Publication Mi-Tomorrow
Date October 17th, 2019
Frequency Daily
Circulation 80.000



Per tre giorni al Centro di Arese

## Etichette da scoprire

Un vero e proprio giro d'Italia. Ma attraverso i vini. È l'iniziativa in programma da domani a domenica presso Il Centro di Arese. Per il quarto anno consecutivo torna *Il giro d'Italia in 80 vini*, presso il portico esterno del piano terra. Per tre giorni, dalle **10.00** alle **20.00**, i visitatori potranno incontrare i produttori vitivinicoli di Grandi Vigne, farsi consigliare da esperti assaggiatori e naturalmente assaggiare i vini. Al costo di 3 euro sarà disponibile un kit di degustazione. **PC**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorazione professionale a Fieramilano con la biennale *Host*: in programma anche la finale mondiale del Campionato di Pasticceria

# Qui l'**ospitalità** è di casa

Alessandro Nitini

Un giro d'affari di 54,8 miliardi di euro. Da questo boom globale l'ospitalità professionale si presenta da domani a martedì prossimo, 22 ottobre, a Fieramilano (Rho-Pero), con la 41esima edizione della biennale *Host*. Sarà il focus sull'innovazione a rendere unica la kermesse, dove le aziende presenteranno in anteprima – e spesso in esclusiva - le vere novità, quelle caratterizzate dalla tecnologia più avanzata. Il numero di espositori della fiera è in crescita del 3,8% rispetto al 2017 a quota 2.249, di cui 1.360 italiani e 889 esteri da 55 Paesi. In prima fila comunque ci saranno i primi dieci mercati di riferimento, con le new entry come Albania, Argentina, Colombia, Lettonia e Libano. Per quanto riguarda le merceologie, la manifestazione sarà organizzata in macro-aree: la ristorazione professionale, insieme a Bakery/Pizza/Pasta, sarà l'ambito più rappresentato, seguito da Bar/Macchine caffè/Caffè, Tea/Vending e dall'Arredo/Tavola. Ci saranno anche oltre cento pasticceri e cake designer provenienti da tutto il mondo a contendersi il titolo di migliore al mondo. In palio ci sarà la coppa del mondo del Campionato di Pasticceria "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate" ed il Campionato di Cake Design "Cake Designers World Championship". I concorrenti, di 34 nazioni si sfideranno su sac-a-poche, creme chantilly, pasta di zucchero, gelato e cioccolato con il fine di rappresentare al meglio la terra di provenienza e in linea con il tema della terza edizione che è "Arte e Tradizione Nazionale". Info su **host.fieramilano.it**.

©RIPRODUZIONE RISERVATA