



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

BAKERY E PASTRY: L'ARTE BIANCA TORNA PROTAGONISTA A HOSTMILANO TRA TECNOLOGIA, TENDENZE DA SCOPRIRE E NUOVE PREPARAZIONI

- *Cotture e macchine professionali: vincono tecnologia e IoT*
- *Lievitati: spazio a prodotti di qualità e farine alternative*
- *Dolci delle feste, il panettone vince in (quasi) tutto il mondo*
- *A HostMilano 2021, torna Smart Label Innovation Award, il premio per chi fa innovazione*

Milano, 16 Dicembre 2020. Dalle materie prime al prodotto finito; dalle macchine impastatrici ai forni, sono qualità e innovazione le due parole chiave di un settore come quello dell'Arte Bianca, che torna da protagonista ad **HostMilano (in programma a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021)**, la manifestazione che a meno di un anno dal taglio del nastro conferma una volta di più il suo ruolo di hub globale dell'ospitalità professionale, capace come è di svolgere un ruolo di piattaforma internazionale di networking tra tutti gli stakeholder delle filiere appartenenti all'universo Ho.Re.Ca.

Arte bianca e cotture: con o senza IoT

Lusso e sostenibilità, nuove tendenze e dinamiche di consumo, scenari di mercato inediti e professionisti sempre più specializzati, come ad esempio il crescente livello di attenzione da parte degli chef per il mondo del bakery. Mai come in questi ultimi tempi, l'intera filiera della panificazione e della pasticceria ha infatti saputo rinnovarsi, a cominciare dalla **presenza sempre più massiccia della tecnologia**. Lo dimostra ciò che è accaduto sul fronte delle cotture, dove l'utilizzo di macchine flessibili, capaci di dare precisione e costanza di risultato, possono fare la differenza. Al centro di tutto, ci sono riduzione di tempo e consumi energetici, oltre che incremento delle funzionalità, da realizzare attraverso l'intelligenza artificiale, utile per il controllo online dei parametri e dei programmi. Una tendenza, quella dell'**Internet of Things**, che fa il paio con dispositivi pensati sì in chiave digitale, ma destinati ad essere utilizzati anche in laboratori di dimensioni contenute.

Arte Bianca: tra farina e pasticceria di lusso, l'evoluzione non si ferma

La tendenza, un po' ovunque, è la stessa. I clienti che si rivolgono all'universo dell'Arte Bianca ricercano ormai un **prodotto di qualità**, si tratti di pane, pizza o dolci. "Proprio per questo motivo, nella prossima edizione di HostMilano vogliamo contribuire a diffondere, con un respiro internazionale e uno sguardo dritto al futuro, la cultura della qualità e dell'innovazione anche nel mondo del dolce", spiega ad esempio il **Maestro dei pasticceri mondiale Iginio Massari**, che dopo il successo dello scorso anno, tornerà tra i padiglioni di fieramilano Rho con il suo format dedicato alla pasticceria di lusso.

Ma la trasformazione che attraversa il mondo pastry tocca anche l'universo bakery, come confermano le "antenne" di Host - tra ambassador e buyer - dislocate ai cinque angoli del pianeta. Qui il trend parla di preparazioni con **farine alternative** - dalla pizza senza glutine aromatizzata alla curcuma (pensata per persone affette da celiachia), ai prodotti preparati con farine gluten free e di legumi - e della riscoperta di ingredienti dimenticati, come le farine integrali, di zucca o al farro, macinate a pietra, usate a rotazione per offrire un prodotto sempre diverso. Per non parlare del vero e proprio "boom" registrato dal numero uno degli ingredienti: il lievito madre. "La mantengo sia in



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

forma solida che in crema e la utilizzo principalmente per realizzare pane, pizza, brioches e grandi lievitati come il panettone o la colomba”, racconto ad esempio **Renato Bosco**, che può vantare un ceppo di pasta madre “vecchio” di 90 anni. Eh sì, perché quello che un tempo era impiegato solo per i grandi lievitati, oggi è stato riscoperto per impastare prodotti diversi. Come spiega **Claudio Gatti**, Presidente dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: “Da sempre l’attività dei Maestri del Lievito Madre punta ad accrescere la consapevolezza nel pubblico dell’importanza della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei lievitati e del panettone. Anche per questo motivo stiamo lavorando, dopo il “numero zero” del 2019, alla prima edizione del Panettone World Championship”.

Tutti i dolci delle feste, in giro per il mondo

Vanno bene le farine alternative, i nuovi metodi di preparazione, ingredienti come il lievito madre. Ma a dettare i tempi nell’universo dell’Arte bianca, e non poteva essere altrimenti, sono di questi tempi i dolci tipici delle feste, **panettone in testa**. Oggi apprezzato anche all’estero - **come testimoniato dagli Ambassador e buyer di HostMilano**, che 365 giorni all’anno ci forniscono insight, nuovi prodotti e tendenze - dal classico con canditi agli agrumi, alle alternative con capperi canditi, mandorle, uvetta aromatizzata alla malvasia, oppure con Fico bianco del Cilento e cioccolato fondente. Più variegato il panorama negli **Emirati Arabi**, dove insieme alle diverse fedi religiose, arrivano una ampia serie di cibi eclettici: dalla “mince pie” alla torta al rum; dai biscotti di pan di zenzero e zuppa inglese allo stollen tedesco; dall’indiano Goan Kalkals ai Kuswar della comunità mangaloreana del Karnataka, sempre in India.

In **Giappone** invece, il dolce natalizio tradizionale è il Christmas Cake, un pan di Spagna con panna montata e fragole, la festa tradizionale in cui le famiglie si riuniscono è il Capodanno: qui i cibi tradizionali sono detti Osechi Ryouri e ognuno è un augurio per il nuovo anno. Infine, attraversando l’Atlantico torna di moda il panettone, impostosi come dolce natalizio per eccellenza. Succede negli **Stati Uniti e in Canada**, dove non mancano però specialità più “local”: dalla “ginger bread house”, la classica sugar pie tipica della tradizione franco-canadese, agli Ugly Christmas Sweater. E poi, due torte, ormai entrate nella leggenda: l’intramontabile Apple Pie e la Butter Tart.

A HostMilano business fa rima con innovazione

HostMilano si conferma come un vero e proprio hub dell’equipment innovativo a livello globale. Torna nel 2021 il progetto SMART Label, il riconoscimento all’innovazione nel settore dell’ospitalità promosso in collaborazione con POLI.design e patrocinato da ADI, Associazione per il Disegno Industriale, che viene attribuito a quei prodotti/servizi/progetti che emergono per caratteristiche distintive in termini di funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

A rendere ancora più insostituibile l’offerta di Host Milano poi, è arrivato anche il lancio di **Fiera Milano Platform**, la piattaforma che prevede, tra le altre cose, un rafforzamento dei contenuti dei siti e social di manifestazione, una sinergia tra incontri fisici e digitali (webinar in primis) e la produzione di cataloghi ridisegnati per la presentazione dei prodotti degli espositori. Non mancano, infine, nemmeno una serie di accordi a favore delle aziende espositrici che Fiera Milano ha siglato con alcuni istituti di credito. In aggiunta a ciò, gli espositori possono anche accedere ai contributi e supporti erogati da **Sace Simest** per la partecipazione a fiere e mostre in Italia.