

**Eventi.** Il calendario prevede oltre 400 incontri

# Cinque giorni golosi tra nuove tecniche record e campioni

**Andrea Fiorini**

■ Chef stellati, pasticceri internazionali, l'arena del gelato, baristi campioni del mondo, Università della pizza e Futurbar: sono questi solo alcuni degli stuzzicanti ingredienti che propone la 39ª edizione di Host, il più importante salone-evento dell'ospitalità professionale.

Host2015 si presenta infatti quest'anno con ben 404 incontri e seminari spalmati sulle cinque giornate: 84 sono previsti per venerdì 23, 91 per sabato 24, 78 per domenica 25, 97 per lunedì 26 e 54 per martedì 27.

Impossibile seguirli tutti: come orientarsi? Alcuni eventi appaiono di particolare interesse, non solo come curiosità ma soprattutto come momento formativo e di aggiornamento professionale.

Il primo evento da segnalare è senz'altro Identità Golose Future (padiglione 4), che attraverso la realizzazione di specifiche ricette e alla collaborazione di uno chef e di un esperto, mostrerà non solo la possibilità di utilizzare ingredienti inediti per rinnovare la cucina, ma anche l'utilizzo e il fun-

zionamento di macchinari e tecniche innovative, tutto allo scopo di mostrare come l'evoluzione tecnologica e gastronomica parte dalla cucina.

Sono previsti tre appuntamenti al giorno. Tra gli chef stellati che saranno presenti a questi eventi troveremo Davide Scabin, Peter Brunel, Andrea Ribaldone, Domenico Schingaro, Giancarlo Morelli, Andrea Incerti Vezzani, Nicola Dinato, Elio Sironi e Roberto Carcangiu, ma anche maestri pasticceri e gelatieri come Antonio Cappadonia, Gianluca Fusto, Roberto Lobrano e lo "chef in pasticceria" Moreno Cedroni: sarà poi possibile assaggiare il loro risultati nel ristorante adiacente all'area dell'evento.

Da non perdere l'incontro con la pizza *gourmand* dell'Università della pizza (padiglione 7), che partecipa per la prima volta a una manifestazione fieristica e, nella ristorazione, gli appuntamenti con le eccellenze del territorio di Network del Gusto a cura di Apici (padiglione 2).

Un altro appuntamento "goloso" è poi sicuramente quello che riguarda i campionati mondiali

della pasticceria: presso il padiglione 14 si terranno le sfide del «Cake designer world championship» e del «The world trophy of pastry ice cream chocolate», organizzati dalla Federazione italiana pasticceri (Fip). Per la prima sfida si affronteranno le squadre dei maestri pasticceri di Ucraina, Svezia, Serbia, Russia, Italia, Spagna, Venezuela, Svizzera, Norvegia, Giappone, Francia, Ungheria, Cuba, Tunisia, Perù e Usa, mentre per la seconda Italia, Francia, Grecia, Cipro, Spagna, Giappone, Turchia, Polonia, Algeria, Romania, Messico, Thailandia, Austria, Tunisia, Cile e Perù. Della nazionale italiana faranno parte Diego Mascia, Paul Occhipinti, Antonino Bondi e Serena Sardone. Saranno presenti poi come ospiti alcuni maestri internazionali.

Sempre in tema di dolcezza, la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) organizza, presso il padiglione 18, Dolce Agorà, una vera e propria arena del gelato e della pasticceria. Qui, laboratori e aree workshop presenteranno i format che valorizzano il dolce di produzione propria, grazie anche alla presenza di maestri del gela-

to. In questa occasione sarà tentato il record mondiale per il più alto numero di varietà di gusti a base di cioccolato, fino a 120.

E dopo il gelato, un buon caffè. Cpc Ucimac organizza infatti a Host2015 il Coffee District (padiglione 24), in cui gli esperti prepareranno assaggi di pregiate miscele da tutto il mondo con la tecnica super-professionale del cupping. Inoltre si svolgeranno alcuni workshop-spettacolo organizzati da Wce All-Stars, con la presenza di baristi campioni del mondo.

Per tornare a temi di maggior interesse per i gestori di pubblici esercizi, a Futurbar verrà presentato il concept di un possibile bar di domani (padiglione 10), mentre Mixer Educational consentirà ai barman di aggiornarsi sui nuovi concetti di mixology (pad. 22).

Per quanto riguarda gli appuntamenti più interessanti dei cinque giorni di manifestazione, in genere vengono ripetuti in orari e giorni differenti. Il programma completo è disponibile all'indirizzo:

[host.fieramilano.it/sites/default/files/calendario\\_eventi\\_host\\_29set2015\\_it.pdf](http://host.fieramilano.it/sites/default/files/calendario_eventi_host_29set2015_it.pdf)

## MOMENTI CLOU

### Identità golose future

■ Il più prestigioso appuntamento di top cooking realizzato in collaborazione con Identità Golose prevede tre appuntamenti al giorno di show con chef stellati e assaggi. Un modo per andare alla scoperta di macchinari, tecniche e nuovi ingredienti che rinnovano le ricette della tradizione (padiglione 4)

### Due campionati del mondo

■ Saranno due i campionati del mondo che si terranno a Host: il Cake Designer World Championship e The World Trophy Of Pastry Ice Cream Chocolate. Sarà l'occasione di incontro e confronto tra maestri di culture

culinarie e tecniche diverse. Entrambi sono a cura della Fip, la Federazione italiana pasticceri (padiglione 14)

### La dolce arena da record

■ I maestri del gelato saranno in un'arena ricca di laboratori e workshop in cui mostreranno le possibilità d'impiego del cioccolato. Verrà tentato il World Guinness Record per il più alto numero di varietà di gusti a base di cioccolato. A cura di Federazione italiana pubblici esercizi con Dolce Agorà (padiglione 18)



**Dolci creazioni.** Un maestro pasticciere decora un dolce nel corso di Host 2013