilym Davies (2009) e James Hoffman (2007)**, e numerosi finalisti. Le sfide saranno integrate da un ‘Coffee Talk Show’ dove, nelle sessioni moderate da **Peter Giuliano** di SCAA e **Steve Leighton** di HasBean Coffee, esperti e rappresentanti delle più importanti aziende si confronteranno sugli argomenti più caldi del settore.

A Extraordinariamente Host la cucina colta di Luisa Valazza

L’altra metà del “cielo dell’alta cucina” è protagonista di **Extraordinariamente Host** al **pad. 4** alle **ore 15.00**, con **Luisa Valazza**, Chef del ristorante **Al Sorriso** di Soriso (NO): è stata definita “la regina del tempio sacro nell’arte culinaria mondiale”, ed è oggi una delle più celebri interpreti femminili del mondo tradizionalmente maschile dei grandi chef.
Luisa Valazza promette uno show-cooking che rispecchia esattamente ciò che è: una donna schietta e sincera che ama le tradizioni gastronomiche del territorio e propone con creatività piatti preparati con il cuore, dove tecnica e ricerca sono uniti a una profonda dedizione.
Cura e rispetto per la scelta delle materie prime sono alla base della sua filosofia, costruita su una solida formazione personale: è laureata in lettere e pittrice per passione, e le sue creazioni in cucina sono il frutto di una scelta anche estetica.