**A HostMilano l’evento è servito: formazione, sostenibilità, innovazione dei format e multisensorialità i temi forti**

*Centinaia tra esibizioni e show-cooking, campionati e percorsi del gusto, tavole rotonde e sfide tra professionisti accoglieranno il visitatore durante i cinque giorni della edizione numero 40*

*Milano, 28 marzo 2017* –La cucina globale di **HostMilano** sforna ad ogni edizione centinaia di eventi. Del resto la manifestazione è in costante crescita. La **prossima, che si terrà a fieramilano da venerdì 20 a martedì 24 ottobre 2017**, conta già **1.437** aziende confermate,di cui il **41% estere** da **48 Paesi**. Incontreranno oltre **1.500 hosted buyer** che, grazie al crescente investimento sulla profilazione e alla collaborazione sempre più stretta con **ITA** - Italian Trade Agency, includeranno molti nomi rinnovati e un mix tipologico sempre più completo.

Oggi l’International Hospitality Exhibition non è solo esposizione dei macchinari e delle soluzioni più innovative presenti sul mercato, in tutti i campi dell’Ho.Re.Ca, ma anche un luogo dove formarsi e informarsi. È una opportunità di vivere un’esperienza multisensoriale, grazie alle presentazioni negli stand delle aziende e agli show-cooking degli chef del momento, alle creazioni strabilianti dei pasticcieri e cake designer e alle esibizioni dei migliori *baristas* e bar tender. Il tutto immersi nel sottile e seducente aroma del caffè che si sprigiona tra i padiglioni e a quello della pizza e del pane appena sfornati. Gli eventi arricchiscono l’offerta di tutti i settori toccati da Host, dalla ristorazione all’Arte Bianca, dal bar all’arredo e tavola, dal gelato alla pasticceria. Hanno una doppia valenza: ci sono quelli più **coinvolgenti**, tra formazione, marketing e sensorialità che però non tralasciano approfondimenti tecnici preziosi per chi è a stretto contatto con il consumatore, barista, panettiere, pasticcere o ristoratore che sia. E quelli di **taglio economico**, che consentono una visione estesa del mondo dell’ospitalità con approfondimenti, tavole rotonde, presentazione di dati, trend di crescita e focus sui vari mercati.

Al di là delle specificità dei vari settori, gli eventi presentati seguono i temi “caldi” del momento: la formazione e apprendistato di giovani (o meno giovani) che si affacciano sul mercato, le sfide tra grandi professionisti a livello internazionale, la sostenibilità, nei processi e nei layout, e l’innovazione dei format.

A più di 6 mesi dall’apertura, tanti grandi appuntamenti sono già definiti.

**HostMilano incorona i pasticceri più bravi del mondo**

I più grandi pasticceri del Globo realizzeranno le loro creazioni, spettacolari oltre che prelibate, a HostMilano 2017 con un unico pensiero in mente: toccare il tetto del mondo e vincere le finali dei campionati **Cake Designers World Championship** e **The** **World Trophy of Pastry, Ice Cream and Chocolate**. Organizza **FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria.** In tutto saranno presenti 40 squadre nazionali. Il tema di questa edizione, la seconda che si tiene a HostMilano, sarà “Alla scoperta del mondo del cioccolato e del caffè”. Sul campo 20 nazionali di pasticceria formate da tre concorrenti e un coach, che si sfideranno nelle discipline Scultura in Cioccolato e Praline, Scultura in Zucchero e Torta Moderna, Scultura in Zucchero in Pastigliaggio e Monoporzione Gelato. Per il "The World Trophy of Pastry Ice Cream And Chocolate" si contenderanno il titolo: Francia, Australia, Italia, Hong Kong, Giappone, Albania, USA, Bulgaria, Thailandia, Grecia, Cina, Emirati Arabi, Repubblica Ceca, Svizzera, Romania, Messico, Marocco, Colombia, Tunisia ed Egitto.

Per il cake design i 20 concorrenti singoli dovranno presentare due creazioni: una torta da esposizione, e una torta da realizzare sul posto, della quale sarà valutato il gusto. Si contenderanno il titolo di “artista dello scalpello” i Maestri provenienti da Giappone, Slovacchia, Italia, Trinidad & Tobago, Francia, Repubblica Ceca, Ucraina, Polonia, Usa, Perù, Sri Lanka, Portorico, Macao, Serbia, Hong Kong, Ungheria, Grecia, Emirati Arabi, Cina e Inghilterra.

**Che aspetto avrà l’ospitalità del futuro?**

Non c’è bisogno di andare al cinema per fare un viaggio nel futuro. A HostMilano i luoghi dell’ospitalità che vedremo nei prossimi anni si materializzano nei padiglioni nell’area **Arredo e Tavola**, dove il visitatore è trasportato in un viaggio nella creatività di grandi professionisti ma anche giovanissimi talenti in erba al servizio del business.

Tanti e vari gli appuntamenti. Torna per la terza edizione a HostMilano **Exihs Excellent Italian Hospitality Services**, lo spazio-concept nato dal un progetto di **Davide Rampello,** regista teatrale ed ex presidente della Fondazione Triennale, oltre che direttore del Padiglione Zero a Expo 2015, e **Dante O. Benini, Leader Partner & Chairman dello studio Dante O. Benini & Partners** **Architects**, chequest’anno daranno vita a una performance artistico-progettuale la quale, alla luce del tema “L’Italia fatta a mano”, ripercorrerà attraverso l’uso evocativo delle superfici e della materia l’intera evoluzione dell’uomo e della sua naturale predisposizione all'ospitalità. Si tratta di progetto che per la prima volta supera il fine commerciale, ma ha piuttosto l’obiettivo di avvicinare i visitatori stranieri di Host, all’autenticità della cultura italiana. Una intera parete dell’installazione **ospiterà i prodotti base dell’agricoltura e della cucina italiana**: dai formaggi ai salumi, passando per i vini, oltre a una composizione realizzata utilizzando 2.000 vere uova. Dopo HostMilano, Exihs viaggerà: è infatti prevista con una serie di presenze in appuntamenti d’arte e architettura ai massimi livelli mondiali, quali la Biennale di Pechino.

L’obiettivo resta lo stesso, individuare e premiare le proposte più innovative in materia di format dell’ospitalità, ma cambia formula e diventa ancora più avvincente **HOSThinking, a design award**, il premio nato dalla collaborazione tra **POLI.design, Consorzio del Politecnico di Milano** e **Host- Fiera Milano** e giunto alla terza edizione. Intitolato **10 Designer per 100 Prodotti**, vedrà questa volta i giovani progettisti e designer selezionati sviluppare il proprio progetto ‘live’ durante i giorni di svolgimento della fiera. Ciascun designer guiderà un team di progetto composto da studenti selezionati dai Master Universitari e dai Corsi di Alta formazione POLI.design. Nella progettazione entreranno 10 prodotti scelti tra quelli più innovativi presentati negli stand.

L’innovazione di prodotto è anche il cuore di **SmartLabel**, riconoscimento dedicato all’innovazione nell’ospitalità professionale promosso da Host - Fiera Milano, in collaborazione con POLI.design, Consorzio del Politecnico di Milano, che punterà gli occhi sull’Internet of Things. Due le categorie di premi assegnati: **SMART Label** per prodotti con contenuto innovativo caratterizzante in termini di funzionalità, tecnologia, sostenibilità ambientale, risvolti etici e sociali e **Innovation SMART Label** per i prodotti che propongano una rottura e un superamento di trend consolidati del settore.

**Futurbar Green** promosso da  **Comufficio** analizza tendenze e opportunità dell’approccio sostenibile nell’Ho.Re.Ca, attraverso la selezione dei casi studio, soluzioni tecnologiche e di design e opportunità normative

**La nuova Ristorazione tra chef stellati e giovani talenti**

Si muovono tra un presente vivace e ad alto tasso di creatività e clamore mediatico e un futuro fatto di giovani talenti appena usciti dalle scuole professionali i principali momenti che animeranno i padiglioni dedicati alla Ristorazione.

**APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani**, con **Obiettivo Apprendistato** porta in fiera i più talentuosi giovani usciti dalle scuole professionali, selezionati in un lungo percorso che farà tappa anche a Bit ad aprile, per assegnare loro, in un avvincente sfida finale, tirocini nelle cucine più prestigiose, in Italia e all’estero. È un vero e proprio casting che vedrà i neocuochi al lavoro davanti a una platea di professionisti, che potranno scegliere chi li ha convinti di più, per formarli nella loro azienda.

Lo spazio **Identità Future** organizzato in collaborazione con **Identità Golose**, ancora una volta vedrà gli chef più “sul pezzo” del momento dialogare con le più recenti innovazioni tecnologiche per la cucina, in avvincenti show cooking dove saranno presentate le ultime frontiere dell’*haute cuisine*.

Saranno alfieri di una cucina sostenibile rispettosa della salute dell’uomo e dell’ambiente i cuochi dell’associazione **Chic - Charming Italian Chef**, per la prima volta ad HostMilano con il brand **ChicRespect**. L’approccio green nella ristorazione di qualità sarà analizzato in tutte le fasi della filiera: produzione, preparazione, vendita e consumo, con un occhioalla riduzione degli sprechi e al consumo etico.

Nell’area Pane Pizza Pasta torna Il **Campionato Europeo della Pizza**, organizzato dalla rivista **Pizza e Pasta Italiana**, coinvolgerà più di 60 pizzaioli provenienti da tutta Europa. Non mancheranno gli approfondimenti sulla pizza napoletana e sui risvolti salutistici del piatto italiano più diffuso al mondo.

Nell’area Pane Pizza Pasta tornano le **Pillole di Primo Piatto**, i seminari monotematici gratuiti sui vari aspetti del mondo professionale della pasta organizzati da **APPAFRE (Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa)** in collaborazione con **PRIMO PIATTO – Scuola di pasta**. La terza edizione vedrà le nuove tecniche e tecnologie in primo piano, e si chiama non a caso **Il pastaio 4.0**.

Per il sempre più importante segmento del senza glutine lo spazio dell’**Associazione Italiana Celiachia (AIC) Lombardia Onlus** porterà in fiera l'App ideata per il Progetto Alimentazione Fuori Casa (AFC), ma anche show cooking e degustazioni gluten free in collaborazione con **l’Associazione Cuochi di Milano e Provincia**. Quest’ultima, guidata dal Master Chef **Giovanni Priolo**, sta già preparando una serie di iniziative e dimostrazioni pratiche legate da un filo conduttore: la ricchezza della cucina tradizionale italiana e gli ingredienti “di una volta” e i grani antichi, un patrimonio di inestimabile valore in grado di proiettarci verso un domani più sano.

**Il mondo in una tazzina, al Sic**

Il cuore pulsante, nero e aromatico, di HostMilano è il **Sic, il Salone internazionale del caffè**, che come sempre presenta una serie di appuntamenti per approfondire i multiformi aspetti di questo mondo in evoluzione.

**Wce World Coffee Events** con **SCA, Specialty Coffee Association** saranno presenti anche in questa edizione con i campioni del caffè da tutto il mondo che si esibiranno davanti al pubblico preparando espresso e caffè filtro, ma anche proponendo interessanti creazioni a base di caffè e alcolici. Sarà anche proposto un percorso educativo e sensoriale auto-guidato

**Altoga e Fipe** collaboreranno ad Host 2017 per dare vita a **Caffè e…**, evento interamente dedicato al mondo del caffè in tutte le sue sfaccettature, dal benessere al gusto, che parte dal chicco verde e passerà per le fasi di tostatura e macinatura, terminando nella degustazione della miscela.

Ma non è tutto, **Hub Coffee Science**, emanazione dell’**International Hub for Coffee Research and Innovation**, sarà invece un vero e proprio centro di ricerca scientifico dove i visitatori potranno interagire con i ricercatori ed utilizzare la strumentazione di laboratorio per esplorare i segreti del caffè da una prospettiva inconsueta.

Tra formazione ed entertainment si svolgerà il palinsesto concepito da **Mixer** con **Planet One**, tra masterclass dedicate alla mixability e al food show e manageriali e green lab professionali sul food & beverage. Non mancheranno special guest di fama internazionale.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: [**www.host.fieramilano.it**](http://www.host.fieramilano.it)**, @HostMilano, #Host2017**.

**Ufficio Stampa Fiera Milano**
Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri
Tel. +39 02.4997.7457 e-mail press.host@fieramilano.it

**Flaviana Facchini Relazioni Pubbliche**

Mob. +39 3396401271 e-mail flavianafacchini@gmail.com