

## HOST 2019

### **Barman, baristi o bartender. Fipe accende i riflettori sui professionisti dietro il bancone. Con una missione: farci bere bene e sano.**

- La Federazione Italiana Pubblici Esercizi sarà presente a Host dal 18 al 22 ottobre con 4 stand all'interno del padiglione 14, che per l'occasione si trasformerà in un locale aperto tutto il giorno, dalla colazione all'aperitivo, al cui interno si muoveranno i migliori professionisti del settore, ciascuno con le sue abilità e i suoi compiti specifici. Con un occhio di riguardo per la sostenibilità.
- Per tutta la durata della fiera, all'ora dell'aperitivo, si svolgerà il concorso per il miglior cocktail 2019 cui parteciperanno i ragazzi dell'istituto per l'enogastronomia Carlo Porta. Ad aggiudicarsi il riconoscimento sarà la persona che saprà preparare un drink salutare, senza rinunciare a un rinforzo alcolico. La premiazione è fissata per martedì 22.
- Preparare il cappuccino è un'arte e quando si parla di decorazioni con la schiuma, nessuno è più autorevole di Andrea Antonelli, che sabato e domenica darà una dimostrazione pratica della sua abilità. Per chi invece preferisce un buon drink al volo, tutti i giorni potrà assistere alle evoluzioni di Stefano Fortunato, uno dei migliori flair bartender al mondo.
- Ogni giorno workshop, tavole rotonde e testimonianze sulla ristorazione, tra innovazione e tradizione: dalla cucina 4.0 al punto cassa come strumento di gestione, senza dimenticare le regole per fare un caffè espresso italiano a regola d'arte.

**Roma, 17 ottobre 2019** – Cosa differenzia un bartender da un barman? Cosa fa di preciso un food runner? E un flair? Quali sono le caratteristiche indispensabili per essere un buon food&drink manager? Chi cerca risposte potrà trovarle a Fiera Milano dal 18 al 22 ottobre prossimo, presso i quattro stand allestiti dalla Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi (Fipe) in occasione di Host, la principale manifestazione internazionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

Un appuntamento imperdibile, per il quale è stato allestito un calendario ricco di eventi, workshop e contest che faranno da cornice a uno stand che per quattro giorni si trasformerà in un vero e proprio locale pubblico.

Grazie alla collaborazione dei partner commerciali come **Caffè Milani, Eurochef, Orogel, Oranfresh, Artana Alimentare, Ecozema e PulyCaff**, infatti, i visitatori potranno partecipare a una serie di degustazioni a partire dall'espresso della mattina presto, per proseguire con i prodotti da pasticceria, succhi di frutta fresca e cibi di prima qualità. Il tutto, rigorosamente all'insegna della sostenibilità ambientale e del binomio piacere/salute.

Al centro dell'attività dello stand, però, ci saranno soprattutto i professionisti: baristi, bartender, barman, camerieri di sala, food runner e manager. Ciascuno con le sue caratteristiche peculiari, le sue abilità e le sue professionalità da mostrare e comunicare.

*“In una fase storica in cui la digitalizzazione e l'automazione sta prendendo sempre più piede persino nel mondo della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale - sottolinea il **Presidente di Fipe, Lino Stoppani** - noi abbiamo voluto accendere un riflettore sulle persone. Uomini e donne che con il loro sapere e la loro esperienza riescono a fare la differenza e determinare la fortuna o meno di un locale. Non un approccio passatista, al contrario. Ciò che vogliamo testimoniare è esattamente l'evoluzione delle figure che lavorano nei locali: non più solo baristi o camerieri, ma professionisti cui vengono richieste competenze sempre in evoluzione per capire e soddisfare al meglio le esigenze dei clienti. Una lezione importante anche in chiave futura per le nuove generazioni che si affacciano al mondo della ristorazione o sognano di fare carriera all'interno dei locali”.*

### **I temi cardine della partecipazione di Fipe a Host 2019**

Per mostrare quali sono le differenti mansioni e peculiarità delle diverse figure, lo stand di Fipe a Host si trasformerà in un locale aperto dalla mattina all'ora dell'aperitivo, all'interno del quale si alterneranno i diversi professionisti:

- Il **barista** si occuperà di tutto ciò che rientra nella sua specialità, dalla preparazione di caffè e cappuccini, a tutte le bevande ed i cibi legati alla caffetteria.
- Il **barman** sarà il professionista specializzato nella preparazione di bevande utilizzando tutto ciò che c'è dietro il bancone e dimostrerà come i suoi compiti differiscano da quelli del barista e come i luoghi di lavoro in cui esercita la sua professione richiedano attrezzature differenti.
- Il **bartender**, essendo un professionista specializzato nella preparazione dei cocktail, dimostrerà come utilizzare tecniche in grado di velocizzarne la preparazione e perché questa figura professionale sia molto richiesta nei locali in cui è presente una grande affluenza di persone e in cui la velocità di soddisfare le esigenze dei clienti ha un peso rilevante.

Denominatore comune a tutte queste figure è senza dubbio la creatività, indispensabile per decorare un cappuccino o preparare un buon drink, ma anche il possesso di conoscenze specifiche per soddisfare i clienti esigenti, e la capacità di sostenere ritmi serrati.

### **Gli appuntamenti da non perdere (padiglione 14; stand M14, M20, N13 e N19)**

L'**evento clou** è fissato per l'ultimo giorno in calendario, martedì 22 ottobre a partire dalle 17. Una giuria di chef appartenenti all'**Associazione professionale cuochi italiani**, infatti, assegnerà il riconoscimento per il **miglior cocktail host 2019** all'aspirante barman che avrà saputo coniugare sapore e salute in un drink unico. A sfidarsi non saranno bartender professionisti, ma i ragazzi dell'Istituto per l'enogastronomia Carlo Porta, che si esibiranno ogni giorno a partire dalle 16:30, fino al giorno della premiazione.

Altro elemento centrale di tutta la manifestazione all'interno dello stand Fipe, sarà la valorizzazione del caffè in tutte le sue forme. Grazie al contributo di **Caffè Milani** e di **PulyCAFF**, i visitatori potranno degustare le migliori miscele ogni mattina e scoprire i segreti per preparare nel modo migliori l'espresso del bar, che tutto

il mondo ci invidia e prova invano a copiare. Da non perdere nel corso del fine settimana, dal venerdì alla domenica, le performance di **Andrea Antonelli**, il campione italiano di Latte Art, capace di realizzare decorazioni uniche utilizzando la schiuma del cappuccino.

Una presenza che fa il paio con quella di **Stefano Fortunato** - flair bartender e docente presso la più importante scuola del mondo (*European Bartender School*) - le cui acrobazie con bottiglie, shaker e bicchieri gli sono valse riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

Ogni pomeriggio i visitatori della manifestazione potranno trovarlo dietro al bancone a preparare i drink o a insegnare agli apprendisti tutti i segreti per fare il loro lavoro con classe.

Chi vuole capire in che direzione va la ristorazione del futuro, non può mancare alle **tavole rotonde** che animeranno gli ultimi due giorni della fiera. Si comincia lunedì 21 con **La Cucina 4.0 del Ristorante - Innovazione, Efficienza, Qualità** con il confronto tra qualificati imprenditori della ristorazione ed aziende produttrici di attrezzature professionali.

E si conclude il giorno successivo, martedì 22 con **Punto cassa: da strumento di pagamento a strumento di gestione**. Un tema di grande attualità anche per le vicende connesse alla tracciabilità dei pagamenti.

Come sempre, ma quest'anno con ancora maggior forza, la presenza di Fipe è all'insegna della sostenibilità. Sia delle forniture di stoviglie, visto che tutte le degustazioni verranno servite utilizzando piatti e bicchieri computabili forniti da **Ecozema**. Sia dei prodotti. Da quelli di **Orogel**, accompagnati da un buon bicchiere di bianco ogni giorno all'ora di pranzo. Ai succhi di arancia freschi di **Oranfresh**. Succhi unici, ricchi di vitamine perché fatti non solo con la polpa, ma anche con la buccia delle arance. Per un mix di salute, sapore e sostenibilità.

L'ultima segnalazione è relativa al mondo del digitale. Il primo e l'ultimo giorno, venerdì 18 a martedì 22 ottobre, sarà possibile incontrare i rappresentanti di **DV communication**, sviluppatore di una nuova app che mette in comunicazione consumatori e punti vendita, bar caffetterie e pasticcerie, attraverso lo smartphone. Si chiama **Breakfast Point**: tu dici di cosa hai voglia e la app ti indirizza nel posto giusto.

### **Il desk informativo Fipe per un'informazione su misura per gli operatori**

Il personale della Federazione è a disposizione degli operatori di settore per informazioni attinenti a normative, modalità di apertura di un pubblico esercizio, norme amministrative e convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio per tutta la durata della manifestazione fieristica.

**Ufficio Stampa FIPE**