

## HOST

MILANO 21 – 25 OTTOBRE 2011

Anche quest'anno Host si è confermato un appuntamento imperdibile a livello internazionale per il sistema dell'ospitalità. Centomila metri quadri di superficie espositiva, + 10% rispetto al 2009, che hanno ospitato i sei saloni specializzati: Ristorazione Professionale, Pane/Pizza/Pasta, Bar/Macchine caffè, Gelateria, Pasticceria, Caffè, Hotel & Spa Emotion, sei filiere diverse, ognuna con la sua specificità ma che in questa importante manifestazione hanno saputo dare un'immagine di forte vitalità di quello che rappresenta ormai un volano importante dell'economia italiana.

La quota di espositori esteri è cresciuta del 21%, mentre le aziende partecipanti sono state 1600, con molti nuovi arrivi, almeno 190, segno del forte richiamo che ormai l'appuntamento esercita.

Aziende che provengono anche da nuovi mercati che per la prima volta si affacciano a Host come Canada, Croazia, Finlandia, Malta, Panama, Repubblica di San Marino, Russia, Thailandia.

Se la crisi sia a livello nazionale che internazionale è innegabile, tuttavia Host ha rappresentato un segnale incoraggiante. Il salone leader mondiale dell'ospitalità professionale registra numeri in crescita, che fanno ben sperare gli operatori di tutti i settori.

Pane, pasta e pizza registrano un incremento delle aziende presenti pari al 46%, un ottimo risultato anche se confrontato con gli altri settori (+ 27% per il caffè, + 21% per Hotel & Spa Emotion, + 11% il Bar, + 15% la ristorazione professionale, + 7% la gelateria e pasticceria).

I 5 giorni di Host hanno rappresentato un'occasione importante per incontrare aziende nazionali e internazionali che propongono prodotti innovativi per tecnologia e design, oltre a momenti di confronto e approfondimento con convegni ed eventi.

Assipan dal canto suo, nell'ambito della manifestazione, oltre a svolgere la sua tradizionale attività di rappresentanza istituzionale della categoria, ha curato insieme ai Panificatori Lomellini, un importante evento sul mondo della panificazione e dei prodotti affini dal titolo Profumo di Pane, dove professionisti provenienti da varie regioni d'Italia si sono esibiti in diretta, realizzando per i visitatori dimostrazioni e minicorsi sulle fasi salienti della lavorazione del pane, della pizza e di altri prodotti da forno, a seguire vi è stata anche la possibilità di degustare vari tipi di pane, focacce e pasticcini.