

HOST 2015 (23 – 27 ottobre)

FIPE PRESENTA LA “DOLCE AGORÀ”: GELATI DA RECORD E SPAZIO AI PASTICCERI DEL FUTURO

- **Tradizione artigianale e innovazione a confronto: il 23 ottobre una tavola rotonda con le realtà di spicco del mondo gelatiero**
- **Gusto e spettacolo all’inseguimento del record mondiale assoluto con la preparazione di 110 gusti diversi di gelato al cioccolato**
- **Dalla scuola all’impresa: Fipe inaugura la nuova collaborazione con CAST Alimenti e l’Istituto Professionale Servizi per l’Enogastronomia “Carlo Porta” di Milano per una formazione di alto profilo**

Roma, 14 ottobre – Una presenza da record. Ecco come si preannuncia l’esperienza della [Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), alla prossima edizione di **Host**, in programma a partire dal 23 ottobre a Fieramilano. L’appuntamento è presso il **Padiglione 18 - stand L70 L88 N69 N89**, un’area allestita interamente sul tema della pasticceria e della gelateria e che punta sulla trasmissione di valori quali competenza ed eccellenza, al pari passo con innovazione e, soprattutto, formazione di alto livello degli operatori professionali e dei talenti del futuro. Letteralmente da primato la giornata del 23 ottobre, quando si tenterà di superare il record mondiale assoluto per la preparazione di gelato cioccolato. 110 gusti, dai classicissimi, ai più originali, fino alle novità assolute come il “cioccoaloe”, il “cioccolavanda” o il “cioccotabacco”. Il pubblico potrà assistere alla preparazione artigianale e degustare tutti quanti i 110 gusti. Il progetto è coordinato dal maestro **Filippo Bano**, Presidente del Comitato per la valorizzazione del gelato artigianale, in collaborazione con ISA – azienda leader nel mondo nel settore dell’arredamento dei pubblici esercizi e della refrigerazione professionale. E per i golosi l’occasione di partecipare allo “Scoop party”, cioè alla festa di degustazione del gelato con l’apposita “palettina” tipica, sotto l’esperta guida di Donata Panciera – testimonial d’eccezione del gelato italiano. Sempre di gelato si parlerà nella giornata di venerdì 23, con un talkshow al quale sono stati invitati, tra gli altri, **Guido Marinetti** e **Federico Grom**, giovani imprenditori antesignani di una formula di successo nel mondo delle gelaterie capace di spopolare in Italia e nel mondo. Un excursus sul gelato tra difesa dell’artigianalità e innovazione imprenditoriale.

“La concomitanza con la fine di Expo pone Host al centro della scena mondiale come evento di eccellenza nell’ambito di ospitalità e ricettività” dichiara il presidente della Fipe **Lino Enrico Stoppani**. *“Per la nostra Federazione, Host è un appuntamento consueto dove posizionarci come punto di riferimento per gli operatori in termini di affiancamento, formazione e promozione di innovazione ed esperienza. Una mission che quest’anno vogliamo in particolare associare ad una difesa della tradizione artigianale con riferimento a pasticcerie e gelaterie, che stanno vivendo una fase di rinascita, sfiorando le 20mila unità a cui si aggiungono i 19mila bar-pasticcerie-gelaterie sul territorio nazionale. Una crescita che pone le basi per un*



futuro ancora più roseo e che potrà inaugurare fruttuosi orizzonti per i giovani talenti del settore. La collaborazione che abbiamo inaugurato con l'Istituto Carlo Porta va proprio in questa direzione".

Gelaterie e pasticcerie dunque in primo piano. La **"Dolce Agorà"** è il titolo sotto cui sono ricondotti tutti gli eventi della Fipe. In questo spazio, in collaborazione con **CAST Alimenti** (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento - Ente di formazione accreditato dal Ministero dell'Istruzione e dalla Regione Lombardia) sarà possibile accedere a laboratori di produzione e workshop. Al centro, il "pubblico esercizio" come luogo della valorizzazione e trasformazione dei prodotti e delle materie prime. I temi delle diverse attività spazieranno dalla scelta degli ingredienti e la loro provenienza, alla competenza nell'elaborazione di ricette della tradizione in forma "attuale", dalla capacità di interpretare e soddisfare le tendenze contemporanee, ai nuovi format di pubblico esercizio, fino all'innovazione tecnologica e gestionale e all'arte del servizio. Grazie alle partnership con l'emittente TV **Agrilinea**, l'area Fipe si presenta come una sorta di set televisivo: interviste ai protagonisti, riprese e differite per consentire la diffusione delle attività di animazione professionale e di dibattito scientifico sulla rete e nei circuiti televisivi collegati.

Form/azione. Dalla scuola all'impresa.

Ma il trasferimento della maestria, del sapere e del "saper fare" resta il maggior impegno che Fipe si assume presentando anche ad Host 2015 un "ponte" con il mondo della scuola. In collaborazione con FieraMilano e CAST Alimenti – la scuola dei mestieri del gusto – Fipe presenta lo stage formativo "Future Pastry Chef" al termine del quale gli studenti più meritevoli dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia "Carlo Porta" di Milano saranno premiati con un corso di alta specializzazione presso CAST Alimenti. Per l'occasione, il Maestro Eliseo Tonti presenta una serie di prodotti classici della cioccolateria artigianale (praline, cioccolatini, creme), mentre il Maestro Pierpaolo Magni propone una serie di decorazioni classiche e moderne per la presentazione estetica di Panettoni Decorati e Farciti che gli allievi del Carlo Porta riprodurranno in momenti di attività pratica individuale o di gruppo. L'evento prevede la partecipazione straordinaria del maestro pasticcere italiano più conosciuto nel mondo, **Iginio Massari**.

Altri eventi da non perdere

Tradizione, qualità e difesa dei valori artigianali, ma non solo. Competenze e innovazione sono gli altri due filoni intorno ai quali si articola la proposta della Fipe all'interno di Host. Tra gli appuntamenti in programma presso la **"DOLCE AGORÀ"** di Fipe si segnalano il **24 ottobre** due occasioni importanti di approfondimento: **"I pubblici esercizi e la filiera del dolce. Qualità, prodotti, approvvigionamento"** e il seminario informativo **"Etichettatura, allergeni: problemi e soluzioni"**, a cura della Direzione Legislativa Fipe. Il 25 ottobre spazio ai **"Nuovi Trend, Nuovi Format. Layout, servizi e formule emergenti nella pasticceria e gelaterie"** e il focus su **"I maestri pasticceri valutano il prodotto industriale"**. **Lunedì 26 ottobre** si terrà infine la Master Class **"Competenze Professionali e Lavoro. Le opportunità nel pubblico esercizio con pasticceria e gelateria di produzione propria"**.

L'informazione su misura per gli operatori: il desk informativo Fipe

Tutte le novità e le informazioni attinenti alle normative igienico-sanitarie, le modalità di apertura di un pubblico esercizio, le norme amministrative e le convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio, il diritto d'autore e la gestione di convenzioni su Siae/Scf sono disponibili al desk Fipe, insieme ad un team di specialisti, per tutta la durata della manifestazione fieristica.

Ufficio Stampa FIPE

Deborah Moleri, 3929020133 deborah.moleri@mediatyche.it

Enrica Borrelli, 3929695090, enrica.borrelli@mediatyche.it