

Il Villaggio del Caffè: Una Chiusura Memorabile per Host 2023!

Il Villaggio del Caffè, situato nel vivace Padiglione 22 durante l'epica 43° edizione di Host 2023, ha concluso il suo percorso in maniera spettacolarmente entusiasmante! Questi cinque giorni hanno segnato un'impetuosa ondata di eventi che hanno costantemente attratto un pubblico affollato, catturando l'essenza stessa del caffè nella sua totalità.

Questa edizione, senza dubbio eccezionale, è stata caratterizzata da una serie di competizioni di fama nazionale ed internazionale che hanno attirato a Milano professionisti da ogni angolo del pianeta, tutti uniti dalla loro passione per il caffè. Con un vasto spazio di 300 metri quadrati dedicato agli eventi, questo luogo d'incontro è diventato il cuore pulsante di incontri tra esperti, imprenditori e appassionati, dove si sono alternati momenti di degustazione e workshop, creando un'atmosfera di apprendimento continuo e condivisione di conoscenze.

L'8° Gran Premio della caffetteria Italiana

Sui 300 mq della piazza 15 professionisti hanno presentato le loro opere di caffetteria di fronte a 5 giudici esperti di caffè, cappuccino e mixology. Solo 8 si sono qualificati per la finale del sabato dove hanno dovuto ripresentarsi con le loro presentazioni per cercare di realizzare il punteggio più alto del podio e essere premiati come il miglior Maestro della caffetteria italiana 2023.

Al termine della giornata il podio è risultato è stato così composto:

1 classificato GIANLUCA TOFANI (Riccione)

2 classificato LUCIANA MATERA (Pordenone)

3 classificato MATTEO GINELLI (Lesmo)

Il Campionato nazionale e mondiale di Latte Art Grading 2023

Domenica 15 ottobre si è svolto il campionato nazionale del circuito Latte Art Grading System, che ha visto 14 latte artisti italiani sfidarsi sui pattern del disciplinare LAGS per aggiudicarsi la vittoria e passare così al campionato mondiale di lunedì 16 ottobre. I competitor, vincitori delle quattro tappe di selezione nazionale, si sono sfidati sui livelli verde, rosso nero e oro, mettendo in gioco tutte le loro abilità per vincere il titolo di campioni italiani. Solo quattro di loro si sono aggiudicati la vittoria, uno per ciascun livello in gara: **Giuseppe D'Arco per il livello verde, Salvatore Riunno sul livello rosso, Carmela Maresca sul livello nero e Michele Zhonghua Hu sul livello oro.**

Lunedì 16 ottobre i quattro campioni nazionali, insieme ai campioni nazionali di altri otto Paesi del mondo, Slovenia, Porto Rico, Cile, Perù, Spagna, Colombia, Vietnam e Thailandia, hanno giocato il Campionato Mondiale del sistema Latte Art Grading System, THE WLAGS BATTLE 2023, che si è svolto a Milano presso la Fiera Host in una grandiosa e imponente arena.

Sono state quindi moltissime le nazioni in gara, 9 per l'esattezza e 24 i campioni e professionisti della disciplina della latte art, provenienti da tante parti del mondo, che si sono sfidati sui pattern richiesti dal circuito LAGS mettendo in pratica tutta la loro abilità.

E così il 15 e il 16 ottobre 2023 Host ha ospitato prima la nazionale italiana The Lags Battle e successivamente la quarta edizione della THE WORLD LAGS BATTLE e tutti i latte artisti provenienti dall'Italia, dalla Slovenia, dal Porto Rico, dal Cile, dal Perù e ancora dalla Spagna, dal Vietnam, dalla Colombia e dalla Thailandia.

Due giorni entusiasmanti e ricchi di suspense, professionalità ma anche di divertimento, al termine dei quali i giudici internazionali del circuito Latte Art Grading System, rispettivamente **Simone Cattani, Nicola Manzo, Francesco Masala, Abdelaziz Qaissouni, Maurizio Boi, Ignazio Trovato, Aleš Gorenc, Renata Kocevar, Toni Matas e Abdulmohsen Abdulaziz Aljaser** - provenienti da Italia, Marocco, Svizzera, Perù, Slovenia e Kuwait - hanno decretato i campioni mondiali di questa quarta edizione della THE WLAGS BATTLE 2023.

Sul livello verde il campione mondiale attualmente in carica è **Matias Felipe Faundez Faundz dal Cile**, per il livello rosso si è classificata **l'Italia con Salvatore Riunno**, sul livello nero il vincitore è **Jorge Figueroa dal Porto Rico**, e infine sul livello oro il campione è **l'italiano Michele Zhonghua Hu**, che ha confermato la vittoria nazionale italiana portandosi a casa anche quella mondiale!!

La Quinta Edizione dell'Entusiasmante "Moka Challenge"

Nel contesto del Villaggio del Caffè, in mezzo a un'ampia gamma di opzioni di caffè espresso, la quinta edizione del "Moka Challenge" è stata un'aggiunta straordinaria a questa prestigiosa manifestazione. Questa competizione ha fatto il suo ingresso per la prima volta in questo evento di grande rilievo.

Dieci concorrenti provenienti da diverse regioni italiane hanno affrontato la sfida di realizzare tre tazze di caffè moka. Questi maestri del caffè hanno operato di fronte a giudici altamente qualificati, appositamente selezionati per valutare questa eccitante competizione.

I partecipanti hanno avuto a disposizione caffè in grani di alta qualità, una moka e la possibilità di scegliere la tipologia di acqua ideale per preparare e presentare una moka impeccabile sul bancone di gara.

I migliori si sono posizionati così sul podio:

1 classificato Denis Ferrari

2 classificato Diletta Sisti

3 classificato Alfonso Pepe

Coffee Addition 2023

L'evento formativo itinerante più straordinario di Host 2023 è stato senza dubbio il punto focale di questa edizione. Per la sua terza volta Gianni Cocco e il suo team, in collaborazione con l'organizzazione di Aicaf,

hanno messo in scena un sorprendente spettacolo educativo. Circa 30 cluster formativi si sono susseguiti nei vari stand delle aziende partecipanti a questa iniziativa, portando con sé una serie di novità di settore, tecniche e tecnologie all'avanguardia e materie prime uniche.

Guidati dall'eccellente **Gianni Cocco**, il pubblico di migliaia di visitatori è stato intrattenuto con straordinari contenuti, tra cui il famoso "Cappuccino d'Oro", l'arte della "Coffee Mixology", e i segreti del "Servizio in Caffetteria", solo per citarne alcuni. Questi appassionanti momenti hanno arricchito l'esperienza di chi ha partecipato alla manifestazione, aggiungendo valore e conoscenza a ogni passo.

Interviste e Riconoscimenti Straordinari!

Durante l'emozionante serie di competizioni, il salotto del Villaggio ha accolto un nutrito gruppo di esperti del settore che hanno condiviso le storie delle proprie aziende e il loro impatto nel mondo del caffè. Questi racconti sono emersi grazie alle interviste condotte dal Maestro Andrea Villa. Tra i presenti c'erano i responsabili dei partner che hanno reso possibile questo magnifico evento. Ogni giornata si è conclusa con solenni cerimonie di premiazione, durante le quali non solo sono stati consegnati trofei per le competizioni, ma anche una serie di premi e sorprese a tutti i partecipanti.

Inoltre, ogni giornata è stata caratterizzata da una suggestiva cerimonia di apertura, seguita dalla cerimonia di chiusura. Subito dopo questa, il Villaggio ha organizzato un esclusivo aperitivo in onore di Host.t.

I partner del Villaggio

Un'edizione che è stata resa possibile da un numero elevato di partner, nuovi e storici, che credono e hanno creduto da circa 17 anni in queste iniziative che Altoga ha messo in campo.

Eccoli in ordine alfabetico:

ANFIM - HEMRO

ASACHIMICI PULYCAFF

BREMA

BRITA

CAFFÈ AGUST

CARPINO

CBE ELETTRODOMESTICI

CENTRALE LATTE DI BRESCIA

CLEAN EXPRESS TECHNOLOGY

DELIFRANCE ITALIA

DI-VERSO CAFFÈ

EASYNAT SRL

EUREKA - CONTI VALERIO SRL

ICE FOR - PH CONS. AGENCY SRL

IPA PORCELLANE

IPROMO

LOSA CAFÈ

METALLURGICA MOTTA SRL

MILANI SPA

MOKITO SPA

MUSETTI

ORA SI'

OTTOLINA SPA

PABLO CAFFÈ

PEDRINI

RANCILIO GROUP SPA

TORREFAZIONE VARANINI

TOSCHI VIGNOLA

TRABO SRL