



Al via oggi Host Milano 2023. Tutto ciò che volevi sapere e il programma degli eventi

Mancano poche ore all'apertura di Host 2023, in programma a Fiera Milano dal 13 al 17 ottobre. Scopri gli eventi e il programma completo da scaricare.

HOST



Redazione 2

🕒 13 Ottobre 2023 - 08:37



DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO
HORECA AUDIO NEWS
Iscriviti al canale su Spotify per restare aggiornato

host Milano 2023

AL VIA OGGI HOST MILANO 2023

Tutto ciò che volevi sapere
e il programma degli eventi

HOST 2023
SMART LABEL
Host Innovation Award

HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE
IL PORTALE DEL FUORICASA **NEWS.IT**



00:00			04:22
7161 episodi			511 ore, 1 minuto
	 In primo piano	7498 - Al via oggi Host Milano 2023. Tutto ciò che v...	 04:22
		8227 - L'Italia destinazione preferita dei turisti per Natale! I dati Federalbe...	 10:24

Manca pochissimo al taglio del nastro di **Host 2023**, a fieramilano a Rho da domani, venerdì 13 a martedì 17 ottobre, e si respira un'aria di grande attesa tra gli operatori del settore per una 43.ma edizione che si presenta alla linea di partenza con numeri paragonabili al 2019, riconfermandosi ai mercati come la piattaforma B2B globale di riferimento per tutta l'ospitalità professionale, il fuoricasa, il retail e il contract.

Sono i dati e i fatti a dimostrare l'efficacia del concetto di HostMilano: oltre 2.100 gli espositori, dei quali il 40% internazionali da 50 Paesi. Oltre all'Italia, i primi cinque Paesi per numero di espositori annoverano Germania, Spagna, Francia e Stati Uniti, seguono Svizzera, Paesi Bassi e Portogallo, cui si aggiungono Turchia e Cina. Le aziende vedono in HostMilano anche un'opportunità di fare business 'mondo su mondo': incontreranno infatti più di 700 top buyer altamente profilati da 75 Paesi di tutti i continenti.

La cerimonia di inaugurazione è prevista per le ore 11 presso l'area Smart Label al padiglione 6/10.

Solo per citarne alcuni, debutta **ChocolateCulture@Host23**, il primo evento B2B dedicato alla cultura del cioccolato con un team di esperti guidato dal maître chocolatier Davide Comaschi, che nella prima giornata vedrà le master class di maestri quali Matteo Beluffi, Ciro Fontanesi, Alberto Simionato e Fulvio Vailati, e un talk con la docente Bocconi ed esperta di luxury hospitality Magda Antonioli.

Nell'atteso ritorno di **Pasticceria di lusso nel mondo a cura di Iginio Massari**, il 'maestro dei maestri' domani ospiterà i top pastry chef Marta Boccanera, Fabrizio Galla, Vincenzo Santoro, Bilena Settepani e Felice Venanzi, mentre presso lo stand Parmacotto sarà presente con il suo show cooking lo chef stellato Andrea Ribaldone.

Chiude la giornata la **cerimonia di premiazione di Smart Label – Host Innovation Award** in collaborazione con POLI.design e con il patrocinio di ADI – Associazione per il Disegno Industriale, alle ore 17:00 presso l'Area Smart Label al pad. 6/10, dove sarà anche possibile toccare con mano i 26 prodotti premiati, scelti fra ben 157 candidature dall'Italia e dall'estero. Sempre in tema di progettazione in collaborazione con POLI.design, première anche per gli incontri di  **IT** domani si parlerà di ospitalità e accoglienza verso un nuovo turismo.



Host 2021

I trend per anticipare i mercati.

Dall'intelligenza artificiale alla robotica, dai nuovi materiali riutilizzabili o riciclati in ottica di economia circolare alle soluzioni per il massimo risparmio di energia e acqua, fino alla progettazione che utilizza i big data per creare format e layout sempre più esperienziali e multisensoriali: sarà un'edizione all'insegna dell'innovazione sostenibile e della transizione digitale, che anticipa le esigenze di un mercato in pieno rilancio e che rifletterà questa vivacità tanto negli eventi come nelle corsie e negli incontri di business.

Secondo dati di Export Planning, il commercio mondiale delle filiere rappresentate a HostMilano ha toccato nel 2022 un nuovo massimo, pari a 178,3 miliardi di euro, a livelli ampiamente superiori a quelli pre-pandemici: 38 punti percentuali superiore al 2019. il food service equipment in senso stretto è stimato da Future Market Insights in circa 44 miliardi di dollari (76 miliardi nel 2032, +5,6% medio) ai quali il Made in Italy contribuisce per più del 10% (4,6 miliardi di euro, dato Ufficio Studi ANIMA Assofoodtec).

Alcuni tra i principali eventi in programma.

Smart Label: oltre l'Award, un ecosistema di innovazione.

Tra tutti, spicca [Smart Label – Host Innovation Award](#), il riconoscimento promosso da HostMilano e Fiera Milano in partnership con POLI.design e patrocinato da ADI – Associazione per l'Industriale che, in sole sei edizioni, è diventato il riferimento globale per le innovazioni che marciano

una pubblicazione ad hoc, l'Index di Smart Label.

Accanto a Smart Label, sempre in collaborazione con POLI.design i [Design Talks](#) saranno seminari di aggiornamento dedicati ad architetti, ed esperti del settore ospitalità che spazieranno da temi quali l'esperienza utente, il design sensoriale e il wellness fino alle sfide della sostenibilità. I talks sono inoltre occasione per ricevere crediti formativi per gli iscritti all'Albo degli architetti.



Pasticceria di lusso, cioccolato e panettone in primo piano.

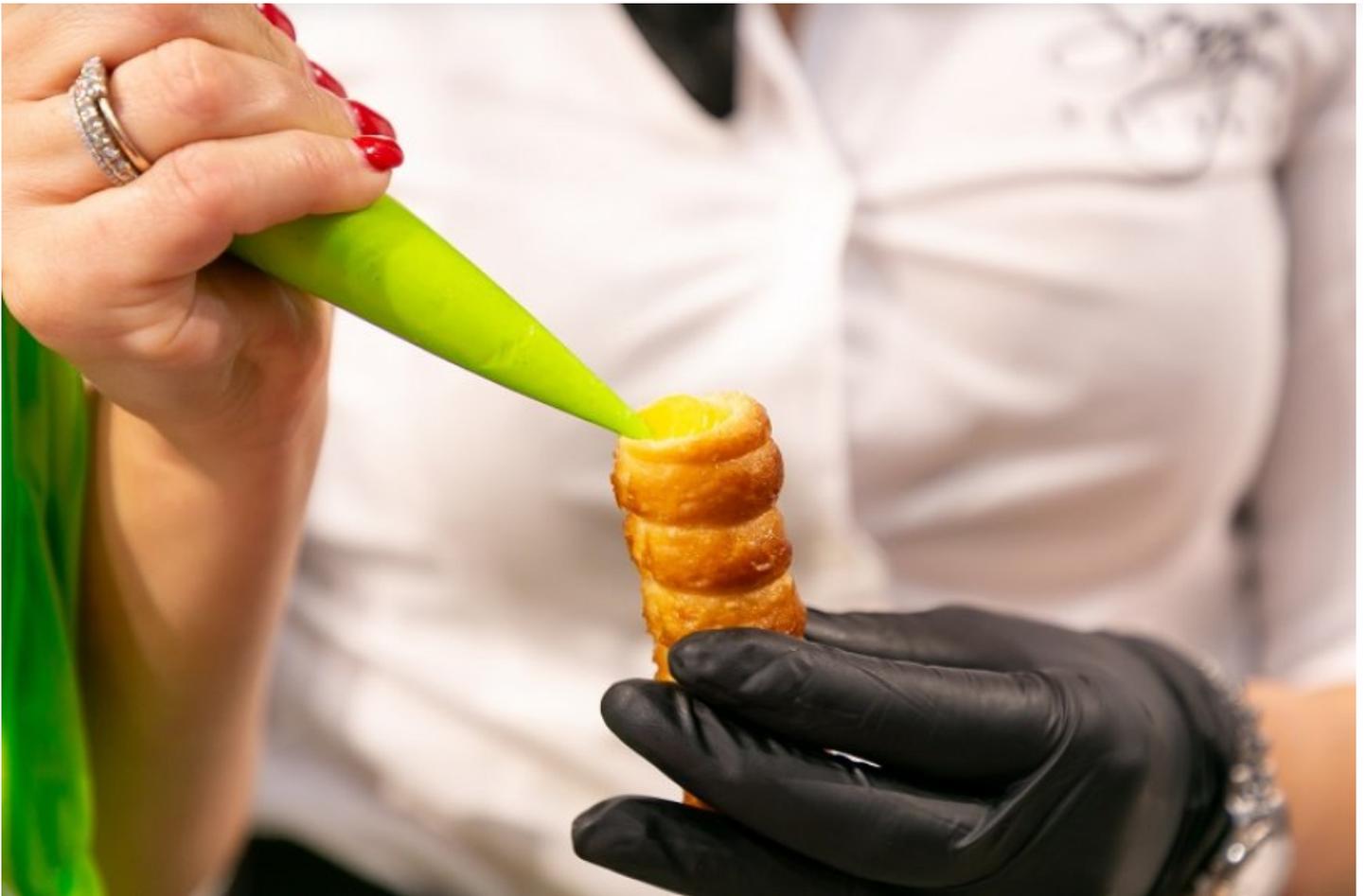
Attesissimo il ritorno di [Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari](#): il “maestro dei maestri” ripropone il suo hub dedicato alla pasticceria più creativa e innovativa, che ospiterà le dimostrazioni, le degustazioni e i talk di oltre venti tra i più importanti pastry chef della scena internazionale, tra i quali Michel Belin, Markus Bohr, Pierre Marcolini, François Sthal, Andrea Zanin.

Novità di quest'anno è [ChocolateCulture@Host23](#), il primo evento B2B dedicato alla cultura del cioccolato. Guidato dal maître chocolatier di fama internazionale Davide Comaschi a Host 2023 il team di ChocolateCulture@Host23 per la prima volta promuoverà e celebrerà la cultura del cioccolato. Un appuntamento che metterà in evidenza come il cioccolato sia protagonista attraverso l'innovazione, con gli studi sugli abbinamenti molecolari e la ricerca di varietà, tipologie e applicazioni per creare nuove esperienze di consumo al contempo indimenticabili e sostenibili.

Altra new entry di rilievo è il [Campionato Mondiale del Panettone a Squadre](#) organizzato dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui sono stati i finalisti della prima edizione: Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e



ti



Ristorazione professionale e arte bianca si preparano al futuro.

Nella ristorazione, in primo piano l'aggiornamento professionale. Gli eventi di [Smart Food - Smart Chefs - Smart Future](#) rappresenteranno un percorso tra ingredienti, persone e sostenibilità delineato da APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani dove grande protagonista sarà APCI Chef Lab, l'evoluzione "smart" della Nazionale APCI Chef Italia. Le grandi sfide della ristorazione – quali transizione digitale, sostenibilità, competenze – saranno poi discusse nei [workshop di FIPE](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

E ancora, [l'Academy 2023 a cura di FIC](#) - Federazione Italiana Cuochi proporrà masterclass, formazione e incontri istituzionali mentre i visitatori potranno [dialogare con consulenti, progettisti e produttori FCSI](#) – Foodservice Consultants Society International in un'ampia cucina professionale, sale per seminari e riunioni e una lounge. ANIMA Confindustria Meccanica Varia con le sue associazioni e con EFCEM Italia darà inoltre vita a [una vera e propria Food-Technology Lounge](#) con un ricco calendario di incontri, con aggiornamenti tecnico-normativi, appuntamenti business e approfondimenti sui trend di mercato.

Accanto agli [show-cooking a cura di A.P.Pa.Fre.](#) - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa- con la testimonial Paola Naggi, Miglior Chef Donna d'Italia anno 2018 – spicca anche il [Campionato Europeo della Pizza](#), organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana.



Dal bar alla pasticceria, le sfide rivelano le nuove tendenze

sfidarsi in tre diverse categorie.

Nella quarta edizione del [Cake Designers World Championship](#) si affronteranno squadre provenienti da Italia, Brasile, USA, Polonia, Belgio, Sri Lanka, Francia, Messico, Perù, Giappone, Cina e Malaysia, mentre sono Italia, Giappone, Cina, Perù, Colombia, Australia, Francia e Paesi Bassi le nazioni che si disputeranno il [The World Trophy of Professional Tiramisù](#).

Nel mondo caffetteria, tornano gli eventi a cura di AICAF - Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Spiccano il [format itinerante tra gli stand di Coffee Addition](#) con Gianni Cocco e le challenge tra baristas: nel [Gran Premio della Caffetteria Italiana](#) si affronteranno baristi, barman, addetti alla caffetteria provenienti non solo dall'Italia, ma anche dai Paesi associati AICAF Croazia, Marocco e Messico mentre la [Moka Challenge](#) si distingue per essere una competizione aperta a tutti. Per la [Lags Battle Italy/ World Lags Battle](#) ALTOGA collabora con Latte Art Grading System per la semifinale nazionale italiana e poi le finali mondiali di un evento che coinvolge 50 Paesi.

Idee e strategie per restare al passo con lo sviluppo del mercato saranno infine al centro di [Mixer Educational](#): una serie di momenti di aggiornamento e formazione cura della testata Mixer – la rivista di riferimento per i pubblici esercizi – destinati agli operatori del settore e realizzati in collaborazione con autorevoli partner quali Aibes, Circana, FIPE, Formind, Immediando, Progettica, TradeLab.

CLICCA QUI PER CONSULTARE IL PALINSESTO DEGLI EVENTI ONLINE

CLICCA SULL'IMMAGINE PER SCARICARE IL PROGRAMMA DA CONSULTARE DOVE VUOI, ANCHE OFFLINE!



The banner features the Host Milano logo (a stylized 'h' with 'host' and 'Milano' text) and the text 'INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION'. To the right, it displays the dates '13-17 OCTOBER 2023' and the location 'fieramilano'. The main call to action is 'CLICCA QUI SCARICA IL PROGRAMMA COMPLETO DEGLI EVENTI' in large, bold, white and red letters. A small Italian flag icon with 'IT' is located in the bottom right corner.