

**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

**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 prima 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 prossimi](#), 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** 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](#), 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** 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](#) 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.



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
Esteri
Francesca Legnani
+ 39 02 36596033
press@quacom.it

Fiera Milano S.p.A.
+39 02.4997.7134
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

Pasticceria di lusso, cioccolato e panettone in primo piano

Attesissimo il ritorno di [Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari](#): 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](#), 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](#) 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 lievisti **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](#) 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.

**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

Accanto agli [show-cooking a cura di A.P.Pa.Fre.](#) - 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](#), 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](#) vedrà **12 Nazionali** sfidarsi in tre diverse categorie.

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 **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**.

Idee e strategie per restare al passo con lo sviluppo del mercato saranno infine al centro di [Mixer Educational](#): 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.**](#)

HostMilano è in corso fieramilano fino al 17 ottobre 2023.
Per informazioni aggiornate: host.fieramilano.it; [@HostMilano](#).