

**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

**A HOST 2021 L'OSPITALITÀ PROFESSIONALE TORNA "LIVE".
CON 1.291 ESPOSITORI PROVENIENTI DA 43 PAESI E UN MENU
DI 800 APPUNTAMENTI**

- *La manifestazione si svolgerà in presenza e in sicurezza, a fieramilano dal 22 al 26 ottobre*
- *Tutte le macroaree dell'ospitalità professionale si ritroveranno sotto un unico tetto per celebrare la ripartenza del fuoricasa*
- *Per sfruttare le sinergie tra comparti affini e complementari, HostMilano si svolgerà in contemporanea con TUTTOFOOD*
- *Ristorazione Professionale, Bar-Macchine caffè-Vending e Arredo-Tecnologia-Tavola sono i settori destinati a crescere di più nei prossimi anni*
- *Eventi top: in agenda SMART Label, Iginio Massari e i campionati mondiali caffè SCA*

Milano, 29 settembre 2021. "Live" finalmente, e in piena sicurezza. Con espositori, buyer e stakeholder in arrivo a Milano da tutto il mondo, l'universo dell'Horeca e le sue macroaree – Ristorazione Professionale; Bakery, Pizza, Pasta; Caffè, Thè, Bar, Macchine caffè, Vending con lo storico appuntamento del Sic, Salone Internazionale del Caffè; Gelato Pasticceria; Arredo Tecnologia Tavola – si danno appuntamento alla 42esima edizione di **HostMilano (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021)** per celebrare una ripartenza, quella del fuoricasa, che tutte le analisi più recenti, confermano come già iniziata.

Con i suoi quasi milletrecento espositori da più di 40 Paesi, la manifestazione si conferma ancora una volta come l'hub globale dell'equipment, dove i protagonisti saranno tutti i key player mondiali dell'ospitalità professionale. Un osservatorio privilegiato dove le più importanti aziende di Italia, Europa e resto del mondo potranno confrontarsi e aggiornarsi sullo stato dell'arte del settore in fatto di innovazione tecnologica di prodotto e di servizio, ma anche delineare insieme gli scenari che plasmeranno l'ospitalità professionale del futuro.

Più di una azienda su tre è straniera

1.291 le aziende confermate, di cui 435 estere (con una **percentuale di internazionalità del 34%**), in rappresentanza di 43 Paesi (tra i top ci sono mercati come, Germania, Francia, Spagna, Usa, Portogallo, Paesi Bassi, Grecia, Regno Unito e Turchia). Per quanto riguarda le merceologie, la Ristorazione Professionale e l'area dedicata a Bar-Macchine caffè-Vending rappresentano insieme i due terzi dell'offerta espositiva, si conferma ricca anche quella rivolta ad Arredo-Tecnologia-Tavola.

Tra le aziende presenti, solo per citarne alcune, **top di ogni comparto** ci sono: Ali Group, Sirman, Rational Italia, MKN Maschinenfabrik, True Refrigeration e Viessmann

**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

(Ristorazione); Tagliavini, Italforni, Sigma, Jac, Imperia & Monferrina, Dr. Zanolli, Ab Mauri (Pane Pizza Pasta); Isa Spa, Frigomeccanica, Babbì, Cesarin, Criocabin, José Julio Jordao (Gelato pasticceria); Gruppo Cimbali, Nuova Simonelli, Evoca Group, Astoria, Franke Kaffeemaschinen, Marco Beverage System (Bar Macchine caffè Vending); Hausbrandt, Caffè Borbone, Gruppo IMA, Brambati, Caffè Vergnano, Gruppo Gimoka, Cafes Novell (Caffè The); Abert Broggi Villeroy & Boch, Bormioli Rocco, Tognana, Sambonet Paderno, Rosenthal, Dibbern, Steelite (Tavola); Costa Group, Pedrali, Emu, Tecnorredamenti, Calligaris, Zucchetti Horeca (Arredo-Tecnologia).

Grazie al continuo supporto di ICE/ITA Agenzia, inoltre, è attesa un'importante **presenza di buyer** da aree di particolare interesse (circa 500 provenienti da 41 Paesi tra Nord e Sud America, Europa, Medio Oriente, Russia) che si aggiungono a quelli che arriveranno a Milano attraverso le innumerevoli partnership con una trentina tra le più importanti **associazioni italiane e internazionali**, tra cui:

FCSI - Foodservice Consultants Society International, AFEHC, Restaurants Canada, BAC - Baking Association of Canada, IDC-Interior Designers of Canada, NEWH-The Hospitality Industry Network, OCSA-Ontario Convenience Store Association, CICC - Convenience Industry Council of Canada, CAMA - Canadian Automatic Merchandising Association), FEDA - Foodservice Equipment Distributors Association, SEFA - Supply and Equipment Foodservice Alliance, NYCHA - New York City Hospitality Association, NEWH - The Hospitality Industry Network, ACHIGA - Asociación Chilena de Gastronomía, ACODRES - Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, Asociación Mexicana de Restaurantes, FEHGRA - Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.

HostMilano e TUTTOFOOD si svolgeranno in contemporanea

"Un evento dove sarà fondamentale esserci, in presenza. Perché in un momento come questo è fondamentale vedere le novità e 'provarle' sul campo, oltre che ritrovare i partner tradizionali e conoscerne di nuovi". E ancora: *"Trovare all'interno della stessa manifestazione gli espositori di HostMilano e di TUTTOFOOD permetterà di valutare ancora meglio le nuove abitudini dei consumatori sviluppatasi dopo la pandemia, capendo da vicino quali saranno le possibili aree di ibridazione".* Non hanno dubbi i buyer che saranno presenti ad Host 2021: che siano europei, o provengano da oltreoceano o da nuovi mercati come il Medio Oriente, per tutti i padiglioni di Rho Fiera offriranno la possibilità di osservare l'innovazione declinata in tutte le sue forme, a cominciare da tendenze come la sostenibilità destinata a fare da driver per tutto il comparto di domani.

Senza contare che, grazie allo svolgimento in contemporanea di TUTTOFOOD, la manifestazione leader in Italia dell'ecosistema agroalimentare, i buyer potranno sfruttare le sinergie tra due settori fortemente complementari come l'agrifood e l'hospitality. Ad ampliare le opportunità di business, fornendo un ulteriore strumento di networking, ci saranno poi anche **MEAT-TECH**, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti, sempre nelle stesse date; e la **piattaforma Expo Plaza**, un'estensione digitale che, grazie alla presenza online dei cataloghi, consentirà di avere agende aperte e appuntamenti prefissati con gli espositori prescelti.

**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

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/>).

Eventi top: SMART Label, Iginio Massari e i campionati mondiali caffè SCA

Fedele alla sua tradizione di trendsetter per tutte le filiere dell'Ho.Re.Ca, anche la prossima edizione di HostMilano metterà sul piatto, accanto alle occasioni di business, un'agenda di oltre 800 appuntamenti suddivisi tra le sue macro-aree, competizioni nazionali e internazionali, show-cooking, seminari di approfondimento.

Come da tradizione, il posto d'onore va 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 ha visto 79 candidature presentate, più della metà provenienti dal Food service equipment e dal segmento Bar-Coffee machines-Vending. A vincere, nelle tre categorie del premio (Innovation SMART Label, dedicato ai prodotti con un elevato contenuto di innovazione; Green SMART Label, pensato per i prodotti che si distinguono per innovazione rispetto ai trend del settore in riferimento al risparmio energetico; SMART Label, per chi determina significative evoluzioni nei settori di riferimento) sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industria di domani: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green; dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, dalla rinnovata attenzione alla customizzazione alla flessibilità di utilizzo dei prodotti.

Ultima new entry tra le associazioni è la **Specialty Coffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per tenere durante la manifestazione l'appuntamento top del segmento Caffè: i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**.

Ritorna poi l'appuntamento con **"Pasticceria di Lusso nel Mondo"** by Iginio Massari, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale che mette a confronto alcuni dei più importanti interpreti del mondo del dolce a livello mondiale. Per restare all'universo della pasticceria, non mancheranno i campionati internazionali a cura di **FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria** sarà il motore del **Campionato del Mondo del Tiramisù** e di **The best Pastry chef in the World**, durante il quale 18 campioni del Mondo sfileranno dando la loro testimonianza sul futuro della pasticceria. In agenda anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli Istituti Professionali del settore Servizi (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**.

Altro appuntamento da non perdere, quello con il **Panettone World Championship**, a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano: un momento

**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

di confronto e dialogo tra Paesi diversi con l'obiettivo di eleggere il migliore panettone artigianale tradizionale.

Chiude il programma più "dolce" della manifestazione **Art Gallery**, con oltre 200 lavorazioni in esposizione, ad opera di Pasticcieri Italiani ed Internazionali.

All'insegna di competizioni ed eventi a 360 gradi è anche l'agenda stilata da **ALTOGA, Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari**, che animerà l'area Caffè Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di **Coffee addition** – the itinerary event e coffee tasting corner.

Le scoperte continuano sul fronte della Ristorazione, dove **FIPE** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà **Ristorazione 4.0**, un Osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari **dell'Horeca Digital Academy**, a cura di **APCI** Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Nel cuore della fiera, poi, un importante spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi sarà la **Food - Technology Lounge**, il riferimento per le tecnologie Made in Italy di Food e Ho.Re.Ca. messo a disposizione da ANIMA Confindustria Meccanica Varia (con le sue associazioni Aqua Italia, Assofoodtec, Fiac), e da EFCM Italia, insieme alla sinergia di ICIM Group e Eurovent.

Si rinnova, infine, la collaborazione con Federcuochi e la sua **Accademy Fic**, pronta ad ospitare esperti del settore, giornalisti, chef tra cooking show, masterclass e "conference" delle aziende partner.

Innovare, cambiare, crescere saranno invece le tre parole chiave della presenza ad Host di **FCSI Italia**, tra incontri, meeting e workshop che animeranno lo "stand sostenibile e sicuro" dell'associazione.

Per quanto riguarda il macrosettore dedicato a Pane Pizza Pasta, da non perdere le iniziative messe in campo dall'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagoniste con **Bakery Academy** le sessioni di laboratorio, gli incontri con giornalisti del food e le degustazioni, che ne animeranno lo stand. Showcooking che la faranno da padroni anche all'interno dello spazio che ospiterà i soci pastai di **A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa**.

Chiude il menu **Slices – Pizza Culture for professionals** (a cura di Pizza e Pasta Italiana): seminari, showcooking e dibattiti e veri e propri "Tranci" di cultura organizzativa e tecniche di lavorazione dedicati ai professionisti della pizza.

Infine, torneranno per l'edizione 2021 di Host i **Digital Talks**, una serie di seminari di approfondimento pensati in collaborazione con POLI.design, e rivolti ad architetti ed esperti del settore in cerca di occasioni di aggiornamento professionale; al centro degli incontri, i temi di più forte attualità applicati al settore dell'ospitalità professionale.

HostMilano si terrà a fieramilano da venerdì 22 a martedì 26 ottobre prossimi.
Per info aggiornate: host.fieramilano.it, @HostMilano.