Il caffè e il bar del futuro? Si trovano a Host

p22-f-colore-2222web-2d99d274

A **Host** il caffè è di casa, da 23 edizioni con il **Sic**. E infatti è il **Bar** a confermarsi tra i settori più vivaci sul fronte delle riconferme delle aziende per **l'edizione 2017** che aprirà le porte **dal 20 al 24 ottobre a fieramilano**. A oggi ben il 65% dello spazio dedicato è già occupato, mentre l'area **Ristorazione** è al 63 % e la **Tavola** al 51%. Il respiro internazionale di Host è confermato dalla provenienza delle aziende già iscritte, che sono per il 40% estere, appartenenti a 38 Paesi dei cinque continenti. Ad apportare innovazione, eccellenza e qualità delle produzioni ci saranno, in prima linea, le maggiori nazioni produttrici: prima fra tutte la **Germania**, che risponde per il 15% delle aziende che si sono già assicurate uno spazio, seguita dalla **Spagna** con il 14%, da **Francia** e **Stati Uniti** con il 7% e da **Paesi Bassi** e **Svizzera** con il 6%. Nel settore caffè, invece, sono le aziende italiane a mantenere la leadership delle riconferme.

Il **Sic – Salone Internazionale del Caffè**, è un'area che copre quattro padiglioni di Host, e che nel 2015 ha aumentato gli spazi espositivi del 40% e ha visto la partecipazione di oltre 500 aziende. Tra queste, nomi di spicco del mercato come le italiane Dalla Corte, Rancilio, WEGA, Nuova Simonelli, Sanremo Coffee Machines, Elektra, Kimbo, Gruppo Cimbali, La Marzocco, Procaffè. Dall'estero hanno già confermato BWT water+more, Compak Coffee Grinders, Curtis, Bunn O Matic, Blaser Trading, Giesen Coffee Roasters, Cafetto, Marco Beverage, Monin, PROBAT-Werke von Gimborn Maschinenfabrik, Loring Smart Roast e G. Bijdendijk BV.

I "numeri" del caffè - L'espresso resta un caposaldo del mercato italiano: nel Belpaese ogni anno secondo **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** si consumano **oltre sei miliardi di tazzine**, cappuccino compreso, per un volume d'affari di **6,6 miliardi di euro** e un consumo di **47 milioni di chilogrammi di miscela**. Ma questo emblema dell'Italian Lifestyle è ormai esportato in tutto il mondo. Il mercato delle **macchine professionali per caffe?** vale, a livello mondiale, circa 900 milioni di euro, di cui 600 milioni di euro per le macchine superautomatiche e 300 milioni di euro per quelle tradizionali. E cresce la richiesta di macchine tradizionali alto di gamma, grazie al boom delle caffetterie con micro torrefazione, che va per la maggiore in Canada e USA. Secondo Mintel, anche

se lo “zoccolo duro” è quel 64% di americani over 45 che "beve il caffè come un rituale mattutino", avanzano le nuove generazioni, che assumono caffè per svegliarsi e ottenere un surplus di energia per tutta la giornata. E man mano che i consumatori diventano bevitori di caffè esperti, tendono a cercare tostature più forti e sapori audaci.

TradeLab rileva come la caffetteria è il mondo che ha evidenziato i risultati migliori negli ultimi due anni al bar in Italia. Crescono le vendite per tutte le sottocategorie del mondo caffè, con caffè al ginseng, ricettati e creme fredde al caffè che segnano le tre migliori performance del bar. Avanza anche il **caffè biologico**, oggi presente nel 15% dei bar e il cappuccio a base di latte di soia/riso/avena, offerto dal 32% dei gestori.

La macchina per caffè evolve - Cambiano modi di vita e abitudini di consumo, si espandono i mercati e di conseguenza evolve anche la macchina per caffè. Sistema multiboiler, controllo gravimetrico, controllo di pressione sono le strade che sta prendendo l'innovazione nel campo delle macchine per caffè. Infatti si sta andando sempre più incontro all’utente/barista che cerca di personalizzare al massimo la tazzina servita; per questo le macchine devono avere la possibilità di variare rapidamente e semplicemente i parametri della trasformazione del caffè.

Le **realtà specialty** che usano la macchina da caffè sono in crescita nel mondo. L’innovazione si svolge lungo alcune linee: la performance, il design, l’ergonomia, la facilità d’utilizzo, l’efficienza energetica e l’attenzione verso la qualità del caffè. Nell’edizione 2017 di Host gli occhi saranno ancora più puntati sulla **tecnologia**, con una presenza crescente di soluzioni dell’Internet of Things. E Host sarà ancora una volta il luogo giusto dove poter toccare con mano, provare e valutare le novità presentate da tutti i top player del settore.

Host, scuola di caffè - Baristi e pasticceri, gelatai e ristoratori, sono tutti accomunati da una passione: il caffè di qualità. E nel palcoscenico di Host mostrano e trasmettono il loro know-how. A Host 2015 sono stati oltre 400 gli appuntamenti realizzati, tra **performance, seminari, workshop, show cooking ed esibizioni**. L’edizione 2017 non sarà da meno, grazie anche alla presenza, già confermata, delle più importanti associazioni di settore: **Wce e Scaa/Scae**, ora unite in un’unica realtà, in primis, che garantiranno eventi di formazione di altissimo livello, con i maggiori esperti internazionali, e approfondimenti sulla cultura del caffè. L’interesse di queste associazioni si manifesta in quanto Host è una delle principali fiere a livello globale ed è molto vicina ai professionisti del caffè, dato che vanta la maggiore concentrazione di aziende di macchine per espresso di qualunque altra fiera. Per Scae da molti anni Host è considerata una destinazione di primo piano per i professionisti della caffè specialty di tutto il mondo. La manifestazione è un'occasione straordinaria per fare

associazionismo, scoprire le innovazioni di prodotto e discutere delle sfide che il settore del caffè specialty dovrà affrontare in futuro.

Il mondo di Host non cessa mai di vivere e aggiornarsi, con un work in progress che si concretizza tramite **eventi ad hoc, nel web e nei social**, in un costante dialogo tra operatori che ogni giorno esplorano il proprio ambiente per cogliere nuove opportunità di business.