

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
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

Al World of Coffee, con HostMilano e Ambasciatori del Gusto il caffè è protagonista della cucina creativa e tecnologica

- *HostMilano e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto danno vita a Chef & Coffee Lab, uno spazio-evento dove la creatività degli chef incontra le tecnologie e i trattamenti più innovativi*
- *Ogni giorno due show-cooking, alle 12.00 e alle 16.30, con alcuni tra i più creativi Ambasciatori: Alessandro Gilmozzi, Terry Giacomello, Corrado Scaglione e Alessandro del Trotti*
- *Host 2023, a fieramilano dal 13 al 17 ottobre, è la manifestazione di riferimento mondiale per il caffè con il SIC, Salone internazionale del Caffè, coi settori dedicati Coffee, Tea e Bar, Macchine Caffè, Vending*

Milano, 22 giugno 2022 – HostMilano e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto danno vita a **Chef & Coffee Lab**, uno spazio-evento che **coniuga l'innovazione e la tecnologia con la creatività degli chef** per proporre nuove, accattivanti ricette che vedono protagonista **il caffè** come un insolito ma armonico ingrediente, **dal 23 al 25 giugno al Centro Congressi Allianz MiCo di Milano, durante il World of Coffee** che per la prima volta si svolge in Italia.

Un appuntamento al quale non poteva mancare **HostMilano**, da sempre la manifestazione globale di riferimento per scoprire in anteprima **l'innovazione e le tendenze di mercato** nel mondo bar e caffè. Con una novità: quest'anno Host partecipa in partnership con **Ambasciatori del Gusto**, l'Associazione che esprime l'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana in ogni suo aspetto e declinazione.

Ogni giorno, **al pad.3, stand H3-Q04** (ingresso Gate 3 Colleoni/Eginardo), si terranno **due show-cooking (alle 12.00 e alle 16.30)** durante i quali gli Ambasciatori del Gusto dimostreranno dal vivo come le tecnologie e le modalità di trasformazione che hanno scelto consentano loro di creare nuovi piatti dal gusto unico, anche con ingredienti che in passato era molto difficile utilizzare.

Qualche esempio? **Alessandro Gilmozzi**, Presidente degli Ambasciatori del Gusto e patron del ristorante **El Molin** a Cavalese, proporrà spaghetti quadrati con burro affumicato, sarde di lago e caffè ottenuti tramite un processo di **reidratazione dell'amido** reso possibile da un'innovativa

**Ufficio stampa
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti
Simone Zavettieri
+39 0249977457
+39 335 6992328
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa
Il Quadrifoglio**

Italia
Mirella Mosca
+39 02 36596033
ufficiostampa@quacom.it
Esteri
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.

+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

strumentazione (giovedì 23, ore 12.00), mentre l'executive chef **Terry Giacomello** utilizzerà **gli ultrasuoni** – tecnologia che in passato si poteva utilizzare solo a livello industriale – per completare la preparazione di una pasta con emulsione di cacio, capperi e olio al caffè arabica dalla texture omogenea (venerdì 24, ore 16.00).

Corrado Scaglione, patron de **L'Osteria Lipen** a Canonica Lambro (Triuggio), illustrerà come utilizza le funzioni avanzate dei forni di ultima generazione per ottenere un prodotto che non venga alterato in fase di cottura, in questo caso una pizza alla pala romana con grano maltato e alici del canale di Sicilia in conserva salata, adagiate su robiola di Roccaverano, guarnizione con limoni semicanditi e polvere di caffè (sabato 25, ore 12.00). E ancora **Alessandro Del Trotti**, titolare della pasticceria **Dolce Vita** di Asti, spiegherà come le nuove tecnologie consentano di ottenere diverse consistenze nello stesso dolce mentre terminerà la preparazione del suo **Armonia di Caffè**, dove la cremosità della *namelaka* al caffè e della crema catalana alla vaniglia incontra gelé al caffè e cacao, crumble al cacao e cialdine al caramello (sabato 25, ore 16.30).

Il palinsesto completo degli show-cooking è disponibile cliccando [qui](#), mentre la registrazione per i giornalisti è attiva a questo [link](#)

Host 2023, a fieramilano dal 13 al 17 ottobre, è la manifestazione di riferimento mondiale per il caffè grazie ai due settori dedicati **Coffee, Tea e Bar, Macchine Caffè, Vending** e soprattutto grazie allo storico **Sic, il salone del caffè che riunisce tutta la filiera ogni due anni a Fiera Milano**,

Per informazioni aggiornate: host.fieramilano.it; @HostMilano.