**A Host 2023 l’innovazione diventa competizioni,**

**show-cooking e formazione in 800 eventi**

* *Premiati in manifestazione i 26 vincitori di Smart Label – Host Innovation Award. I prodotti saranno esposti in un’area dedicata e inseriti in un Index ad hoc*
* *Novità di quest’anno: ChocolateCulture@Host23, il primo evento B2B sulla cultura del cioccolato e il Campionato Mondiale del Panettone per la pima volta a Squadre*
* *Torna Pasticceria di lusso nel mondo a cura di Iginio Massari, con oltre 20 autorevoli pastry chef ospiti dall’Italia e dall’estero*
* *Nella ristorazione professionale e bakery, decine di appuntamenti con le associazioni partner tra show-cooking e seminari*
* *Un ricco calendario di gare e campionati nella caffetteria, nel pastry e nel gelato*
* *Formazione professionale dedicata per i progettisti contract e del fuoricasa*

*Milano, 13 ottobre 2023* – **Host 2023**, in programma [a fieramilano a Rho fino a martedì 17 ottobre prossim](https://host.fieramilano.it/)i, sottolinea il ritorno a un’edizione con numeri pre covid – sono **più di 2.000 da 50 Paesi** gli espositori registrati – accompagnata da un palinsesto ricco e di alto profilo, forte di [**800 appuntamenti**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1.html) sempre più focalizzati **sull’innovazione sostenibile e responsabile**.

**Smart Label: oltre l’Award, un ecosistema di innovazione**

Tra tutti, spicca [**Smart Label – Host Innovation Award**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/smart-label---host-innovation-award.html), 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. Oltre alla cerimonia di premiazione, che si terrà **oggi**, [le **26 proposte** selezionate dalla giuria internazionale indipendente](https://host.fieramilano.it/content/dam/man-host/eventi/2023/SmartLabel%202023-selected%20products.pdf) saranno anche esposte nell’area dedicata **Smart Label**, un vero e proprio palcoscenico per l’innovazione di punta, e inserite in una pubblicazione ad hoc, **l’Index di Smart Label**.

Accanto a **Smart Label**, sempre in collaborazione con **POLI.design** i [**Design Talks**](https://host.fieramilano.it/content/dam/man-host/eventi/2023/Locandina_Design_Talk_ita.pdf) 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**. I talks sono inoltre occasione per ricevere crediti formativi per gli iscritti all’Albo degli architetti.

**Pasticceria di lusso, cioccolato e panettone in primo piano**

Attesissimo il ritorno di [**Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/pasticceria-di-lusso-nel-mondo-by-iginio-massari.html): il “maestro dei maestri” ripropone 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 Belin, Markus Bohr, Pierre Marcolini, François Sthal, Andrea Zanin.**

Novità di quest’anno è [**ChocolateCulture@Host23**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/chocolateculture-host23.html), il primo evento B2B dedicato alla cultura del cioccolato. Guidato dal maître chocolatier di fama internazionale **Davide Comaschi** a Host 2023 il team di **ChocolateCulture@Host23** per la prima volta promuoverà e celebrerà la cultura del cioccolato. Un appuntamento che metterà in evidenza come il cioccolato sia protagonista **attraverso l’innovazione**, con gli studi sugli **abbinamenti molecolari** e la ricerca di **varietà, tipologie e applicazioni** per creare nuove **esperienze di consumo** al contempo indimenticabili e sostenibili.

Altra new entry di rilievo è il [**Campionato Mondiale del Panettone a Squadre**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/campionato-mondiale-del-panettone-a-squadre.html) organizzato dall’**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, di cui sono stati appena rivelati i finalisti della **prima edizione**: **Argentina, Francia, Germania, Giappone, Italia, Polonia, Spagna e Taiwan**. A rappresentare il Bel Paese saranno i maestri lievitisti **Claudio Gatti**, **Aniello di Caprio**, **Giuseppe Mascolo** e **Beniamino Bazzoli**.

**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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/smart-food---smart-chefs---smart-future.html) 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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/transizione-digitale--sostenibilita--competenze--le-grandi-sfide.html) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

E ancora, [**l’Academy 2023** a cura di **FIC**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/l-accademy-fic-2023.html) - Federazione Italiana Cuochi proporrà masterclass, formazione e incontri istituzionali mentre i visitatori potranno [dialogare con consulenti, progettisti e produttori **FCSI**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/condividiamo--sosteniamo--ispiriamo.html) – 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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/food-technology-lounge.html) 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](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/show-cooking.html). - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa– con la testimonial **Paola Naggi**, Miglior Chef Donna d’Italia anno 2018 – spicca anche il [**Campionato Europeo della Pizza**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/il-campionato-europeo-della-pizza.html), organizzato dalla rivista **Pizza e Pasta Italiana**.

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

Le appassionanti sfide tra grandi maestri animeranno anche queste aree. Nel gelato-pastry, **FIPGC** - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria  riporta a **Host 2023** i suoi appassionanti campionati. [**The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/the-world-trophy-of-pastry-gelato-and-chocolate.html) vedrà **12 Nazionali** sfidarsi in tre diverse categorie.

Nella quarta edizione del [**Cake Designers World Championship**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/cake-designers-world-championship.html) 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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/the-world-trophy-of-professional-tiramisu.html).

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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/coffee-addition.html) con **Gianni Cocco** e le challenge tra *baristas*: nel [**Gran Premio della Caffetteria Italiana**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/viii--gran-premio-della-caffetteria-italiana-2023.html) 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**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/moka-challenge-2023.html) si distingue per essere una competizione aperta a tutti. Per la [**Lags Battle Italy/ World Lags Battle**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/campionato-del-mondo-latte-art-grading-2023.html) ALTOGA collabora con **Latte Art Grading System** per la semifinale nazionale italiana e poi le finali mondiali di un evento che coinvolge **50 Paesi**.

Idee e strategie per restare al passo con lo sviluppo del mercato saranno infine al centro di [**Mixer Educational**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1/mixer-educational.html): una serie di momenti di aggiornamento e formazione cura della testata **Mixer** – la rivista di riferimento per i pubblici esercizi – destinati agli operatori del settore e realizzati in collaborazione con autorevoli partner quali **Aibes, Circana, FIPE, Formind, Immediando, Progettica, TradeLab**.

[**Il palinsesto completo degli eventi HostMilano è disponibile online**](https://host.fieramilano.it/eventi/topics1.html)**.**

HostMilano è in corso fieramilano fino al 17 ottobre 2023.

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