



**FIERA MILANO**



**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**

## **Host 2023 sempre più hub di conoscenze grazie a un palinsesto con oltre 800 eventi**

- *Premiati in manifestazione i vincitori di Smart Label – Host Innovation Award. I prodotti saranno esposti nell'area dedicata SMART Products e inseriti in una pubblicazione ad hoc, l'Index di Smart Label*
- *Nella ristorazione professionale e l'arte bianca, decine di appuntamenti con le associazioni partner tra show-cooking e seminari*
- *Torna Pasticceria di lusso nel mondo a cura di Iginio Massari, con autorevoli pastry chef ospiti dall'Italia e dall'estero*
- *Un ricco calendario di gare e campionati nella caffetteria, il pastry e il gelato*
- *Formazione professionale dedicata per i progettisti contract e del fuoricasa*

Milano, 20 luglio 2023 – È da sempre la manifestazione di riferimento per scoprire in anteprima prodotti e progetti innovativi e sostenibili, oltre che per far incontrare domanda e offerta nelle filiere dell'ospitalità professionale. E nelle ultime edizioni – [la numero 43 è in programma a fieramilano a Rho dal 13 al 17 ottobre prossimi](#) – **HostMilano** è anche diventata sempre più anche un hub di conoscenze che anticipa i trend, presenta dati, coinvolge i visitatori in appassionanti sfide e campionati grazie a un [palinsesto di oltre 800 appuntamenti](#).

Così come nel percorso espositivo, sarà protagonista l'**innovazione sostenibile** declinata in eventi che rispondono alle richieste diversificate degli operatori, dai **campionati e gli show-cooking** fino ai **convegni e seminari** e l'**aggiornamento professionale**.

### **Smart Label: oltre i trend**

Spicca nel programma la cerimonia di premiazione di [Smart Label – Host Innovation Award](#), il riconoscimento promosso da **HostMilano e Fiera Milano** in partnership con **POLI.design** e patrocinato da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale** che, in sole sei edizioni, è diventato il riferimento globale per le innovazioni che marcano un reale cambiamento nel settore.

Lo testimoniano anche gli importanti numeri della partecipazione: sono **157 le candidature** dall'Italia e dall'estero. La **tecnologia** è l'aspetto più innovativo nel **40%** delle proposte, mentre per oltre il **23%** è la **sostenibilità**. E se protagonisti restano i **prodotti** (quasi il 90% del totale), sempre più si affacciano all'Host Innovation Award anche **concept, design, app e software**.



**FIERA MILANO**



**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

Durante la manifestazione, non soltanto verranno premiati i vincitori in un cerimonia ufficiale, ma le proposte saranno anche esposte nell'area dedicata **SMART Products**, un vero e proprio palcoscenico per l'innovazione di punta, e inserite in una pubblicazione ad hoc, **l'Index di Smart Label**.

**Ristorazione professionale e arte bianca si preparano al futuro**

Nella ristorazione in primo piano l'aggiornamento professionale. Gli eventi di **Smart Food - Smart Chefs - Smart Future** rappresenteranno un percorso tra ingredienti, persone e sostenibilità delineato da **APCI** - Associazione Professionale Cuochi Italiani dove grande protagonista sarà **APCI Chef Lab**, l'evoluzione "smart" della Nazionale APCI Chef Italia. Le grandi sfide della ristorazione – quali transizione digitale, sostenibilità, competenze – saranno poi discusse nei **workshop di FIPE** – Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

E ancora, **l'Academy 2023 a cura di FIC** - Federazione Italiana Cuochi proporrà masterclass, formazione e incontri istituzionali mentre i visitatori potranno **dialogare con consulenti, progettisti e produttori FCSI** – Foodservice Consultants Society International in un'ampia cucina professionale, sale per seminari e riunioni e una lounge. **ANIMA Confindustria Meccanica Varia** con le sue associazioni e con **EFCEM Italia** darà inoltre vita a **una vera e propria Food-Technology Lounge** con un ricco calendario di incontri, con aggiornamenti tecnico-normativi, appuntamenti business e approfondimenti sui trend di mercato.

Accanto agli **show-cooking a cura di A.P.Pa.Fre.** - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa per la pasta – con la testimonial **Paola Naggi**, Miglior Chef Donna d'Italia anno 2018 – nel bakery spiccano i grandi campionati quali il **Campionato Europeo della Pizza**, organizzato dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, e il **Campionato Mondiale del Panettone a Squadre** promosso dall'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**.

**Dal bar alla pasticceria, le sfide rivelano le nuove tendenze**

Il dibattito ai più alti livelli sulle tendenze e le nuove tecniche per il settore pastry sarà a **Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari**: "il maestro dei maestri" ritorna dopo **il grande riscontro dell'edizione 2021** con il suo hub dedicato alla **pasticceria più creativa e innovativa**, che ospiterà **le dimostrazioni, le degustazioni e i talk** di oltre venti tra i più importanti **pastry chef** della scena internazionale, tra i quali **Michel Belen Albi, Markus Bohr, Pierre Marcolini, François Stahl e Andrea Zanin**.

Le appassionanti sfide tra grandi maestri animeranno anche questa macroarea. Nel gelato-pastry, **FIPGC** - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria



**FIERA MILANO**



**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

Cioccolateria riporta a **Host 2023** i suoi appassionanti campionati. [The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate](#) vedrà **12 Nazionali** sfidarsi in tre diverse categorie con, in contemporanea, gli Award degli Chef della Panificazione. Nella quarta edizione del [Cake Designers World Championship](#) si affronteranno squadre provenienti da **Italia, Brasile, USA, Polonia, Belgio, Sri Lanka, Francia, Messico, Perù, Giappone, Cina e Malaysia**, mentre sono **Italia, Giappone, Cina, Perù, Colombia, Australia, Francia e Paesi Bassi** le nazioni che si disputeranno il [The World Trophy of Professional Tiramisù](#).

Nel mondo caffetteria, tornano gli eventi a cura di cura di **AICAF** - Accademia Italiana Maestri del caffè e **ALTOGA** - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Spiccano [il format itinerante tra gli stand di Coffee Addition](#) con **Gianni Cocco** e le challenge tra *baristas*: nel [Gran Premio della Caffetteria Italiana](#) si affronteranno baristi, barman, addetti alla caffetteria provenienti non solo dall'Italia, ma anche dai Paesi associati AICAF **Croazia, Marocco e Messico** mentre la [Moka Challenge](#) si distingue per essere una competizione aperta a tutti. Per la [Lags Battle Italy/ World Lags Battle](#) ALTOGA collabora con **Latte Art Grading System** per la semifinale nazionale italiana e poi le finali mondiali di un evento che coinvolge **50 Paesi**.

### **L'aggiornamento per i professionisti del design**

Alle anteprime sul progetto di domani offerte dal percorso espositivo si affiancheranno gli appuntamenti del palinsesto di eventi. Accanto a **Smart Label**, award trasversale ma di particolare rilevanza per quest'area, sempre in collaborazione con **POLI.design** i [Design Talks](#) saranno seminari di aggiornamento dedicati ad architetti ed esperti del settore ospitalità che spazieranno da temi quali l'esperienza utente, il design sensoriale e il wellness fino alle **sfide della sostenibilità**.

HostMilano si terrà a fieramilano dal 13 al 17 ottobre 2023.  
Per informazioni aggiornate: [host.fieramilano.it](http://host.fieramilano.it); [@HostMilano](https://twitter.com/HostMilano).