

# ZOOM SUL FUORICASA

È IN PROGRAMMA DAL 13 AL 17 OTTOBRE  
HOSTMILANO CHE RISERVERÀ PARTICOLARE  
ATTENZIONE AI SETTORI PASTICCERIA, GELATERIA  
E CAFFÈ ANCHE CON GARE ED EVENTI

di MARGHERITA TREVES

**Mancano pochi mesi** a HostMilano 2023. Dal 13 al 17 ottobre, a Rho fieramilano, si svolgerà la 43.ma edizione della manifestazione biennale dedicata a tecnologie, prodotti, format e servizi per l'ospitalità professionale e il fuoricasa. Contenitore di idee e novità dall'appel internazionale, è articolato in tre macroaree organizzate per affinità di filiera, ossia Ristorazione professionale, Bakery, Pasta e Pizza; Caffè, Tea, Bar Macchine Caffè, Vending, Gelato e Pastry; Tavola, Tecnologia e Arredo Contract. Secondo i dati di febbraio, sono iscritte oltre 1200 aziende, di cui il 45 per cento provenienti dall'estero, e sono attesi circa 700 hosted buyer da 63 Paesi.

SONO PREVISTI SHOWCOOKING  
DI CUOCHI E GARE DI PIZZAIOLI



**Alle novità di prodotto** la fiera affianca un ricco palinsesto di eventi, per i comparti pasticceria, gelateria, caffè, tra campionati mondiali, showcooking, conferenze e workshop. Condotta da Iginio Massari e dalla figlia Debora, è riproposto il format Pasticceria di Lusso nel mondo; al centro dell'evento saranno i racconti di tanti ospiti che ogni giorno condivideranno esperienze e tecniche per far crescere il settore. Cambia, invece, la formula della finale del Panettone World Championship, organizzata dall'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che vedrà sfidarsi team nazionali invece dei singoli pastry chef.

FORTE LA PRESENZA DI PRODUTTORI  
EUROPEI E STATUNITENSIS

## ECCELLENZE ITALIANE

*L'internazionalità è uno dei tratti distintivi di HostMilano che attira visitatori alla ricerca di soluzioni per gestire al meglio e con un occhio sempre più attento alla sostenibilità bar, ristoranti, hotel. In base alle stime dell'Ufficio Studi Anima il settore food equipment italiano ha chiuso il 2022 con un fatturato di 4.560 milioni di euro (+4,5 per cento). Tra i comparti in cui l'Italia è fra i leader mondiali spiccano le tecnologie per la refrigerazione, che hanno sfiorato i due miliardi, e le macchine e attrezzature per il caffè che hanno chiuso il 2022 oltre quota mezzo miliardo di euro.*



**Di levatura i campionati** curati dalla FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria; Cake Designers World Championship, The World Trophy of Professional Tiramisù e The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate dal tema “Musica della tua Nazione” che sarà interpretato nelle prove di gara di Scultura in cioccolato e Praline, Scultura in zucchero e Torta moderna, Scultura in pastigliaggio e Monoporzione gelato. Lo stesso tema è previsto anche per le categorie di Torta da esposizione pubblica, Torta da degustazione e Torta da esposizione decorata dal vivo del Cake Designers World Championship. Inoltre, ci sarà spazio per festeggiare i dieci anni di attività della federazione con una torta che farà da cornice alla premiazione degli associati.

**All'interno di SIC** - Salone Internazionale del Caffè ritorna la Milano Latte Art Challenge, competizione tra dodici migliori baristi al mondo che si affronteranno in nove prove, iniziando dalle forme semplici e salendo via via a figure e tecniche sempre più complesse. Ritornano pure gli appuntamenti con Altoga - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari a partire da Coffee Addition 2023, originale format a cura di Gianni Cocco; per proseguire con Il Gran Premio della caffetteria italiana, che valorizza il barista e i prodotti a base di caffè, e il Moka Challenge che premia chi riuscirà a estrarre al meglio il caffè utilizzando il metodo “moka”.

## VERSO IL FUTURO

*La collaborazione con Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi si concretizzerà durante la manifestazione in un vero e proprio “Laboratorio Fipe”, che presenterà buone pratiche, relazioni, incontri, workshop e servizi innovativi dedicati al settore per rispondere alle evoluzioni che impone il futuro in termini di transizione digitale, sostenibilità, competenze.*

