



## EVENTI Slowfood protagonista con le guide al vino e alle osterie

**ARTÙ E RISTORANDO** in collaborazione con FIPE, organizzano il convegno "La ristorazione che cambia, tra innovazione tecnologica e mercati in divenire" a cui parteciperanno autorità e consulenti del settore.

Il 23 e il 24 ottobre Slow Food svela al pubblico le sue nuove guide Slow Wine 2012 e Osterie d'Italia 2012.

L'evento sarà anche un importante momento di riflessione sull'eno-gastronomia italiana.

Domenica 23, alle ore 10,30 ci sarà la presentazione della guida Slow Wine 2012 seguita, nel pomeriggio, dalla degustazione dei vini che hanno ottenuto il riconoscimento del grande vino e delle cantine segnalate con la bottiglia.

Lunedì 24 (sempre alle 10,30) sarà la volta di Osterie d'Italia 2012. In quest'occasione saranno premiate le osterie che in questa edizione hanno ottenuto il riconoscimento della chiocciola. Nel pomeriggio il programma prevede la degustazione dei vini che hanno ottenuto il riconoscimento del vino quotidiano e di quelli delle cantine segnalate in guida con la moneta.

Il tema del futuro dell'hotellerie in Italia e in Lombardia sarà affrontato da A.D.A. Lombardia che organizza con Solidus il convegno «Milano, Italia, quale ospitalità per Expo 2015».



## IL CONVEGNO INAUGURALE

# Pranzare fuori casa, un piacere Ecco cosa cerca il consumatore

**EVOLUTO.** Dinamico. Conviviale. Colto e "mobile". Superato il vecchio concetto di trangiugare qualsiasi cosa per necessità, è disposto a pagare pur di avere qualità, servizio e un ambiente curato: è l'identikit del consumatore abituale del fuori casa che emerge dalla ricerca Scenari ospitalità: attese e comportamenti dei consumatori, promossa da Fiera Milano e Host, presentata e discussa oggi durante il convegno inaugurale della manifestazione con la partecipazione di Enrico Pazzali, amministratore delegato di Fiera Milano SpA, Gianpiero Cantoni, Presidente Fondazione Fiera Milano, Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio, e Monica Fabris, sociologa e parteciperanno al dibattito Roberto Boscolo, Boscolo Hotels, Federico Grom, Gelaterie Grom, Leonardo Massa (MSC Crociere) e Davide Oldani (Ristorante D'O).

Dai risultati della ricerca emerge che i consumatori frequenti di pasti fuori casa hanno un titolo di studio mediamente elevato e spesso esercitano professioni per le quali lavorano in "mobilità". Caratteristiche che si traducono in una maggiore apertura alla sperimentazione, curiosità e predisposizione alle novità. E, soprattutto, capacità di condividere le esperienze più significative tramite relazioni e reti sociali, facendone un target tra i più "virali".

Dai risultati dello studio emergono interessanti spunti per gli Operatori: l'indice di soddisfazione, proporzionale al grado di innovazione proposto, indica chiaramente alle imprese la necessità di puntare sulla qualità del servizio a 360 gradi, anche superando i format più tradizionali.

Infine: la variabile prezzo non è infatti percepita come elemento che "pilota" la scelta, ma è sempre più correlata alle variabili di qualità.



**Nel pomeriggio dalle 16 in Sala Aquarius iniziano i lavori del convegno dal titolo: «In Russia per vincere la gara del business ho.re.ca. - Gli eventi sportivi mondiali 2012-2018, opportunità per l'ospitalità professionale» Un'occasione per chi guarda all'estero**

zerà nel proprio spazio espositivo le qualità professionali delle categorie che essa rappresenta: protagonisti, gelatieri, panificatori, pastai. In particolare, con Assofood Milano - attraverso le latterie e gelaterie di Alga - verrà promossa la 35° edizione del Concorso Cono d'Oro. Il gusto prescelto quest'anno è il cioccolato e il 24 ottobre sarà proclamato il vincitore.

**BAR, MACCHINE DA CAFFÈ, CAFFÈ** Un vero e proprio Coffee Village, attende gli operatori in visita a Host dove Altoga darà vita a seminari e corsi tenuti dalla "Professional Coffee Academy", la scuola di formazione di Altoga che spaziano dal controllo sulla qualità del caffè ai corsi di degustazione delle varie miscele, fino a dimostrazioni sui segreti per decorare e rivestire un cappuccino.

Per tutti gli ospiti della manifestazione sarà a disposizione, durante l'intera durata di Host, il banco di assaggio "Test the Coffee".

Scafe, Speciality Coffee Association of Europe sarà presente con degustazioni e test di qualità e certificherà con il proprio riconoscimento le abilità dei baristi.

### HOTEL & SPA EMOTION

Il design, soprattutto made in Italy, troverà il giusto spazio grazie a HOTEL SPA DESIGN 2011 la mostra, organizzata da My Exhibition, che ricostruisce in fiera un intero albergo per offrire al pubblico dell'hotellerie la possibilità di toccare con mano le più innovative tecnologie.

Tema della mostra sarà "2015 Eco Resort & Spa", interamente dedicata al rapporto tra albergo e ambiente con modelli dove le buone pratiche ambientali generano efficienza, risparmi e profitti.

Mille metri quadrati di esposizione ospiteranno 3 Suite, 2 Spa, 1 Lounge Restaurant & Conference, frutto di 6 progetti architettonici di altrettanti studi prestigiosi che interpretano concetti innovativi legati alla sostenibilità, ospitalità e benessere.

WT Hotel 2011 è invece il progetto di un hotel altamente innovativo firmato da Well Tech, lo studio fondato dall'architetto Chiara Cantono. Ettore Mucchetti, direttore della rivista AD, cura la mostra «de tavole di AD» e le stanze di «AD», per far fronte a un mercato sempre più esigente e sofisticato. Infine, formazione e aggiornamento professionale con l'AIPI, Associazione italiana progettisti d'interni.