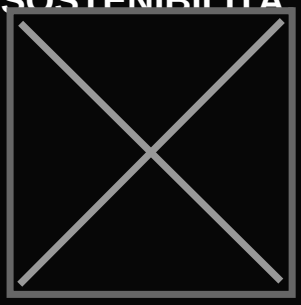
Osservatorio Host: i trend Horeca 2020

sostenibilita-host-10-e249a637

Pasticceria, gelateria, caffetteria e panificazione: i quattro settori che fanno grande una manifestazione come **Host**, i loro trend e le loro novità per il 2020.

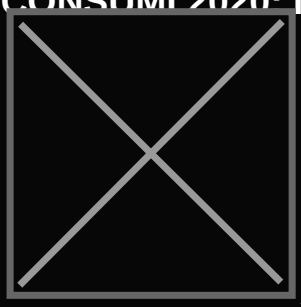
SOSTENIBILITÀ: LA PAROLA ALLE AZIENDE



Cosa vuol dire essere “green”? Come il trend più importante del 2020 può essere declinato nella pratica quotidiana all’interno del comparto Ho.Re.Ca? Per saperlo, lo abbiamo chiesto ad alcune delle più importanti aziende del settore, da sempre attente a tutto ciò che è sinomio di sostenibilità. “Il nostro business non potrebbe stare in piedi se non tenessimo in seria considerazione l’impatto ambientale dei nostri prodotti, dal momento del design a quello della produzione e della distribuzione. Per noi, un manufatto non sostenibile non è un prodotto vendibile”, è l’opinione di Gianmaria Pavan, Global Head of Beverage Business Line di Ahlstrom-Munksjo. Punta invece l’attenzione sulla qualità delle materie prima Enrico Metti, direttore commerciale di Brita Italia, che non ha dubbi su quello che il mercato richiede. “Il consumatore è alla ricerca di caffè premium, per questo l’acqua assume una rilevanza sempre più importante”, dice. Aggiungendo: “La sostenibilità è il fondamento di ciò che facciamo. La vision di Brita, infatti, è cambiare le abitudini delle persone nel bene acqua in modo sostenibile: se l’acqua è l’oro blu del pianeta, occorre guardarla con un cuore verde”. Un concetto questo che, a ben guardare, è molto simile a quello espresso da Giuseppe Bravo, amministratore delegato di una big del settore macchine per gelato pasticceria come Bravo spa. “Non è più possibile prescindere da questo tema. Il 2020, infatti, segna per noi l’inizio di un percorso chiamato Bravo For Future. Nei prossimi due anni pianteremo 200 tra alberi da frutto e piante di cacao. Un progetto che abbraccia molti aspetti: sostenibilità, compensazione di emissioni di Co2,

possibilità di dare lavoro in modo etico e locale a chi piantumerà per noi questi alberi. Inoltre presentiamo proprio quest’anno una nuova tecnologia sottovuoto, Blow, che applicata alle macchine Bravo permette un’esplosione di sapori e una cottura molto rapida con minor dispendio di energia e con minor spreco di prodotto”.

CONSUMI 2020: IN ITALIA VINCE IL MIX TRA TRADIZIONE E SALUTISMO



Anche nel 2020 i consumi tricolori non avranno un exploit. A dirlo sono le previsioni del Rapporto Coop “2020 – L’anno che verrà” che, dopo un 2019 in chiaroscuro, indicano un timido aumento nei prossimi dodici mesi di appena lo 0,4%. Una crescita che riguarderà tutto il territorio nazionale, e che sarà concentrata per la maggior parte nelle spese per l’alimentazione. Tutto grazie all’aumento di prodotti bio salutistici (+29% nel sud Italia contro il +26% del nord), integrali (31% contro 29%) e superfood (22% contro 19%). Risultato: nelle scelte di consumo alimentare degli italiani vincerà il connubio tra alimentazione salutare (e di qualità), e un nuovo ritorno alla tradizione, sia in casa che nel fuoricasa. In forte flessione quindi, il cibo spazzatura (la spesa nei fast food scenderà secondo il 22% degli italiani), la carne rossa e per la prima volta anche i piatti pronti. Mentre subiranno un aumento i prodotti integrali, i cereali alternativi, le carni bianche e i legumi, meglio se biologici. Infine, meno gettonati, ma sempre in auge, i prodotti che hanno avuto un “boom” negli ultimi anni: dall’etnico al vegano, dal gluten al lactose free.

CAFFÈ: NELL’ULTIMO DECENNIO PRODUZIONE MONDIALE A +30%



È la seconda bevanda dopo l’acqua più bevuta a livello globale, con la Finlandia che ne detiene il primato europeo in fatto di consumo. Ma più in generale, è in tutto il mondo che i fan del caffè nelle sue varie forme continuano a crescere, tanto che non è escluso che nel 2020 il caffè espresso italiano tradizionale potrebbe diventare Patrimonio immateriale dell’Umanità Unesco. Un

successo, quello del chicco nero nelle sue mille declinazioni, che si ritrova anche sul fronte delle materie prime: secondo l’ultimo report ICO (International Coffee Organization), infatti, la produzione di caffè è cresciuta di oltre il 30% nell’ultimo decennio (dai 128 milioni di sacchi del 2009-2010 ai 167,4 stimati per il 2019-2020), con i consumi passati dai circa 130 milioni di sacchi dell’anno solare 2009 ai 167,9 previsti per il 2019.

Host: un 2020 all’insegna della sostenibilità