

DA OGGI LA TUA CASA È DAPPERTUTTO.
OVUNQUE CI SIA FASTWEB.

il Giornale.it **fiera milano**

- Home
- Politica
- Mondo
- Cronache
- Blog
- Economia
- Sport
- Cultura
- Milano
- LifeStyle
- Speciali
- Motori
- Video
- Cerca

Condividi:
f t G+

Caffè e gelato, Host propone il mondo nuovo del gusto

Commenti:
0

Nuove macchine e tecnologie, tendenze di mercato e proposte, showcooking e eventi dal 20 al 24 in **Fiera Milano**. *The Experience Gallery* è il "ponte" che unisce le aree di settori che non sono più separati ma si ibridano e si integrano in base ai gusti dei consumatori internazionali

AlTal - Mer, 18/10/2017 - 12:37

commenta

G+

Mi piace 0

Il mondo del **caffè** in tutte le sue forme e preparazioni e quello del **gelato** e della **pasticceria** collegati, per la prima volta, dal percorso proposto con **The Experience Gallery**.



Novità che **HostMilano** propone nell'edizione numero 40 che si tiene nel Polo espositivo di **Fiera Milano** da venerdì 20 a martedì 24 ottobre.

Due mondi importanti e sempre più integrati fra loro che sono uno dei punti forza dell'**export** di prodotti **made in Italy** e sono presenti nella manifestazione leader mondiale del settore della ristorazione e dell'hotellerie con numeri record: gli espistori CaffèTea sono cresciuti del 16%, quelli del Bar, Macchine per Caffè, Vending del 7%, si confermano quelli di Gelato Pasticceria. La macroarea che unisce il dolce con il *Salone Internazionale del Caffè* rappresenta il 37,5% delle 2165 aziende presenti a Host.

Big e realtà emergenti sono qui, con tutta la filiera: dalla tostatura del chicco alla tazzina e ai macchinari. Rappresentano eccellenze di un settore che non conosce crisi, come confermano i dati di UciMac, che rappresenta i costruttori di macchine per caffè espresso professionali aderente ad Anima-Assofoodtec: in Italia infatti la **produzione di macchine per caffè espresso** ha registrato nel 2016 un giro d'affari di **445 milioni di euro** con le esportazioni aumentate del 3,8% mentre si prevede un balzo del 4,3% nel 2017. Made in Italy che, dopo aver conquistato i mercati europei, si allarga in Asia, a

CONTINUA A VIVERLA SU OGNI BMW.
SCOPRI TUTTI I MODELLI BMW M SPORT IN TUTTE LE CONCESSIONARIE BMW.
NON MMMMMANCARE

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login



registrazione



edicola

ACCADEMIA TEATRO ALLA SCALA
MASTER IN PERFORMING ARTS MANAGEMENT
APPLICATION DEADLINE NOVEMBER 30, 2017

Editoriali

Primo non rubare

di Alessandro Sallusti



partire dalla Corea del Sud e dalla Cina. Tecnologia, innovazione, design sono il trionfo su cui si basa il successo delle aziende italiane.



E questo vale anche per il **gelato** e la pasticceria. nel nostro Paese si produce il maggior numero di **macchine per il gelato** con un fatturato che arriva a **325 milioni** di euro.

Caffè e gelato a Host narrano l'**evoluzione del gusto e dei consumi**, i nuovi trend e le "contaminazioni". Dalla qualità del prodotto alle macchine pensate per rispondere alle nuove esigenze dell'*hospitality* contemporanea. Perché il chicco si degustata in vari modi, tra miscele, monorigini e tecniche di estrazione prima sconosciute, utilizzi e accostamenti inediti che entrano nel mondo dei cocktail, in cucina, nella pasticceria creativa.

E il **gelato**? Ormai si vende e si consuma tutto l'anno, in ogni stagione e c'è un'**esplosione di gusti** inventati dai maestri gelatai: naturali, vegani, salati per i cocktail, "materia" capace di sorprendere quando spunta tra le portate nei menù degli chef stellati. Creatività che si fa forte di macchinari e strumenti innovativi indispensabili per proporre accostamenti inediti e personali. Alimento che per la sua capacità "camaleontica" di essere declinato secondo ingredienti, le mode e le usanze locali sta avendo successo in tutto il mondo. Le **tecnologie del freddo**, i nuovi macchinari che prolungano la vita del prodotto e ne aumentano la qualità sono alla base anche del "**rinascimento**" della **pasticceria** che è sempre più "arte" creativa uscendo da modelli tradizionali e ricette classiche e apparentemente immutabili.

Come si vede caffè e gelato non sono più mondi separati, ma è vero il contrario, e il fenomeno è amplificato da nuovi prodotti e creazioni frutto della genialità e dalla capacità di saper fare dei maestri gelatai e pasticceri che sempre più spesso convive in un unico locale. **The Experience Gallery** (tra la Hall 10 e la Hall 14) è il ponte ideale che permette di esplorare il questo "**mondo nuovo del gusto**" nella **Coffee Plaza** e nella **Sweets Trend Plaza**.

Ma HostMilano è anche partecipazione, condivisione, divertimento con una raffica di **eventi**: esibizioni, show-cooking, campionati e percorsi del gusto, tavole rotonde, contest. Un grande osservatorio di tendenze dove si possono osservare live, in sfide mondiali o esibizioni, i più grandi maestri pasticceri, i baristi più esperti ma anche giovani food designer all'opera assieme ai professionisti.

Informazioni: www.host.fieramilano.it @HostMilano, #Host2017

Commento

Il vizio di nascondere la polvere sotto il tappeto
di Francesco Maria Del Vigo



Sgarbi quotidiani

Roma muore insieme alle sue meraviglie
di Vittorio Sgarbi



Calendario eventi



14 Set - 24 Set	Salone di Francoforte
24 Set	Elezioni federali in Germania
01 Ott	Referendum per l'indipendenza in Catalogna
22 Ott	Referendum sulle Autonomie
05 Nov	Elezioni Regionali in Sicilia
09 Nov - 12 Nov	EICMA 2017
20 Dic - 06 Gen	Vacanze di Natale
03 Gen - 31 Gen	Calciomercato invernale 2018
09 Feb - 25 Feb	Pyeongchang 2018

Tutti gli eventi ➔