

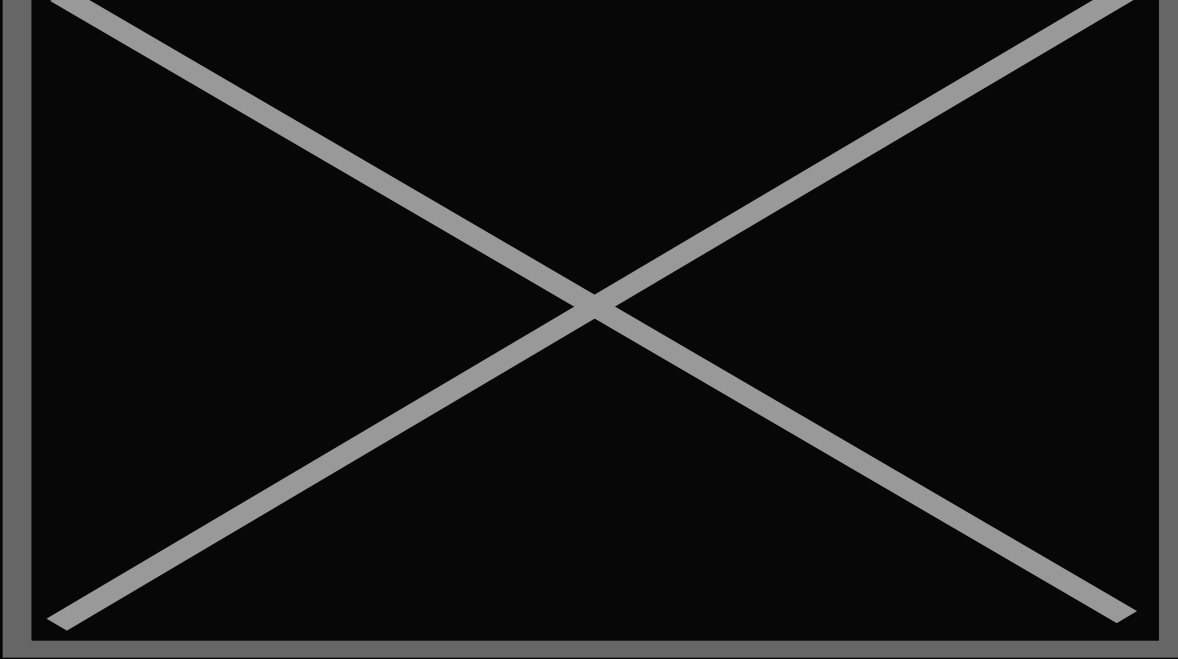
A HostMilano il mondo della cucina

restaurant-449952-960-720-8aa39a98

La nuova vita della Ristorazione a 360° tra tendenze, formazione, nuovi stili di consumo

- *In crescita le aziende di Ristorazione professionale (+6%) e di Pane Pizza Pasta (+25%)*
- *Fipe: nel 2016 sono stati 39 milioni gli italiani che hanno consumato un pasto fuoricasa*
- *La ristorazione professionale non conosce crisi, conta 325mila imprese e fattura 51 miliardi di euro*
- *Tutte le ultime tendenze: tecnologia e cultura del cibo al servizio dei consumatori del terzo millennio*

La cucina protagonista in tutte le sue forme. Dalle novità delle aziende espositrici alle ultime innovazioni in fatto di food equipment, dai più recenti metodi di lavorazione e di conservazione degli alimenti, a tutto ciò che c'è da sapere sulle ultime tendenze. In un'epoca in cui il mondo della ristorazione cambia pelle e vive un nuovo Rinascimento, tra stili di vita inediti e modi di consumare in bilico tra lifestyle e tecnologia, **HostMilano 2017 torna a fieramilano Rho dal 20 al 24 ottobre** per fare il punto su quale sarà la ristorazione professionale dei prossimi anni. Tra appuntamenti b2b, incontri con i top chef del momento e aggiornamenti sui trend di un mondo in continua evoluzione, la macro area dedicata alla **Ristorazione Professionale con Pane Pizza Pasta cresce ancora arrivando al 43,4% delle aziende presenti**. A HostMilano, infatti, saranno presenti non solo tutte le più importanti aziende italiane ed estere, ma anche i più qualificati hosted buyer, sicuri di trovare tra i padiglioni della fiera il meglio della produzione internazionale, ma anche tutto ciò che è sinonimo di qualità e innovazione del Made in Italy.



Fipe: nel 2016, sono stati 39 milioni gli italiani che hanno consumato pasti fuori casa

Gli italiani mangiano sempre più fuori casa, tanto che oltre un terzo della spesa alimentare delle famiglie - circa il 35% pari a 75 miliardi di euro - si riferisce proprio a questa voce di bilancio. I dati, che emergono dalla ricerca **“Ristorazione, lusso e territorio: Drivers dell’Italian way of living”** (promossa da HostMilano e condotta da Magda Antonioli Corigliano, direttrice del Master in Economia del Turismo dell’Università Bocconi e Sara Bricchi, Ricercatrice Met Bocconi), parlano di un settore che ha ricominciato a crescere negli ultimi tre anni e che ha portato (dati Fipe 2016) le imprese della ristorazione a superare quota 325mila – l’Italia ha il primo posto al mondo per densità di imprese di ristorazione - di cui oltre la metà (53,1%) ristoranti, ma anche attività di ristorazione mobile come lo street food. Secondo il **Rapporto Ristorazione Fipe 2016**, infatti, il numero di **italiani che lo scorso anno hanno consumato pasti fuori casa è arrivato a quota 39 milioni**. In particolare, sono circa 34 milioni coloro che pranzano saltuariamente fuori casa durante i giorni lavorativi (per cinque milioni si tratta di un’occasione abituale), mentre sono poco meno di due milioni gli abitanti della penisola che hanno cenato fuori casa almeno tre volte alla settimana. Ma le indicazioni positive sull’industria della ristorazione arrivano anche dal comparto produttivo tricolore. A dirlo sono i dati più recenti di **ANIMA-Assofoodtec** secondo cui nel 2016 il settore ha registrato un valore di produzione pari a **4,92 miliardi di euro (di questi il 66%, pari a 3,26 miliardi di euro, è richiesto all’estero)**; **le previsioni 2017 indicano poi, un trend positivo con un valore di 5,1 miliardi di euro e un incremento sia a livello produttivo (+3,8%) che nell’export (+3,6%)**. E a proposito di estero, anche **negli USA, una delle tre**

aree target di questa edizione di **HostMilano**, il 2017 della Ristorazione si preannuncia migliore del previsto stando alla **National Restaurant Association**. In aumento rispetto all'anno precedente il giro d'affari relativo all'intera industria, che toccherà quota 798,7 miliardi di dollari (+4,3%), con una crescita del segmento tableservice-restaurant, dove le vendite raggiungeranno i 263 miliardi di dollari, con un incremento del 3,5% rispetto al 2016.

La ristorazione di domani: esperienze uniche, convivialità e condivisione

Oltre che piattaforma di business consolidata, HostMilano 2017 sarà però anche un vero e proprio osservatorio dove **il mondo intero viene a scoprire le tendenze nella ristorazione professionale del nuovo secolo**. Un esercizio poco di stile e molto di sostanza, se pensiamo a come sono cambiati negli ultimi anni i comportamenti dei consumatori. Se i Millennials sono ormai abituati a trovare cibo ovunque e a ogni ora, e proveniente da ogni parte del mondo, anche per le altre tipologie di consumatori l'accesso al pranzo o alla cena è diventato estremamente facile: dalla consegna a domicilio a casa (o in ufficio e perfino al parco e in stazione), alle vending machine e ai supermercati in aeroporto, per non parlare delle mille sfaccettature che ha assunto un atto, all'apparenza semplice, come consumare un pasto. **Naturale, salutare, ma anche con un lato food design** (obiettivo: essere pubblicati sui social, e allora largo al colore e alle forme ardite del finger food, piccole opere d'arte) **e hi-tech** (con le stampanti 3D alimentari in grado di produrre oggi pizze e hamburger anche di forme inedite, domani alimenti personalizzati sulle esigenze nutrizionali del singolo cliente). Sono queste le nuove sfaccettature che ha assunto un mondo in cui, che si tratti di ristorante, pizzeria, bar, oppure di gastronomia, fast-food, panetteria, **l'innovazione tecnologica e la conoscenza dei nuovi modelli di ristorazione sono diventati un patrimonio indispensabile per gli addetti ai lavori**.

Del resto, come ha messo in luce la ricerca della Bocconi per HostMilano 2017, **il significato stesso di cibo è cambiato: dalla sua funzione primaria di nutrimento, oggi gioca sempre più un ruolo di identificazione sociale**. Stili e scelte che si riflettono su “cosa” mangiamo e “come” lo mangiamo, fra scelte salutistiche, vegetariane o improntate alle mode, che tuttavia non fanno mai rinunciare ai **piatti legati al piacere e alla convivialità**. E per mangiare fuori casa, si fa sempre più ricorso alla tecnologia: utilizzando Internet e i social media, per consultare le recensioni dei locali e decidere il ristorante; oppure approfittando degli smartphone e dei nuovi metodi di pagamento elettronici. Per non parlare del fatto che, in cucina, proprio le nuove tecnologie del food equipment permettono di creare ricette un tempo impensabili grazie a nuove modalità hi-tech di trattamento degli ingredienti, conservazione e cottura.



A tavola: sani o

hi-tech, tutti i must da seguire

La scelta di “cosa” mangiamo e di “come” lo consumiamo è parte della nostra cultura, con **la cucina italiana ad esempio che diventa una vera e propria ambasciatrice dell’Italian way of living**. Ma da qualche anno le linee dell’innovazione alimentare sono simili in tutto il mondo occidentale. Spazio allora, accanto alla tradizione e all’autenticità di lavorazioni a vista ed etichette “parlanti” che dichiarano l’origine di ciò che mangiamo, a cibi salutisti e vegetali (meglio se bio), oltre che a fenomeni come la lotta allo spreco alimentare, o le tecnologie “dal campo alla tavola”, con la carne creata in laboratorio o le stampanti 3D alimentari. Tutte tendenze che, non a caso, si ritrovano puntualmente nei “must” a tavola stilati dai più prestigiosi media americani, insieme ad associazioni di ristoratori, catene di supermercati e società di consulenza a stelle e strisce. È un mondo insomma in costante evoluzione, quello della ristorazione, che gli operatori troveranno in scena a HostMilano.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: www.host.fieramilano.it, @HostMilano, #Host2017.

Ufficio Stampa Fiera Milano

Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri

e-mail press.host@fieramilano.it

Flaviana Facchini Relazioni Pubbliche

e-mail flavianafacchini@gmail.com