

**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

GELATO E PASTICCERIA, HOST2021: CON IGINIO MASSARI VA IN SCENA L'EDIZIONE "LIVE" PIU' DOLCE DI SEMPRE

- *Nel periodo 2021-2024, il segmento Pastry crescerà del 4,6% in termini di export tricolore e di volume mondiale di scambi*
- *Oltre 1100 gli espositori che hanno confermato la loro presenza, provenienti da 40 Paesi*
- *Per sfruttare le sinergie tra comparti affini e complementari, HostMilano si svolgerà in contemporanea con TUTTOFOOD*
- *Tutti i nomi di Pasticceria di lusso by Iginio Massari*
- *Tornano anche Smart Label Innovation Award e, per la prima volta, i campionati mondiale del caffè SCA*

Milano, 23 agosto 2021. Innovazione, sostenibilità e nuove tecnologie. Mentre i consumi legati al fuoricasa sono un po' ovunque in ripresa, mai come adesso l'universo del dolce appare in continua trasformazione, tra materie prime che cambiano, voglia di sperimentare e la necessità di adeguarsi alle nuove abitudini dei consumatori. Proprio per questo, dai Maestri pasticceri agli artigiani del gelato, passando per le aziende produttrici di attrezzature professionali, l'appuntamento da non perdere sarà "live", e in piena sicurezza, ad **HostMilano (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021)**, la manifestazione che, anche in questa sua 42esima edizione, sarà un vero e proprio hub dell'equipment globale. Location ideale per delineare il futuro dell'intero comparto Ho.re.ca non solo grazie alla presenza dei key player del settore, italiani e internazionali, ma anche di un panorama di eventi che, tra gli altri, vede in prima fila **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro dei pasticceri globali che metterà a confronto i migliori esponenti della categoria.

Fino al 2024, il segmento Pastry crescerà del 4,6% annuo

Il peggio è ormai alle spalle. Dalla Ristorazione Professionale all'arte bianca, dal comparto Bar Macchine caffè Vending al Gelato Pasticceria e all'Arredo Tecnologia Tavola, per le diverse filiere dell'ospitalità professionale che saranno presenti ad Host, i segnaletiche arrivano da più parti sono tutti confortanti. Stando all'ultimo sondaggio diffuso da **Anima Confindustria**, nella prima metà di luglio, due aziende su tre – all'interno di un campione eterogeneo e rappresentativo della quasi totalità dei settori di Anima – hanno dichiarato di prevedere una completa ripresa delle perdite subite nel 2020 entro la fine del 2021. Da qui al 2024 poi, sulla base dell'ultima edizione del World Economic Outlook del Fondo Monetario Internazionale, è previsto un ritorno a ritmi di crescita sostenuti, con percentuali che per il **segmento Pastry toccheranno il +4,6% sia in treni di export tricolore, che di volumi di commercio mondiale**. Segnali positivi arrivano anche sul fronte dei consumatori, sottolinea un recente rapporto della società di ricerche NPD Group; per gli italiani la voglia di fuori casa è già esplosa, con il 41% dei consumatori che già frequenta Bar e Ristoranti come prima della pandemia, e il 53% che tornerà a farlo entro la fine dell'anno.

Host 2021: presenti oltre 1100 espositori da 40 Paesi

Un marketplace ideale dove incontrare tutte le realtà più importanti dell'ospitalità professionale, italiana e internazionale. Degli **oltre 1100 gli espositori** che hanno



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

confermato la loro presenza all'edizione 2021 di HostMilano, il 40% di loro proverrà da 40 differenti Paesi, tra i quali ci sono mercati come Germania, Francia, Spagna, Usa, Portogallo, Olanda, Grecia e Regno Unito. Per tutti, sarà l'occasione non solo per osservare da vicino le novità di prodotto, ma soprattutto per incontrarsi "live" dopo tanti mesi, confrontandosi con la folta rappresentanza di hosted buyer (circa 600 ad oggi) attesa a Milano grazie al continuo supporto di **ICE/ITA Agenzia**, a cui si aggiungeranno quelli che arriveranno tra i padiglioni di Rho Fiera grazie alle innumerevoli partnership sottoscritte con alcune delle più importanti associazioni internazionali del settore.

Senza contare che grazie allo svolgimento in contemporanea di **TUTTOFOOD**, l'evento leader dell'ecosistema agroalimentare, i buyer potranno sfruttare le sinergie esistenti tra due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Ad ampliare la platea dei potenziali buyer ci sarà anche **MEAT-TECH**, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti, sempre nelle stesse date.

A tutti poi, l'esistenza della piattaforma mymatching, un'appendice virtuale che consentirà di avere agende aperte e appuntamenti prefissati con gli espositori prescelti, fornirà un ulteriore strumento di networking.

Torna l'evento di Massari, tra nuovi trend e nomi top a livello mondiale

Dolce ma anche sano. Buono da assaggiare ma anche bello. Per Pastry e gelato mai come in questo momento innovazione e cambiamento sono all'ordine del giorno. In un panorama improntato ormai al sereno, tra i trend consolidati non poteva mancare il boom delle consegne a domicilio. La conferma arriva dall'edizione 2021 dell'Osservatorio Gelato-Delivery, promosso da Deliveroo e Sistema Gelato; gli ordini di gelato a domicilio, sottolinea il report, crescono in tripla cifra (+179%), mentre è quasi raddoppiato il numero di gelaterie in piattaforma (+74%). In termini di gusti e preferenze spopolano i grandi classici come pistacchio, stracciatella e nocciola, seguiti dall'immane cioccolato e dalla fragola.

Creatività e tecnologia, ma senza sprechi, saranno invece alcuni dei temi al centro di uno degli eventi "top" di Host 2021, **Pasticceria di Lusso nel Mondo by Iginio Massari**. Anche quest'anno il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale metterà uno di fronte all'altro, nei cinque giorni della manifestazione, alcuni dei più importanti interpreti settore a livello mondiale. Venerdì 22 ottobre, ad esempio, saliranno sul palco (**PAD. 2 STAND K04**) insieme a Vincenzo Tiri, Luigi Odello, Felice Venanzi, Giovanni Cavalleri; il giorno successivo, toccherà a Massimo Giubilesi insieme allo stesso Massari, a Luca Mannori, Oriol Balaguer, Davide Malizia, Luca Cantarin, Rocco Scutella; domenica 24 ottobre, sarà la volta ancora di Massimo Giubilesi (tecnologo Alimentare fondatore e CEO di Giubilesi & Associati e Presidente di FCSi Italia, insieme allo stesso Massari, seguiti da Gino Fabbri (Presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani), Gianluca Fusto, Alessandro Servida, Davide Comaschi, Fabrizio Galla; lunedì 25 ottobre, sul palcoscenico ci saranno invece Andrea Nicola Pansa (Costiera amalfitana), il bergamasco (ma trasferitosi ad Hong Kong) Giovanni Pina, Giuseppe Manilia, Francisco Torreblanca, Emanuele Valasecchi, Antonio Campeggio; infine, martedì 26 ottobre, toccherà a Gilbert Jouvaud, Iginio, Debora e Nicola Massari, Maurizio Colenghi chiudere la rassegna.

Per tutti si tratterà di discutere dell'evoluzione della **pasticceria di lusso** a livello mondiale in un momento in cui, se sul fronte del gelato il boom del delivery fa registrare crescita a tripla cifra (i dati sono dell'Osservatorio Gelato-Delivery, promosso da Deliveroo e Sistema Gelato), per il Pastry le aziende presenti alla manifestazione (tra cui Babbi, Cesarin,



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

Criocabin, Jordan, Valmar) parlano di un'attenzione crescente verso i temi del benessere, del food cost e della riduzione degli sprechi.

“Le **innovazioni tecnologiche** - sottolinea uno dei partecipanti all'evento di Massi come **Davide Comaschi** - aiutano il professionista a creare dei prodotti ottimali a livello organolettico dando al prodotto finito un valore nutrizionale più alto rispetto al passato”. Per non parlare del fatto che, nella nuova normalità, trionferanno concetti come l'estetica del prodotto - “basti pensare alle decorazioni in cioccolato in 3d” - e la sostenibilità (“Un lavoro ben organizzato, capace di ridurre sprechi di materie prime e lavorazioni inutili, si accompagna sempre più all'attenzione da parte dei clienti sia per i materiali usati nel packaging che per la scelta delle materie prime, rigorosamente di stagione e locali”).

Eventi: in primo piano SMART Label e i campionati SCA

Come è sempre stato, anche la prossima edizione di Hostmilano metterà sul piatto, accanto alle occasioni di business, un'agenda di centinaia di appuntamenti – tra competizioni nazionali e internazionali, show-cooking, seminari di approfondimento - suddivisi tra le sue macro-aree.

Accanto al concept ideato da Iginio Massari, il posto d'onore, come sempre, spetterà alla grande vetrina di **SMART Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative; organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno sono state 79 le candidature presentate, con più della metà degli aspiranti vincitori provenienti dal Food service equipment.

L'ultima new-entry tra gli eventi “top” della manifestazione riguarda invece l'accordo raggiunto con **Specialty Coffee Association (SCA)**, l'associazione che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per lo svolgimento dei campionati SCA 2021 - **World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**, il tris di appuntamenti che segna il ritorno in grande stile del caffè a HostMilano.

Di grandissimo risalto sarà anche l'agenda riguardante più propriamente l'universo della pasticceria. Si comincia con le competizioni internazionali a cura di **FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** e, in particolare, con il **Campionato del Mondo del Tiramisù**; una novità assoluta è invece il nuovo concept **International Pastry Award**, che incoronerà i “top” pasticceri in gara. Chiudono il programma più “dolce” della manifestazione **Art Gallery**, con oltre 200 opere e lavorazioni dal vivo in esposizione di Pasticcieri Italiani ed Internazionali; e l'evento **Contest School, The best Pastry chef in the World**, a cui parteciperanno le equipe delle eccellenze FIPGC. Al loro interno, ci saranno ben 18 Campioni del Mondo, chiamati a sfilare di fronte a una giuria dando la loro testimonianza sul futuro della pasticceria a livello internazionale.

Torna poi ad Host2021 con la sua seconda edizione, **Panettone World Championship**, il campionato a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che celebra il lievito tricolore più famoso al mondo: il panettone tradizionale artigianale. Saranno ammessi quattro rappresentanti dall'estero e trenta dall'Italia, per un totale di 35 panettoni che concorreranno alla semifinale del 22 ottobre nella sede di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, a Parma. Di questi, soltanto 20 andranno in finale che si svolgerà domenica 24 ottobre ad HostMilano 2021.



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

Da non perdere, infine, anche le iniziative messe in campo dall'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagoniste con **Bakery Academy**. I Panificatori Milanesi forniranno il loro contributo nella realizzazione del miglior panino farcito, tra tradizione, salute e sostenibilità avvalendosi del coinvolgimento dei ragazzi delle Scuole di Panificazione della Lombardia.

A disposizione di espositori e visitatori tornerà di attualità il protocollo di sicurezza **Safe Together** già sperimentato lo scorso settembre, in cui rientrano i numerosi interventi strutturali effettuati nello spazio fisico del quartiere espositivo (<https://www.fieramilano.it/sicurinsieme/>).

I biglietti della manifestazione, acquistabili online all'indirizzo www.host.fieramilano.it/visitare/biglietteria.html, danno accesso anche a TUTTOFOOD e a MEAT-TECH. Sarà possibile entrare all'interno del quartiere fieristico direttamente con la ricevuta di prevendita munita di QR Code arrivata via e-mail (il servizio di prevendita sarà attivo fino all'ultimo giorno di manifestazione).

Per ulteriori informazioni: www.host.fieramilano.it, @hostmilano