

Bureau de presse / Press office

À HostMilano 2023, la pâtisserie est à l'honneur avec Iginio Massari

Pour la troisième fois, le maître choisit la scène d'HostMilano trendsetter idéale pour le business du dessert, un lieu où l'art de la pâtisserie a toujours été à l'honneur avec une série d'événements et de spectacles extraordinaires à voir et à goûter. Les professionnels du secteur sont impliqués, dans une exposition qui combine la spécialisation verticale avec les affinités de la chaîne d'approvisionnement dans les macro-domaines de la restauration professionnelle, boulangerie, pizza, pâtes, café, thé, bar, machines à café, distributeurs automatiques, pâtisserie glacée, mobilier, technologie et arts de la table.

Le choix du maître

« Host et moi, une optique commune ». Ce sont les mots prononcés par Iginio Massari pour sceller la relation avec HostMilano qui le verra dans la prochaine édition en tant qu'ambassadeur de la haute pâtisserie lors de la troisième édition de « Pasticceria di Lusso nel mondo » (pâtisserie de luxe dans le monde). La présence du maître confirme la présence en commun des mêmes principes exprimés par l'événement, qui se concentre sur la combinaison de la technologie alimentaire et de la créativité du professionnel. Grâce aux entreprises exposantes et à leurs partenaires, HostMilano donne un aperçu de l'évolution du monde de la pâtisserie et constitue une vitrine indispensable pour découvrir et acheter de nouveaux équipements de pointe.

Authenticité, qualité et innovation

Les valeurs fondamentales de la pâtisserie se retrouvent à HostMilano grâce à la participation d'acteurs majeurs dans la production de matières premières, d'accessoires et d'équipements pour les ateliers de confiserie professionnels. Et à la fusion des compétences, des styles et des offres avec l'univers du bar et du café. C'est Iginio Massari lui-même qui déclare ce qu'il attend de la prochaine édition de HostMilano : un niveau de participation importante de professionnels du monde entier prêts à illustrer au grand public leurs propres idées sur le dessert et leurs expériences positives. Pour le maître, l'édition 2023 sera un miroir de l'actualité alimentaire mondiale dans lequel il pourra puiser de précieuses informations, apprendre les pratiques, les coutumes et découvrir les tendances actuelles. À HostMilano, il sera donc possible d'explorer les scénarios dans lesquels la pâtisserie, la chocolaterie et les glaceries se développeront et s'inséreront dans le secteur de la restauration.

L'avenir de la pâtisserie est là

Le marché actuel exige de la flexibilité, tant dans l'utilisation des équipements que dans l'offre proposée, en tenant compte des tendances, des nouvelles consommations, même en termes de choix végétaliens, diététiques ou liés à des besoins culturels ou d'intolérances alimentaires. Les demandes changent constamment et il est de plus en plus difficile d'imaginer dans quelle direction la pâtisserie et la cuisine en général se développeront. Mais c'est grâce à des événements comme HostMilano, déclare Iginio Massari, qu'il est possible de découvrir les grandes tendances en rencontrant des professionnels du monde entier, qui raconteront leurs histoires à travers leurs expériences, confirmant cet événement comme la kermesse la plus complète du secteur de la pâtisserie. L'internationalité reste une valeur fondamentale pour le salon, qui entend mettre en scène un panorama aussi large que possible des nouvelles dynamiques du marché et de ce que sera l'activité future, tout en offrant une proposition variée d'équipements de haut niveau pour aider le pâtissier à obtenir de meilleurs résultats, accélérer les préparations et économiser de l'énergie. Au cours des 30 dernières années, l'innovation et la technologie ont révolutionné le secteur, des machines à café à celles à glace, des cuiseurs à crème aux tempéreuses à chocolat, mais aussi les matières premières elles-mêmes, comme les farines, ont changé. Ce sera alors l'ingéniosité et l'apport créatif uniques et inimitables du pâtissier qui feront la différence. Et c'est ce que vous verrez sous toutes ses facettes à HostMilano.

HostMilano est déjà en route pour le prochain rendez-vous à **Fieramilano du 13 au 17 octobre 2023**. La 43^e édition mettra en valeur toutes les chaînes d'approvisionnement Horeca présentes : restauration professionnelle, boulangerie, pizzas, pâtes, café, thé, bar, machines à café, distributeurs automatiques, pâtisseries glacées, mobilier, technologie et art de la table. Dans la zone consacrée à la pâtisserie et les glaces, les championnats organisés par la FIPGC Fédération Internationale de la Pâtisserie Glace et Chocolat sont incontournables.

Toutes les mises à jour sur : **www.host.fieramilano.it**, **@HostMilano**, **#Host2023**