

Equipment, Coffee and Food
International Hospitality Exhibition

2.165 Exhibitors meet
visitors from 172 Countries

host
Meet the world



ATTUALITÀ E INNOVAZIONE

*Il mondo della ristorazione
e dell'accoglienza si apre alle novità
con la **41esima** edizione di **HostMilano**,
dal 18 al 22 ottobre 2019,
a Rho Fiera Milano
di Samanta Alessi*

A portata di **business**

Sono **tre** le macro-aree che rappresenteranno il punto di riferimento per operatori professionali e top player. Ristorazione Professionale con Pane, Pizza, Pasta; Caffè-Tea con Bar, Macchine per Caffè, Vending e Gelato-Pasticceria; Arredo-Tavola e Tecnologia. Oltre alle novità e alle tendenze dei diversi comparti, sono in programma centinaia di eventi tra **workshop**, presentazioni di dati e ricerche, **degustazioni**, tavole rotonde e competizioni.

A tutta **dolcezza**

In programma una carrellata di eventi sulle numerose sfaccettature del **gelato**. Dal dolce freddo bio e social, alla nuova frontiera delle vetrine-pozzetto; dagli arredamenti e ai macchinari eco-friendly, ai sistemi che riducono consumi e rumorosità; per finire con le stampanti 3D in grado di modellare stampi originali. Un dolce freddo, quindi, del Terzo Millennio. Per quanto riguarda il mondo professionale della **pasticceria**, c'è attesa per le **competizioni**

che coinvolgono i professionisti dei cinque continenti. Si tratta del World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate e del Cake Designers World Championship, entrambi organizzati dalla **FIPGC**, Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria. Il tema dei campionati è "Arte e tradizione nazionale del Paese di appartenenza"; saranno due i parametri valutati, l'aspetto estetico-artistico e quello della degustazione.

Intorno al **chicco**

Nell'area Caffè si disputerà il **Gran premio della caffetteria italiana** in cui si sfideranno i migliori baristi che durante l'anno sono stati selezionati nelle cinque tappe lungo la Penisola. I concorrenti dovranno realizzare due espressi, due cappuccini e due drink al caffè con un ingrediente dell'enogastronomia italiana. In calendario anche la finale mondiale del **Latte Art Grading Battle Championship**, a cura di **Aicaf**, Accademia italiana maestri del caffè, e **Altoga**, l'Associazione nazionale torrefattori e importatori di caffè e grossisti alimentari. Il **Latte Art Grading System** rappresenta l'unico sistema internazionale di certificazione nella latte art; ad oggi è presente in ventidue Paesi del mondo. La competizione ha lo scopo di far conoscere e **sviluppare** il sistema di certificazione e a far crescere il livello della latte art e della perfetta lavorazione del cappuccino.

Tappe quotidiane

Si svolgerà nell'arco dei cinque giorni della fiera l'evento culturale **To Coffee**, sul tema caffè, sostenibilità, formazione e contaminazione, organizzato dal coffee expert Andrej **Godina** insieme allo staff dell'associazione Umami Area. Nell'ambito di questo evento, appuntamento anche con il mondo del **cioccolato** del Cocoa Project e con quello del barman, in compagnia del trainer barista Fabio Milani. Mentre tutti i giorni alle ore 15, presso lo stand di **Editrade**, si svolgeranno le "Pillole di Marketing" di Franco Cesare **Puglisi**, mini lezioni di marketing e comunicazione rivolte a gelatieri e pasticciere. Attraverso i canali **social** della rivista PuntoIT e PuntoITALY, inoltre, tutti i giorni ci saranno interviste e trasmissioni di alcuni eventi in diretta.

COME ARRIVARE ←

Treni: sia le Freccie di Trenitalia sia Italo si fermano a Rho Fiera Milano durante la manifestazione. **Metropolitana:** la Fiera si raggiunge con la Linea 1 (rossa), con biglietto extraurbano.



Design e futuro

Smart Label è il riconoscimento all'innovazione nel settore dell'ospitalità promosso da HostMilano in collaborazione con **POLI.design**, il Consorzio del Politecnico di Milano, con il patrocinio di ADI, Associazione Italiana per il Disegno Industriale. Una **giuria** composta da cinque membri, tra docenti, professionisti ed esperti nell'ambito del design, dell'ospitalità e del risparmio energetico, valuterà i prodotti, i servizi e i progetti candidati in base a funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali. Nell'ambito di **Smart Label** una novità, i **Design Talks**; sette seminari di aggiornamento professionale per architetti, esperti e operatori del settore all'insegna di un innovativo approccio incentrato sull'utente, con un focus sulla trasformazione digitale.