

HostMilano 2017: con Sic il caffè si fa globale.

Tra numeri in crescita, nuovi trend e una gallery dove chicco e gelato diventano una cosa sola

- *In tutto saranno 593 le aziende partecipanti, provenienti da 41 Paesi, con una crescita del 3% rispetto alla passata edizione*
- *Macchine da caffè: la produzione made in Italy a +4,7% nel 2017*
- *Ad Host la novità sarà The Experience Gallery: un evento esperienziale che mette in contatto i due mondi di Caffè e Gelato Pastry.*
- *Un ricco programma di eventi tra formazione e approfondimento per conoscere il caffè nelle sue mille forme*

Milano, 5 settembre 2017 – Tutto il mondo in una tazzina da caffè. Forte di un successo che dal Belpaese ha superato ogni confine – se ogni giorno nel mondo si bevono 2,25 miliardi di tazze, i più recenti dati di **Mintel** indicano come, persino in una nazione come la Germania con poche tradizioni in materia, tre tedeschi su cinque consumino abitualmente la bevanda con benefici effetti sulla propria felicità – il caffè torna ad essere protagonista ad **HostMilano 2017 (a fieramilano dal 20 al 24 ottobre)** all'interno del **Sic, Salone Internazionale del Caffè**. In tutto, saranno **593 le aziende partecipanti (+3% rispetto alla passata edizione)**, provenienti da **41 Paesi**, con **l'Italia a fare la parte del leone (due terzi degli espositori)**, seguita da Germania, Spagna, Svizzera, Usa.

Ucimac: nel 2017 made in Italy a +4,7%

Se tutti i big del settore hanno già confermato la loro presenza, tra gli espositori di **Sic** non mancheranno però nemmeno le piccole realtà emergenti. A dimostrazione della vitalità di un settore confermata anche dai più recenti dati di **Ucimac**, il comparto che rappresenta i **Costruttori di Macchine per Caffè Espresso Professionali** aderente ad **ANIMA-Assofoodtec**. In Italia, il settore “Macchine per caffè espresso” è arrivato, infatti, a registrare un **giro d'affari di 445 milioni di euro nel 2016**, con **una crescita del 4,7%** dovuta in larga parte al mercato estero, e una previsione pressoché analoga per quest'anno (+4,5%). In aumento anche le esportazioni (+3,8% l'anno scorso e +4,3% nel 2017), con una novità: se i principali mercati di destinazione restano quelli europei, è in netto incremento la quota destinata ai **Paesi dell'area asiatica**, in particolare **Corea del sud e Cina**.

The Experience Gallery: dove caffè e gelato si incontrano

Caffè e Gelato: due **universi attigui, diventati complementari**, grazie a creazioni come quelle dei maestri gelatai e pasticceri, ormai sempre più contaminate con il mondo dei chicchi. E proprio per permettere ai visitatori della manifestazione di toccare con mano le mille sfaccettature della parola **ibridazione**, la grande novità dell'edizione numero 40 di Host 2017 si chiama **The Experience Gallery**. Non solo un ponte di collegamento, una galleria per l'appunto, che unirà i padiglioni - i numeri sono il 10 e il 14 – in cui sono ospitati i due settori. Ma un vero e proprio luogo a sé, pensato per offrire a chi l'attraverserà **un percorso all'insegna dei cinque sensi** capace di mettere in contatto i mondi del Gelato Pastry e del Caffè.



FIERA MILANO

Tutto il caffè tra eventi, gare internazionali e sperimentazione

Brewing e cold brewing, Ibrik, Dripper, AeroPress, Specialty. Se anche in Italia negli ultimi tempi il caffè ha smesso di essere sinonimo solo di espresso o cappuccino, e il suo vocabolario si è arricchito di termini prima sconosciuti, all'interno di **Sic** il prezioso chicco non poteva che mostrarsi in tutte le sue forme e varianti globali. Largo quindi a **un'esplorazione a 360° del caffè** non solo come bevanda, o come oggetto di cultura e di tendenza, ma anche come ingrediente da estrarre in vari modi, all'insegna della **sperimentazione e del confronto tra metodi diversi**. Ma oltre agli spazi espositivi, ad aiutare gli operatori del settore ad approfondire un prodotto in così rapida evoluzione, ad HostMilano 2017 non **mancherà** un fitto calendario di appuntamenti.

Si parte con **"Fantasie al caffè"**, il concorso organizzato da **Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, che intende valorizzare le idee di chi, ogni giorno, vuole proporre qualcosa di nuovo riguardo al caffè, magari creando nuove ricette, dolci o salate, al bar o in cucina. I primi cinque classificati saranno invitati ad esibirsi presso lo stand Fipe al pad. 10 insieme a noti chef negli show cooking di **Caffè in tavola e non solo...** dove diventeranno testimonial di esperienze aventi protagonista il caffè, non solo nella sua accezione tradizionale, ma anche e soprattutto utilizzato in cucina come aroma capace di esaltare i sapori e conferire note esotiche alle ricette. Un vero e proprio salotto invece sarà al centro di **"Pillole di discussione"**, un format in cui i differenti modi di valorizzare l'uso del caffè saranno spunto per un confronto tra i testimonial delle diverse esperienze.

Da non perdere, il 21 e 22 ottobre, il **V° Gran Premio della Caffetteria Italiana** organizzato da **Aicaf, Accademia Italiana Maestri del caffè** e, per le finali, sostenuto da **Altoga**: nella ricetta proposta ai giudici che decreteranno il miglior barista, dovrà essere presente almeno un ingrediente dell'enogastronomia italiana.

Attraverso l'allestimento di diverse esperienze di consumo basate su caffè e liquori, il nuovo concept di **Cafe Chronology** (prodotto dal team **World Coffee Events**, in partnership con **MUMAC**) porterà i visitatori a rivivere la cultura del caffè tra i primi del Novecento e i giorni nostri. Il tutto attraverso un'immersione nei materiali e nella cultura legati alla 'nera', con macchine storiche, aromi e arredi d'epoca.

Si chiamerà invece **"Magie della Mixability"** l'incontro a cura di **Mixer Educational** dove i maestri della mixology e della cucina si confronteranno con la tradizione per spiegare e insegnare ai professionisti del settore le proprietà e i benefici delle erbe naturali.

Hub Coffee Science è invece un laboratorio con due percorsi esplorativi per comprendere i principi scientifici che sono alla base di acqua e caffè.

Altre competizioni dedicate espressamente ai professionisti del bancone sono l'**Espresso Italiano Champion**, la gara per baristi organizzata dall'**Istituto Nazionale Espresso Italiano** (Inei): una corsa contro il tempo, a cui parteciperanno 15 baristi internazionali che, in soli 11 minuti, dovranno preparare quattro espressi e quattro cappuccini. Il tutto sotto gli occhi dei giudici sensoriali dell'**Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè** (Iiac). Infine **Milano Latte Art Challenge 2017**, un nuovo format di competizione tra 12 baristi scelti tra i migliori Latte Artist mondiali, sviluppato dal team **Trismoka**.

Tutti gli aggiornamenti sono disponibili su: www.host.fieramilano.it, @HostMilano, #Host2017.

Ufficio Stampa Fiera Milano

Rosy Mazzanti – Simone Zavettieri

Tel. +39 02.4997.7457

e-mail press.host@fieramilano.it

Flaviana Facchini Relazioni Pubbliche

Mob. +39 3396401271

e-mail flavianafacchini@gmail.com