



**FIERA MILANO**



**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

## Ufficio stampa / Press office

### **HOSTMILANO: IL MONDO HO.RE.CA. RIPARTE “IN PRESENZA” CON UN'AGENDA DI OLTRE 800 EVENTI. TRA IL RITORNO DI SMART LABEL, L'INNOVATION AWARD E LA “PASTICCERIA DI LUSSO NEL MONDO” BY IGINIO MASSARI**

- *L'agenda prevede oltre 800 eventi, suddivisi tra le tre macroaree della manifestazione*
- *Torna SMART Label - Host Innovation Award, il premio dedicato all'innovazione nel mondo Horeca*
- *Tra gli altri eventi top, va in scena la seconda edizione di “Pasticceria di Lusso nel Mondo” by Iginio Massari*
- *New-entry assoluta i campionati SCA 2021 World Barista Championship (WBC), World Brewers Cup (WBrC) e World Cup Tasters Championship (WCTC).*

*Milano, 22 ottobre 2021* - Un ricco menu di appuntamenti tra showcooking, seminari di approfondimento, performance e competizioni nazionali e internazionali, alla presenza dei più grandi chef, professionisti del mondo del caffè e maestri del gelato, cioccolato e pasticceria di tutto il mondo. A **HostMilano (a fieramilano, da oggi al 26 ottobre 2021)**, come sempre, il business non sarà tutto. Per formare e informarsi, rimanendo aggiornati sulle tendenze che plasmeranno l'ospitalità professionale del futuro, l'agenda comprende oltre 800 eventi che, una volta di più, fanno di Host il trendsetter di tutto ciò che riguarda le tre macroaree della manifestazione: Ristorazione Professionale, Bakery, Pizza, Pasta; Caffè, Tea, Bar, Macchine caffè, Vending, Gelato, Pasticceria; Arredo, Tecnologia, Tavola.

#### **Eventi: Host cala il poker d'assi**

All'interno del palinsesto, il posto d'onore spetta alla grande vetrina dello **SMART Label - Host Innovation Award**, il riconoscimento divenuto ormai un punto fermo a livello internazionale per tutto ciò che riguarda l'innovazione. Organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, il premio si è rivelato quest'anno più ambito che mai: lo dimostra la presentazione di un'ottantina di “submission” e la premiazione di 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno presentato i prodotti/servizi/progetti considerati più “dirompenti” per funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

Sul fronte della pasticceria, dopo il successo di due anni fa, torna la **“Pasticceria di Lusso nel Mondo” by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che mette uno accanto agli altri i più grandi nomi del mondo del dolce a livello globale, tutti chiamati ad interrogarsi sulle ultime tendenze del dolce d'alta gamma.



**FIERA MILANO**



**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

New-entry assoluta per la 42esima edizione di Hostmilano è invece l'accordo raggiunto con Specialty Coffee Association (SCA), l'associazione che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per lo svolgimento durante i cinque giorni della manifestazione dell'appuntamento top del segmento Caffè: i **campionati SCA 2021 World Barista Championship (WBC), World Brewers Cup (WBrC) e World Cup Tasters Championship (WCTC)**.

Promuovere, attraverso un confronto internazionale, il rispetto del panettone artigianale tradizionale, sensibilizzando l'opinione pubblica sull'importanza della qualità, del valore e dell'unicità di un dolce tradizionale fatto senza l'utilizzo di additivi chimici: questo l'obiettivo del **Panettone World Championship**, campionato a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che torna ad Host2021 e celebra il lievito italiano più famoso al mondo.

**Ristorazione professionale: tutti gli appuntamenti**

Tutto da gustare anche il menu relativo alla macroarea della Ristorazione professionale. FIPE–Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta **Ristorazione 4.0**, un Osservatorio privilegiato che, attraverso best practice, relazioni, incontri, workshop, farà luce su un percorso, quello della digitalizzazione, in buona parte ancora da sviluppare nel settore dei pubblici esercizi.

All'insegna della formazione anche **I'Horeca Digital Academy**, l'appuntamento firmato APCI-Associazione Professionale Cuochi, che durante i cinque giorni della manifestazione, vedrà alternarsi sul palco esperti di settore, ristoratori, chef, panificatori, pasticceri, imprenditori e startupper per "insegnare" agli addetti ai lavori come reinventare la propria professionalità.

Innovare, cambiare, crescere saranno le tre parole chiave della presenza di **FCSI Italia**. Una serie di incontri, meeting e workshop su tematiche tecnico-scientifiche, gestionali ed economiche, animeranno lo "stand sostenibile e sicuro" dell'associazione, dove i Professional Member e gli Allied FCSI, insieme con Università, istituzioni e player di mercato, presenteranno le opportunità per meglio affrontare le sfide della Nuova Normalità.

Nel cuore della fiera poi, un importante spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi è quello offerto dalla **Food-Technology Lounge**; il riferimento per le tecnologie Made in Italy di Food e Horeca messo a disposizione da ANIMA Confindustria Meccanica Varia con le sue associazioni (Aqua Italia, Assofoodtec, Fiac) e da EFCEM Italia, con la sinergia di ICIM Group e Eurovent.

Si rinnova, infine, la collaborazione con Federcuochi e la sua **Accademy FIC**, che ospita nel proprio stand esperti del settore, giornalisti, chef, tra cookingshow, masterclass e "conference" delle aziende partner.



**FIERA MILANO**



**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

### **Tornano gli eventi del caffè**

Tra competizioni nazionali e internazionali, alla presenza dei grandi baristi, latte artists ed esperti del chicco nero nelle sue varie declinazioni, il programma inizia con il **II° Campionato Italiano Latte Art Grading**, a cura di Latte art Grading System e ALTOGA-Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. I vincitori saranno ammessi alla seconda edizione della **Wlags Battle (World Latte Art Grading System Battle)**, prevista sempre a HostMilano.

Torna poi il **VII° Gran Premio della caffetteria Italiana** a cura di Aicaf-Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA. Dopo il successo della passata edizione, replica il format anche **Coffee Addition – The itinerary event e coffee tasting corner**, a cura di Aicaf e ALTOGA: un evento itinerante tra i padiglioni della fiera che si avvale dell'estro innovativo di Gianni Cocco, pronto a scoprire nuove ricette tra caffè, cioccolato, cacao, spezie e ingredienti del territorio.

### **Gelato e pasticceria: protagonista il mondo del dolce**

Se il caffè festeggia, il dolce non è da meno. Sul palcoscenico della macroarea dedicato al Gelato Pastry, FIPGC-Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria e il suo presidente Roberto Lestani sono il motore di tre appuntamenti da non perdere: il **Campionato del Mondo di Tiramisù**, una delle ricette italiane più note all'estero; il **FIPGC International Pastry Award** e il nuovo format **The Best Pastry Chefs in the World**, durante il quale 18 campioni del Mondo diranno la loro sul futuro della pasticceria a livello internazionale.

In agenda anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli Istituti Professionali del settore Servizi, indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, promossa sempre dalla FIPGC, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione.

Chiude il programma più "dolce" **Art Gallery**, con oltre 200 opere e lavorazioni dal vivo in esposizione di Pasticcieri Italiani ed Internazionali.

### **Pane Pizza Pasta, tutta l'agenda della fiera**

Molte le iniziative in programma anche nella macroarea dedicata all'arte bianca. Si comincia con l'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagonisti con **Bakery Academy**. Tra sessioni di laboratorio, incontri con giornalisti del food e degustazioni, nello stand dell'associazione non manca una vera 'chicca': i Panificatori Milanesi forniranno il loro contributo alla realizzazione del miglior panino farcito, simbolo dello Street Food 100% Italiano.

Showcooking e momenti formativi animeranno anche lo stand dei soci pastai di A.P.Pa.Fre.-Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa che, durante tutti i giorni della manifestazione, presenteranno i loro prodotti con



**FIERA MILANO**



**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Mirella Mosca  
+39 02 36596033  
ufficiostampa@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**

+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

l'obiettivo di valorizzare le tematiche legate al mondo della Pasta, dalla scelta delle materie prime fresche e di alta qualità, all'utilizzo di macchinari ed attrezzature appropriate.

Chiude il menu dedicato all'arte bianca, **Slices – Pizza Culture for professionals** (a cura di Pizza e Pasta Italiana): seminari, showcooking, dibattiti e veri e propri "tranci" di cultura organizzativa e tecniche di lavorazione dedicati ai professionisti della pizza.

Sempre in collaborazione con POLI.design, tornano anche i **Digital Talks**, una serie di seminari di approfondimento rivolti ad architetti ed esperti del settore in cerca di occasioni di aggiornamento professionale. Al centro degli incontri, temi di forte attualità come l'utilizzo dei big data, l'analisi dei nuovi scenari urbani, l'evoluzione del concetto di lusso e le applicazioni rese possibili dalle nuove tecnologie.

HostMilano si tiene a fieramilano da oggi, venerdì 22, a martedì 26 ottobre.  
Per info aggiornate: [host.fieramilano.it](http://host.fieramilano.it), @HostMilano.