

Il mondo Ho.re.ca si ritrova "in presenza" ad Host 2021

L'appuntamento per tutto il comparto sarà a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021. Tra opportunità di business, nuovi trend e un programma di oltre 800 eventi

Dalle attrezzature professionali alle nuove tendenze, dalle novità di prodotto alle innovazioni di processo. Mai come quest'anno, per tutto il comparto dell'Ho.re.ca, l'appuntamento della ripartenza sarà ad Host (a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021), l'hub dell'equipment globale che quest'anno si svolgerà "in presenza", e in sicurezza. Una manifestazione, quella che si svolgerà tra i padiglioni di Rho Fiera, che quest'anno conta su un ulteriore punto di forza, grazie al contemporaneo svolgimento di TUTTOFOOD e alla possibilità di sfruttare le sinergie di sistema tra due settori affini come l'hospitality e l'ecosistema agroalimentare.

Per i top player dell'ospitalità professionale provenienti dai cinque angoli del pianeta, l'occasione sarà particolarmente ghiotta non solo per mettere in agenda i tradizionali momenti dedicati al business, ma anche per l'opportunità di intercettare da vicino quali saranno i trend che, nei prossimi mesi, segneranno la vera e propria ripartenza del comparto. Un vero e proprio place-to-be, quindi, dove osservare da vicino e toccare con mano le attrezzature più moderne, fare nuove conoscenze e incontrarsi dopo tanti mesi, all'insegna dei temi "caldi" del momento: dalla sostenibilità all'Internet of Things, dall'Intelligenza Artificiale all'economia circolare, dalla sicurezza alla sanitizzazione degli ambienti, essere in fiera sarà



il modo migliore per assicurarsi un quadro completo di come l'intero mondo Ho.re.ca sta affrontando le esigenze della Nuova Normalità. D'altronde, già oggi sono oltre 1000 gli espositori provenienti da 40 Paesi, oltre a una fitta schiera di buyer di alto profilo provenienti dai mercati più interessanti. Tutti attirati da una strategia phygital che fin dagli scorsi mesi ha voluto mettere l'uno a fianco dell'altro buyer, espositori, associazioni di categoria e stakeholder di tutto il mondo. Per questo motivo, la 42a edizione di Host 2021 non sarà solo "live", sia pure seguendo i protocolli già sperimentati lo scorso settembre. Chi non riuscirà ad essere tra i padiglioni di Rho Fiera, potrà comunque "partecipare" alla manifestazione attraverso la piattaforma aggiornata mymatching, con agende aperte e appuntamenti prefissati con gli espositori di interesse, che porteranno ad incontri in chat e videochat per poter chiudere accordi e iniziative.

Ma come sempre, Host2021 non sarà solo business. Per affrontare le sfide del futuro, non mancherà un menu di oltre 800 eventi in cui saranno protagonisti i big di ogni settore, nelle tre macro aree della Ristorazione Professionale Pane, Pizza, Pasta Caffè; Bar Macchine caffè Vending Gelato Pasticceria e Arredo Tecnologia Tavola.

Immane, per iniziare, sarà l'appuntamento con l'innovazione in tutte le sue forme: SMART Label - Host Innovation Award, il concorso di Fiera Milano promosso da Host - Fiera Milano con POLI.design e patrocinato da ADI, Associazione per il Disegno Industriale che premia le aziende in grado di proporre soluzioni realmente dirompenti in termini di valore e qualità nel mondo Ho.re.ca. Tornerà sul palcoscenico di Host2021 anche "Pasticceria di Lusso nel Mondo" by Iginio Massari, l'evento organizzato dal Maestro dei



Pasticcieri insieme ai più importanti pastry chef a livello globale. Per restare al Gelato e Pasticceria, nella fitta agenda un posto d'onore l'avranno poi i campionati internazionali a cura di FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, mentre nel mondo del Caffè Bar, le competizioni saranno ideate da ALTOGA, Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Tutto da gustare anche il programma relativo all'arte bianca: qui, oltre alla Bakery Academy, scen-

deranno in campo i Maestri del Lievito Madre per il Panettone World Championship. Sul fronte della Ristorazione, infine, FIPE presenterà Ristorazione 4.0, un Osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale.

Mentre attualità e tendenze di domani saranno al centro anche dei Design Talks, in collaborazione con POLI.design: momenti di aggiornamento professionale su temi di forte attualità applicati al settore dell'ospitalità professionale e del design. 🏠