

■ FIERE ED EVENTI



SALONE
INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ
PROFESSIONALE

HOST 2011: persona, alimentazione, design

NUOVO INCONTRO IN FIERA TRA OSPITALITÀ PROFESSIONALE E INGEGNERIA.

fonte immagini:
www.host.com

Saper coniugare ristorazione, tecniche dell'alimentazione, ingegneria, architettura e marketing emozionale è ormai un'esigenza primaria dell'ospitalità di ultima generazione, che appare sempre più integrata in un vero e proprio "network professionale". Questo è l'obiettivo promosso anche da Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale tenutosi dal 21 al 25 ottobre presso Rho-Fieramilano e che ha rappresentato anche nel 2011 uno degli eventi centrali per il panorama dell'hospitality nazionale e internazionale. Caratteristica peculiare della manifestazione fieristica è l'intreccio di eventi, incontri e occasioni di business e scambio che creano una rete di sinergie articolata attraverso sei macroaree espositive, strettamente connesse e ibridate tra loro: Ristorazione professionale – Pane/Pizza/Pasta, Caffè/Attrezzature per Bar/macchine da caffè/Gelateria Pasticceria – Hotel&Spa Emotion. In ciascuno di questi settori si sono svolti workshop, esposizioni, concorsi e autorevoli selezioni, attività volte sia alla formazione degli operatori che al business professionale, grazie alla presenza di associazioni di livello mondiale come FCSI (Foodservice Consultants Socie-

ty International). Ad esempio l'area Caffè ha ospitato un Coffee Village con seminari e corsi tenuti dalla "Professional Coffee Academy", la scuola di formazione di Altoga con tematiche in grado di spaziare dal controllo qualità ai corsi di degustazione delle varie miscele, fino a dimostrazioni sui segreti per decorare e rivestire un cappuccino, mentre SCAE – Speciality Coffee Association of Europe - è stata presente con degustazioni e test di qualità, oltre a esami e prove per baristi esperti. Inoltre SCAE ha organizzato un ciclo di seminari diretti a certificare i baristi di Primo e Secondo livello: a questo scopo, gli iscritti ai test si sono cimentati in prove teoriche e pratiche per mettere a frutto la propria esperienza nel settore e ottenere il riconoscimento da parte della prestigiosa associazione internazionale. Sempre da SCAE, poi, le premiazioni per le migliori preparazioni di caffè da degustatori esperti con la prestigiosa GOLD Cup. "2011 La cucina nel futuro" è invece lo spazio-evento che ha ospitato tante attività dedicate alla tecnologia in cucina. Al suo interno ha avuto luogo la selezione italiana per Junior e Senior Global Chef, concorso mondiale della WACS – World Association Chefs Society. Tra le associazioni di categoria coinvolte in questa iniziativa ricca di spunti innovativi per gli operatori ha figurato anche FIC (Federazione Italiana

Cuochi). Nell'area Pasticceria si è tenuta la terza edizione dell' "Award del Pasticcere", nel quale sei maestri - coach hanno avuto il compito di valutare altrettanti giovani under 25 provenienti dalle scuole Cast Alimenti e Alma, mentre una giuria di esperti ha giudicato il loro operato su preparazioni specifiche create partendo da ingredienti dati racchiusi in un Magic Box. ASSIPAN (Associazione Italiana Panificatori e Affini) ha promosso invece nell'area Pane Pizza Pasta un importante evento sul mondo della panificazione dal titolo "Profumo di Pane": professionisti da vari regioni d'Italia si sono esibiti in diretta, realizzando per i visitatori minicorsi sulle fasi salienti della realizzazione di una ricetta. Infine l'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) ha curato il Forum delle delegazioni italiane aderenti all'associazione, con approfondimenti e momenti di organizzazione professionale mirati con l'intervento di grandi nomi della ristorazione.

Nel settore Hotel & Spa Emotion hanno fatto da protagoniste due grandi mostre-installazioni, Hotel Spa Design 2011 e WT Hotel 2011, progetti innovativi che si sono confrontati anche con le idee architettoniche in via di sviluppo per Expo 2015. Il tema di Hotel Spa Design 2011 è stato infatti "2015 Eco Resort & Spa", e ha fissato i parametri delle future strutture ricettive di Expo: relax in un albergo moderno, trendy e ricco di stimoli sensoriali, ma anche pratiche ambientali efficienti e tecnologie in grado di generare sia risparmi che profitti. Anche il progetto WT HOTEL 2011, firmato da Well Tech (studio di progettazione specializzato in contract fondato dall'architetto Chiara Cantono), ha avuto come obiettivo la costruzione di un hotel altamente innovativo: quattro soluzioni progettuali e altrettanti "abiti architettonici" per mille mq di esposizione con suite, spa, lounge restaurant & conference, nati dal confronto tra sei progetti

architettonici di prestigio, e interpretati con le più avveniristiche soluzioni a livello di materiali, tecnologie e design-soluzioni di ultimissima generazione che permettono di avvolgere l'edificio come una seconda pelle con involucri leggeri e intercambiabili, il tutto con un approccio progettuale incentrato sui concetti di "vestibilità dell'edificio", "rigenerazione architettonica", resa estetica e funzionale dello spazio e significativa riduzione dei costi di intervento. Proprio la questione del mercato e dei trend dell'hospitality è al centro delle dichiarazioni di Simona Greco, Exhibition Manager di Host, che afferma: "Il mercato del fuori casa è favorito da alcune caratteristiche anticicliche, come l'evoluzione degli stili di lavoro e il cosiddetto 'edonismo maturo' dei consumatori, che non rinunciano al pasto fuori casa. Nell'immediato il quadro economico complessivo è difficile ma noi, basandoci su dati concreti, continuiamo a lavorare per essere pronti alla ripresa. In questi mesi abbiamo portato avanti un intenso lavoro sul numero e la qualità delle realtà presenti, puntando all'eccellenza sia lato espositori, sia lato operatori". Simona Greco sottolinea anche un altro aspetto centrale nell'edizione 2011: "Host è una manifestazione vitale, che si mantiene al passo con i tempi ricercando e andando a occupare continuamente nuovi segmenti. Una fiera che non si riduce ai giorni di manifestazione, ma rappresenta un percorso continuo che coinvolge gli operatori del settore tutto l'anno, ad esempio con le newsletter e i momenti di incontro e confronto fuori fiera, propedeutici alla manifestazione. Anche il nostro sito web e la piattaforma Hostclick sono elementi centrali, insieme con servizi specifici come lo sportello anticontraffazione online, un prezioso supporto per la tutela dei brevetti, e le attività di analisi e survey che conduciamo su tutto l'arco dell'anno."

fieramilano
21-25 Ottobre
2011

incontriamoci ad HOST



SALONE
INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ
PROFESSIONALE