PUNTO D'OSSERVAZIONE

A un anno dall'inaugurazione, **Host Milano** si preannuncia evento irrinunciabile per operatori e buyers del **fuoricasa**, settore in forte sviluppo sempre più caratterizzato da **ricerca** e **innovazione**. L'appuntamento è a Fiera Milano dal **18** al **22 ottobre** 2019

di Giovanni Gherardi

Anticipare i **trend**

In Italia il mercato del fuoricasa, secondo **Censis-Coldiretti**, vale oltre **78 miliardi** di euro e cresce dell'**8** per cento l'anno. È un mercato in forte fermento in cui si va sempre più affermando la tendenza all'**ibridazione** tra format appartenenti a mondi ritenuti finora non comunicanti tra loro; sono gli stessi consumatori a farsi protagonisti di un modo di approcciarsi ai prodotti più **integrato** che richiede nuove risposte progettuali. La tendenza coinvolge tutti i settori dell'Ho.Re.Ca. e anche il design per l'accoglienza e l'ospitalità, il packaging e la comunicazione.

IN ATTESA DELLA FIERA

A oggi sono già **1251** le aziende che hanno confermato la loro partecipazione alla manifestazione; tra queste il **44,7** per cento proviene da **45** Paesi **esteri**, tra cui le new entry Albania, Lettonia e Colombia. Notevole l'adesione da parte dei **buyers**; anche grazie alla stretta collaborazione con Ice Agenzia, saranno oltre **1500** provenienti da **80 nazioni**, con un tasso di turnover vicino all'80 per cento e un focus puntato su mercati quali USA, Canada e Medio Oriente.

Punto di **forza**

Elemento vincente della manifestazione si conferma il concept per **macro-aree**, un assetto più che mai adatto a offrire uno spaccato reale su quella complementarietà tra **filiere** che costituisce la **risposta** alle nuove dinamiche di mercato. **Tre** i **cluster** che saranno allestiti: Ristorazione professionale - Pane Pizza Pasta; Caffè Tè - Bar Macchine caffè Vending - Gelato Pasticceria Caffè; infine Arredo Tecnologia Tavola.

Caffè, **gelato** e pasticceria

Si tratta di realtà solo apparentemente tanto distanti tra loro, oggi accomunate dalla **contaminazione** tra format che sta cambiando le regole nel mondo del dolce. Oggi l'incontro fra il mondo del chicco nero e quello del gelato pastry è ormai un fatto acquisito. Ne è un esempio il **boom**, ai quattro angoli del globo, dei numerosi locali **multi-funzione**, punti vendita spesso collocati presso librerie, musei, cinema, teatri… resi innovativi da un'offerta **ampliata**. Il prossimo step sarà il matrimonio con la **mixology** che sta aprendo al comparto nuove occasioni di consumo nell'arco della giornata, come il dopocena.

Presenze agli **stand**

Già oggi la macro-area dedicata a caffè, gelato e pasticceria può contare sul **34** per cento degli espositori sul totale delle aziende che hanno dato la loro adesione. Per quanto riguarda la provenienza geografica, il 63 per cento di questi exhibitors sono italiani, mentre il 37 per cento proviene da oltre confine; in testa Germania, Stati Uniti, Spagna e Regno Unito. La macro-area **Ristorazione** vale per il **48** per cento delle aziende, mentre il restante **18** per cento è rappresentato dalla macro-area **Arredo-Tavola-Tecnologia**, la quale fa segnare uno dei più elevati tassi di incremento.

Eventi in **calendario**

Tutti i settori rappresentati a Host saranno ricchi di eventi che toccheranno i temi più "caldi" del momento; oltre **cinquecento** gli appuntamenti in calendario. Tra seminari di approfondimento, show-cooking dei più rinomati chef italiani e stranieri, creazioni di cake designer ed esibizioni dei migliori baristi e bartender spiccano il **Gran Premio** della **Caffetteria** Italiana organizzato da Aicaf (Accademia Italiana Maestri del caffè) e sostenuto da Altoga, cui si aggiungono le finali del "**Cake Designers** World Championship" e del "World Trophy of **Pastry**, **Ice Cream** and **Chocolate**", entrambi a cura di FIPGC, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria.