

— **A Milano** Da venerdì a martedì prossimo —

La fiera dove cucinare diventa uno show

Tra i padiglioni di «Host» il meglio della tecnologia gastronomica

Diana Alfieri

■ Quest'anno la fiera dell'ospitalità professionale casca «a fagiolo». Già, perché siccome è biennale, avrebbe potuto anche non beneficiare dell'effetto Expo. E invece la grande esposizione «Host Milano 2015» parte venerdì e fino a martedì 27 i 2000 espositori presenti in **Fieramilano** a Rho ne faranno vedere delle belle. Vale a dire, esibiranno macchine supersofisticata, design d'avanguardia, proporranno momenti lifestyle assieme a sperimentazioni nei campi dedicati ai dolci, gelato, cioccolato e del caffè. Ce ne sarà per tutti i gusti visto che ben 714 degli espositori arrivano dall'estero e rappresentano 47 paesi, tra cui tre new entry: Norvegia, Malaysia, Cipro. Le adesioni quest'anno sono cresciute del 26% rispetto al 2013 e questo la dice lunga sull'importanza della tecnologia nel food. A cominciare dalla cucina dove macchine intelligenti danno più tempo ai cuochi di concentrarsi sulla creatività mentre affidano alle macchine l'operatività più di routine. Non solo.

Grazie alle nuove tecnologie sviluppate negli ultimi anni nei metodi di cottura, nelle lavorazioni, nella conservazione e nella catena del freddo è

oggi possibile realizzare nuovi abbinamenti un tempo impensabili, creare nuovi sapori e gusti, conservare al meglio le proprietà nutritive dei cibi. Per esempio, in nuovi forni ormai combinano in un unico apparecchio tutte le modalità di cottura per ottenere le sfumature ottimali. Il sottovuoto permette di aggiungere ai dolci sapori naturali più intensi.

Poi ci sono le disidratatrici e le temperatrici di nuova generazione per non parlare degli abbattitori, macchine che riducono molto velocemente la temperatura permettendo di conservare tutta la fragranza e l'aroma dell'ingrediente da conservare e stanno contribuendo a cambiare la geografia del gusto: ad esempio, un numero crescente di ingredienti può essere più facilmente trasformato in gelato salato che non si gusta su un cono ma come complemento di una ricetta gourmand. Tutte innovazioni che rispondono anche a esigenze salutistiche, oltre che di nuovi sapori. Dunque, c'è sempre più attenzione al cibo, in tutte le sue sfaccettature. E se ne parlerà in molti dei 400 eventi in calendario tra workshop, seminari, degustazioni, show-cooking, mostre e competizioni. Per esempio ben 32 nazioni si sfideranno a colpi di zucchero

e cioccolato.

L'Arena di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - ospiterà Dolce Agorà (Pad. 18, Gelato-Pasticceria), dove laboratori e aree workshop valorizzano il dolce di produzione propria, con servizio e ambienti accoglienti. I campioni della pasticceria prepareranno anche il dolce tipico milanese, il Panettone, un omaggio anche a EXPO, per diffondere nel mondo le proposte del territorio. Gli amanti del caffè, invece, sono virtualmente invitati agli appuntamenti del «Coffee District» organizzato al pad. 24 con gli assaggi di caffè speciali, ogni ora una diversa provenienza. Sarà anche svelato il metodo ultra-professionale del «cupping», di solito riservato gelosamente all'interno delle aziende, che permette di valutare al meglio le caratteristiche organolettiche. Di particolare rilievo per l'anima food di Host 2015 è Identità Golose Future: un progetto che segue i cambiamenti nelle tecnologie che segnano l'evoluzione e tracciano gli scenari futuri. Attraverso 3 appuntamenti al giorno, 2 interpreti (un esperto e un cuoco), show-cooking e assaggi, Identità Golose Future guiderà alla scoperta di macchinari e tecniche, insieme con nuovi ingredienti che rinvoveranno le ricette della tradizione.

