L’innovazione dal vivo: Pane-Pizza-Pasta protagonisti a Host2015

logohost-mixerplanet-img2-580x333-156c082d

Chi dice pane, pizza e pasta dice Italia. Ma soprattutto dice HostMilano - International Hospitality Exhibition, la manifestazione leader mondiale per equipment, coffee e food in fieramilano a Rho da venerdì 23 a martedì 27 ottobre prossimi. Grazie al suo concept unico, infatti, che unisce una panoramica sull’intero settore all’approfondimento delle fiere più specializzate, a Host2015 le filiere Pane, Pizza e Pasta sono grandi protagoniste, posizionate in una macro-area che le vede affiancate a quelle della Ristorazione Professionale, valorizzando così affinità e ibridazioni e moltiplicando le opportunità di business.

Le tecnologie d’avanguardia sono il fattore comune tra la Ristorazione Professionale, che presenta impianti, attrezzature e macchine per la lavorazione e conservazione degli alimenti, oltre ai tanti piccoli-grandi accessori, e Pane-Pasta-Pizza dove alle macchine e alle attrezzature si affianca anche il food, con gli ingredienti di qualità e le tradizioni gastronomiche. Quest’anno, inoltre, a completare l’offerta della macro-area saranno anche gli spazi dedicati a importanti nicchie in crescita del settore come la Refrigerazione e il Laundry.

Un’occasione unica per andare a conoscere in anteprima l’innovazione nel settore direttamente “on-site”: L’Italia è infatti tra i leader mondiali nelle forniture destinate a questo comparto e Milano è la sua indiscussa capitale economica, finanziaria e di lifestyle, quest’anno ancora più vivace e attrattiva grazie a Expo, l’Esposizione Universale dedicata ai temi del food che si tiene in un’area adiacente alla manifestazione fino al 31 ottobre.

Host2015 svolge anche una importante funzione di osservatorio 365 giorni l’anno, ad esempio attraverso il programma BeMyHost che coinvolge 16 top food blogger internazionali in veste di Host Ambassador, ed è molto attiva su tutti i principali social media. Gli ambassador si ritroveranno a Milano a partire dal 23 ottobre, per dar vita, assieme ad altri 15 blogger/influencer italiani, ad un continuo confronto e aggiornamento “social”, mirato a scovare nuove tecniche e nuovi trend presenti

in Host Milano.

Fra le più interessanti nuove tendenze già individuate da BeMyHost, il boom delle pizze “progressiste” che sta prendendo piede soprattutto in UK e nel Nordeuropa come reinterpretazione internazionale della tradizione italiana: lievitazione lenta, una gamma sempre più ampia di impasti gluten-free - persino al cavolfiore e alla quinoa - e, naturalmente, forni a legna di mattoni realizzati ad hoc da artigiani napoletani.

A livello di format, cresce invece il fenomeno del boutique baking. Mentre sul mass-market continua la crescita dei pani industriali, i piccoli panifici si sono ritagliati nuove nicchie, rivolte a una clientela più gourmande, grazie a pani prodotti macinando sul posto grani “antichi” pregiati e lievitati con pasta madre e lieviti naturali.

Del resto, proprio la “pizza gourmand” è al centro dell’impegno dell’Università della Pizza: la prestigiosa istituzione sarà partner in esclusiva di Host2015 - per la prima volta in una fiera - dove porterà il suo concetto di pizza italiana “contemporanea”, cioè che coniuga la grande tradizione italiana con le nuove istanze come la digeribilità, rispettando i tempi fisiologici di lievitazione e le nuove tecnologie di cottura, reinterpretando e valorizzando gli ingredienti dei territori, scegliendo sempre quelli con il minor grado di lavorazione per garantire il migliore apporto nutrizionale.

Molto forte, come nella migliore tradizione di Host, anche l’innovazione scientifico-tecnologica. Se sul fronte degli ingredienti debutta il grano per celiaci (proposto da Casillo), su quello equipment spicca infatti il boom delle macchine per generare lievito madre (del Gruppo Ali), mentre le nuove impastatrici a bracci tuffanti “taglia XL” (come quelle di Bernardi) vanno incontro all’esigenza di realizzare pizze con formati nuovi e particolari. A cavallo tra tecnologia e format si trovano invece i nuovi forni centrali che trasformano la pizzeria in una sorta di “sushi bar” dedicato al pomodoro e mozzarella. Tra le soluzioni, Morello Forni propone la versione elettrica del forno, sempre più richiesto e un forno ibrido a gas e legna, FGRI.

Un elevato contenuto di novità che si conferma nella presenza ai massimi livelli dei top player italiani e internazionali: tra i maggiori produttori di forni come Alfa Refrattari, Aston Foods, Bake Off Italiana, F.lli Cuppone, Debag, Forni Ceky, Italforni Pesaro, Jac, Marana Forni, Morello Forni, Oem Ali, Panem, Pavesi Forni, Sorema, Sveba Dahlen, Tagliavini, Wiesheu Gmbh, Zanolli Dr., e di macchinari come le impastatrici di Abm, Domino, Forma Bassanina, Mecnosud, Prismafood, Rollmatic, SCB Bernardi, Starmix, VMI, A/S Wodschow & Co.; tra i produttori di macchinari per la pasta fresca spiccano Bottene, Capitani, Dell’oro, Dominioni, Imperia & Monferrina, Italgi, Velma, Zindo. Le materie prime di

qualità, in forte evoluzione tra salutistico e tradizione, contano new entry come Molino Braga, Molino Iaquone, Selezione Casillo che si uniscono ai tanti altri nomi di spicco quali Italmill, Molino Dallagiovanna, Molino Piantoni e Molino Quaglia.

Completa l'offerta espositiva un fitto palinsesto di eventi, a partire dal World Pasta Day & Congress che si terrà il 25, 26 e 27 ottobre nell'ambito di Host2015. Confermata la partnership con Identità Golose, il più prestigioso evento in Italia per gli chef stellati internazionali, che quest'anno si declina nel progetto Identità Golose Future: tre appuntamenti al giorno con due protagonisti - uno chef e un esperto - che usando nuove tecnologie e ingredienti faranno letteralmente "assaggiare" la cucina di domani.

Il Network del Gusto, a cura di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, in collaborazione con Italian Gourmet e apropositodime.com, presenterà 5 giorni di lezioni live animate dai migliori professionisti del settore. "Le Pillole di Primo Piatto" è il nome dell'iniziativa che APPAFRE, Associazione dei Produttori di Pasta Fresca e la scuola di Pasta "Primo Piatto" che si articolerà in corsi brevi sulla ristorazione a base di pasta.

La pizza, grande icona italiana, è protagonista con un evento internazionale come il Campionato Europeo della Pizza a cura di Pizza e Pasta Italiana, con show-cooking e focus sul vegan, e l'Università della Pizza che per la prima volta in una manifestazione fieristica ha scelto Host2015 per presentare al mondo il concetto della pizza gourmand: cinque giorni tra workshop e degustazioni che spazieranno dagli impasti e lievitazioni ai sistemi di cottura, con un particolare focus sulle farine della tradizione e gli ingredienti di qualità e senza trascurare immagine e presentazione.

La competizione de Il Cuoco dell'Anno, organizzata da FIP Lombardia, prevede la realizzazione al momento di un piatto caldo in 6 porzioni, sotto gli occhi di un'attenta giuria che non lo valuterà solo gustativamente e visivamente, ma anche nelle tecniche usate. Workshop di approfondimento settoriali sono inoltre organizzati infine da Assofrigoristi e FCSI - Foodservice Consultants Society International.

L'area dedicata alla Ristorazione Professionale e Pane-Pizza-Pasta è una delle tre grandi macro-aree sinergiche di Host2015. Le altre due sono Caffè-Tea con Bar - Macchine per Caffè - Vending e Gelato-Pasticceria e Arredo e Tavola.

Host2015 occuperà ben 14 padiglioni del moderno e funzionale quartiere fieristico di fieramilano (+2 rispetto all'edizione 2013 per una crescita del +12% nei mq occupati), dove saranno presenti oltre 1.900 espositori, per il 38% esteri. In testa alla top 5 dei Paesi europei più rappresentati la Francia (+22,22%), seguita dalla Spagna (+12,7%) e dalla Germania (+7,69% rispetto al 2013). Tra i Paesi

extra-UE, in forte crescita gli USA (+22%), anche grazie alla “certificazione” di HostMilano da parte del Commercial Service dello US Department of Commerce nella ristretta cerchia di manifestazioni internazionali dove gli Stati Uniti sono presenti con uno stand ufficiale. Chiude la top five la Svizzera (+25%) anche se non mancano folte rappresentanze delle economie più effervescenti.

Vengono da 60 Paesi dei 5 continenti, sempre in un equilibrato mix tra mercati storici ed emergenti, anche gli oltre 1.500 top buyer profilati e invitati grazie alla collaborazione con Agenzia ICE, che quest’anno spaziano dalle grandi catene fino ai purchasing manager di boutique hotel, hotel di charme, design hotel a 5 e a 7 stelle, con numerose delegazioni provenienti da USA, Cina, Russia, India. Nel programma sono inseriti altri 33 top buyer da Australia, Canada, Giappone e UK. Buyer e aziende si incontreranno in appuntamenti prefissati di business mirato direttamente allo stand, grazie a un’agenda che incrocia i profili di domanda e offerta.

Per informazioni: www.host.fieramilano.it, @HostMilano, #Host2015.