

il Giornale.it

giovedì 20 ottobre 2011
Aggiornato oggi alle 20:28

Home Interni Cronache Esteri **Economia** Borsa Cultura Spettacoli Sport Poker Motori Casa Tech&Web Viaggi **Lusso** Milano
Archivio Il blog di Nicola Porro Il blog di Pierluigi Bonora Borsa Investimenti Aiuto Genova

» ECONOMIA

giovedì 20 ottobre 2011, 16:46

Host, numeri record al Salone dell'ospitalità professionale

di Redazione

Boom di aziende, tecnologie all'avanguardia e anteprime di prodotti per una manifestazione sempre più internazionale che si tiene dal 21 al 25 ottobre a Fieramilano, la leadership italiana per le tecnologie alimentari. Convegni, esposizioni, gare di pasticceria e cucina, catering e alle nuove tendenze degli hotel. Fieramilanocity, a Forwedding tutto per il matrimonio perfetto



Boom di aziende espositrici italiane ed estere, tecnologie all'avanguardia e una raffica di anteprime di prodotti per una manifestazione che è sempre più internazionale: Host 2011, il "Salone dell'ospitalità professionale" che si tiene dal 21 al 25 ottobre nei padiglioni di Fieramilano. Al ritorno di Host a Milano, che ha cadenza biennale, i numeri parlano chiaro. Le aziende presenti sono 1.600, +17% rispetto al 2009 con 190 "new entry", su 100.000 mq di superficie espositiva netta (+10%). La presenza estera aumenta del +21% e i paesi presenti sono 43 con il debutto di nuovi mercati importanti quali Canada, Croazia, Finlandia, Malta, Panama, Russia, Thailandia. Grande attenzione anche agli affari con la presenza di oltre 500 top buyer provenienti da 35 paesi invitati da Host che si

aggiungeranno, secondo i risultati ottenuti nel 2009, ai 130.000 visitatori attesi, di cui 33.000 provenienti da 140 Paesi.

Fiera importante, in tempi di crisi, perché mette al centro l'industria e la creatività dell'Italia che in molti settori ha una leadership mondiale, vero punto di forza del sistema Paese. Merito anche della formula di Host, che moltiplica le sinergie riunendo i sei settori del mercato in tre grandi macroaree organizzate per affinità: Ristorazione Professionale/Pane Pizza Pasta; Bar e macchine da caffè/Caffè/ Gelateria Pasticceria; Hotel&Spa Emotion.

Espositori in crescita Una formula la cui validità viene confermata, ancora una volta, dai numeri: un mercato già presente nella sua quasi totalità a Host, come quello Gelateria Pasticceria, cresce comunque del +7% con la presenza di tutti i player chiave, in particolare nell'ambito dei semilavorati (cioccolati, sciroppi e elementi di decorazione) mentre un settore di nicchia ma con più ampi margini di crescita come Pane Pizza Pasta aumenta del +46. Eccezionale l'incremento del 15% nel settore Ristorazione Professionale, già colonna portante di Host per ampiezza espositiva.

Nuovi prodotti in anteprima A Host i prodotti più innovativi sono presentati in anteprima assoluta. Anche in settori dove la cultura artigianale resta fondamentale, le tecnologie all'avanguardia diventano indispensabili per garantire qualità e freschezza del prodotto finale. Il Salone si apre con il convegno inaugurale, nella mattinata di venerdì, *Scenario ospitalità: attese e comportamenti dei consumatori*. L'incontro presenta i risultati di una ricerca promossa da Host sulle evoluzioni del fuori casa, fornendo spunti per rispondere ai nuovi trend di consumo che vanno nella direzione di un approccio nuovo al mangiare fuori casa, con una crescente attenzione alla cura e qualità del servizio e alle proposte d'eccellenza, che spingono verso l'elaborazione di nuovi format.

Intervengono Enrico Pazzali, amministratore delegato di Fiera Milano SpA, Gianpiero Cantoni, presidente Fondazione Fiera Milano, Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio, e Monica Fabris, sociologa. Commenteranno i risultati professionisti e imprenditori che hanno contribuito alla trasformazione dell'offerta fuori casa: Roberto Boscolo, Boscolo Hotels, Federico Grom, Gelaterie Grom, Leonardo Massa (MSC Crociere) e Davide Oldani (Ristorante D'O).

Pazzali: "Sempre più internazionali" "Host ha ormai superato il puro momento espositivo, per affermarsi come network professionale a ogni livello. Una rete di conoscenze, prodotti ed esperienze a completa disposizione dei professionisti dell'Ho.Re.Ca. - commenta Enrico Pazzali, ad di Fiera Milano Spa. - Nel panorama fieristico, rappresenta un grande esempio di come coniugare anima business, eccellenze di settore e sinergie tra filiere distinte ma affini, e valorizza il legame tra aziende, associazioni e operatori, caratterizzandosi come un momento allo stesso tempo internazionale e di supporto e stimolo al sistema Paese, nell'ottica di Expo 2015". A coronamento di queste affinità, Host si svolgerà nel 2015, all'interno del semestre dell'Expo.

Tecnologie alimentari, una leadership italiana Con 4,5 miliardi di fatturato complessivo, per il 60% derivante dall'export con punte del 90% in alcune nicchie, L'Italia è leader mondiale nelle tecnologie alimentari che, nell'insieme, per il 2010 hanno visto secondo i dati di Anima-Assofoodtec una crescita della produzione pari al +5,8% e dell'esportazione pari al +7,6%. In particolare, le

ti piace **il Giornale.it** ?

più letti più votati più commentati

- » **GHEDDAFI UCCISO A SIRTE**
di Orlando Sacchelli
- » **Viva la mamma violenta Adesso...**
di Mario Giordano
- » **Scontri a Roma, caccia al piromane...**
di Stefano Zurlo
- » **Black bloc, Brignano: "Come..."**
di Luca Romano
- » **L'ultimo sogno di Bersani: ...**
di Fabrizio Rondolino

- » **Viva la mamma violenta Adesso...**
di Mario Giordano
- » **L'ultimo sogno di Bersani: ...**
di Fabrizio Rondolino
- » **Il falso mito della piazza e la...**
di Nicola Porro
- » **Scontri a Roma, caccia al piromane...**
di Stefano Zurlo
- » **Santoro la spara grossa: agenti...**
di Andrea Indini

- » **GHEDDAFI UCCISO A SIRTE**
di Orlando Sacchelli
- » **Viva la mamma violenta Adesso...**
di Mario Giordano
- » **Scontri a Roma, caccia al piromane...**
di Stefano Zurlo
- » **Black bloc, Brignano: "Come..."**
di Luca Romano
- » **Santoro la spara grossa: agenti...**
di Andrea Indini

Lavoro : il posto che cerchi in collaborazione con: jobrapido

Che lavoro cerchi?

Dove?

*Entrambi i campi sono obbligatori

l'opinione

E ora, caro Cavaliere, osi l'impossibile...

dal blog di **Marcello Foa**

Berlusconi ha incassato la fiducia, ancora una volta, però non si faccia illusioni: i deputati lo hanno...

macchine e forni per pane pasta e pizza sono cresciute del +4,2% nel 2010 e rimarranno stabili nel 2011. Le esportazioni, invece, l'anno scorso sono cresciute dell'8,3%. In crescita, anche se più contenuta, le attrezzature frigorifere con un +2,5% nella produzione 2010 e un +3,9% previsto per il 2011, mentre le esportazioni sono cresciute lo scorso anno del +5,2%. Notevole la ripresa nel comparto affettatrici e tritacarne, che registra un incremento del +13,4% nella produzione per il 2010 e del +19,5% per le esportazioni. Per quest'anno, previsti ulteriori incrementi del +5,1% per la produzione e +7,1% per l'export. Leadership che si estende anche alle apparecchiature professionali per catering e ospitalità. Secondo una ricerca Ceced (Associazione dei produttori di apparecchi domestici e professionali), il 2010 ha visto una ripresa del valore della (+14%), dopo la congiuntura del biennio 2008-2009. In particolare, il segmento preparazione dinamica tocca un +15% mentre i forni segnano un +11,8%. Molto sostenuta anche la refrigerazione con +18%.

Il fuori casa... Secondo l'Osservatorio congiunturale Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), nel terzo trimestre dell'anno il livello dei fatturati si è assestato, dopo avere fatto registrare un lieve miglioramento nel secondo. Il 43,6% degli esercizi fa registrare un numero di coperti stabile e il 19,3% in crescita, e anche i livelli occupazionali appaiono nel complesso mantenuti, stabili nel 69,5% e gli esercizi. In estate i prezzi dei pubblici esercizi si sono mantenuti al di sotto dell'inflazione.

Caffè, principe dei pubblici esercizi Secondo dati della International Coffee Organization (Ico), l'annata agricola mondiale 2010/11 è stata positiva, con un volume di 113 milioni di sacchi dai paesi esportatori, in crescita del +8,1% rispetto all'annata precedente. Il consumo mondiale per l'anno 2010, sempre secondo Ico, è stato pari a 134 milioni di sacchi contro 130,9 milioni nel 2009, in crescita del +2,4% a riprova dell'aumento dei consumi dopo le incertezze del 2009. E se il prezzo della tazzina rimane stabile secondo Fipe (+0,10% a luglio nonostante l'aumento dei costi di gestione), ecco che per le macchine per caffè, secondo Anima-Assofoodtec nel 2010 è stato quasi boom: +16,1% di macchine prodotte rispetto al 2009, per un totale di circa 112 mila pezzi, e la parte del leone la fa l'export: tre macchine su quattro vanno all'estero, con un ulteriore incremento del +12% nel 2010, soprattutto verso Estremo Oriente, resto dell'Asia e Nord America. Per l'anno in corso Anima-Assofoodtec prevede un altro +5% sia nella produzione sia nell'export. Secondo Ceced, il segmento delle attrezzature per bar-caffè ha registrato nel 2010 una crescita del fatturato del +30%.

Gelateria e pasticceria, altri primati italiani Nel mondo della gelateria e pasticceria, l'Italia si conferma il regno delle gelaterie artigianali, che operano in un mercato che, secondo i dati Fipe, vale 356 milioni di euro. Delle 62 mila gelaterie censite nel mondo, ben 32 mila sono in Italia (dati Gat - Gelatieri italiani Triveneto) e occupano oltre 93 mila addetti. Il record delle gelaterie artigianali è al Nord: in testa la Lombardia con 6.093 laboratori, seguita da Veneto (3.512 imprese), Emilia Romagna (3.273 imprese) e Lazio (3.136). L'Italia è al primo posto anche per aziende di semilavorati e attrezzature per gelaterie, sebbene sia solo terza nel consumo pro capite di gelato, con 12 kg a testa l'anno, dopo Usa e Germania. Anche il segmento delle attrezzature per gelateria fa registrare segnali positivi. Se Anima-Assofoodtec rileva che i livelli di produzione sono stabili nel 2010, Ceced riscontra una crescita del giro di affari totale, pari a circa il 6%, mentre per quest'anno ancora Anima-Assofoodtec prevede una leggera crescita della produzione (+1,9%) e un incremento più marcato nelle esportazioni (+2,5%).

Idee per l'innovazione e il business Meeting e convegni, ma anche gare, e dimostrazioni, così, per ciascuno dei settori che coprono le macroaree fitto calendario di eventi, gare, dimostrazioni, corsi ideati e realizzati insieme a Host da realtà leader dei vari settori per valorizzare i prodotti e le idee vincenti nei vari comparti. Ristorazione professionale, gelateria e pasticceria 2011 *La cucina nel futuro* è lo spazio-evento che ospiterà tante attività dedicate alla tecnologia in cucina. Avrà anche luogo la selezione italiana per Junior e Senior Global Chef, concorso mondiale della Wacs - World Association Chefs Society. Tra le associazioni coinvolte. Fic - Federazione italiana cuochi. Chef, maestri pasticceri e paestri cioccolatieri si cimenteranno in performance esclusive per creare piatti gustosi preservando le qualità proprie di ciascun alimento. Il Pasticcere di Reed Gourmet organizza la terza edizione dell'Award del Pasticcere, avvalendosi di sei maestri - coach che sosterranno sei giovani pasticceri under 25 provenienti dalle scuole Cast Alimenti e Alma. Un giuria di esperti valuterà il loro operato su preparazioni specifiche create partendo da ingredienti racchiusi in un Magic Box. Fic premierà la migliore tra le signore della cucina, che si contenderanno in gara il riconoscimento di "La cucina del futuro". L'Unione cuochi lombardia proporrà l'evento "L'Italia tra il pane e il vino" che assocerà cinque piatti al miglior pane e al vino Raboso Paladin. In scena anche l'Arena del Gusto Italiano, voluta dall'Associazione professionale cuochi italiani che ospiterà confronti, sperimentazioni e due competizioni: il Campionato Nazionale "L'Italia nel Piatto" e il Campionato nazionale "L'Italia del Finger Food". Interessanti occasioni di confronto in alcuni convegni. In particolare, Artù e Ristorando in collaborazione con Fipe, organizzano "La ristorazione che cambia, tra innovazione tecnologica e mercati in divenire". Durante l'incontro verrà presentata una ricerca di Accredia e Conal sulla percezione da parte dei consumatori dei marchi di qualità dei prodotti alimentari. Il 23 e il 24 ottobre Slow Food svela al pubblico le sue nuove guide. 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.

Pane, pizza e pasta Trent'anni di storia della pizza attraverso Apes, l'Associazione pizzaioli e similari: nello spazio Ciaopizza verranno presentate formule nuove per confermare un successo che ha rinnovato nel mondo l'immagine della ristorazione italiana legata alla tradizione, come Arte e Talento in Pizzeria: una rassegna dove coniugare cultura passione hobbies e arte, incontrando l'élite della produzione italiana. Il tema di un altro concorso in fiera è dedicato alla pizza italiana con prodotti di origine prettamente italiana: si potrà sostituire il pomodoro, nazionalizzato italiano ma di origine peruviana? Assipa organizza l'evento "Profumo di Pane": professionisti da varie regioni d'Italia si esibiranno in diretta, realizzando per i visitatori minicorsi sulle fasi salienti della realizzazione di una ricetta. Sarà, inoltre, possibile degustare vari pani, focacce, dolci da forno, grissini e confrontarsi con esperti maestri panettieri. Tra le specialità proposte: pane alle mele, pane mafalda, rosette soffiate, quadrotte, spianate, babà... La Federazione italiana pizzaioli nel mondo organizza "Impara l'Arte", degustazioni tematiche di pizze realizzate con prodotti di nicchia italiani e di pizze artistiche nate dalla fantasia di abilissimi artigiani. Gare e tornei renderanno più avvincente il confronto tra l'esperienza artigiana dei maestri della pizza diventando ulteriore occasione per valorizzare la qualità del prodotto. La rivista Il Panificatore Italiano e Reed Gourmet organizzano la seconda edizione del premio "Miglior Panificio d'Italia". A Host si svolgerà anche il Campionato europeo della pizza, che vedrà una accesa sfida tra i pizzaioli provenienti da tutta



I Violenti e il Caso Giuliani

dal blog di Nicola Porro [Commenta](#)

Carlo Giuliani fu ucciso durante le proteste del g8 a Genova. Aveva assaltato una camionetta dei carabinieri...



Il Molise fa litigare il Pd

dal blog di Alberto Taliani [Commenta](#)

E così in Molise, alle elezioni regionali, il Pd ha vinto. Di un soffio, ma ha vinto. Ma come, con la...



Gli indignati siamo noi

dal blog di Stefano Filippi [Commenta](#)

Gli indignati siamo noi. Noi che siamo contro la violenza. Che guardiamo sgomenti le immagini di Roma...



Tom Waits, coerenza o carenza (di idee)?

dal blog di Paolo Giordano [Commenta](#)

Un bellissimo disco, forse. Ma sempre il solito disco, questo sì. Dunque Tom Waits ritorna tra pochi giorni,...



La storia non si ripete ma...

dal blog di Dan Segre [Commenta](#)

La storia non si ripete ma l'attentato sventato contro l'ambasciatore saudita a Washington ricorda...



I vostri pensieri / Benedetto

dal blog Sum ergo Cogito [Commenta](#)

Desidero un mondo normale, banale, dove accendi la radio è l'informano che hanno premiato la buona azione...

Europa: organizzato da Pizza e Pasta Italiana, occuperà due giornate della manifestazione. Inoltre verrà presentato in anteprima *Italy for Goods- The Best From Italy*, l'annuario dell'eccellenza alimentare italiana all'estero. Durante la manifestazione i maestri della Scuola italiana Pizzaioli prepareranno tante varietà di pizza, svelandone i segreti. Il Consorzio Propizza offrirà dimostrazioni e organizzerà seminari sulla lavorazione della pizza, con riferimento alle attrezzature e alle nuove tecnologie, per coniugare tradizione e innovazione. Grande spettacolo con gli eventi organizzati dalla rivista *Pizza Italiana* in collaborazione con la Nazionale acrobati pizzaioli: oltre ad essere protagonista di show vertiginosi, la pizza sarà abbinata a vini e salumi, con dimostrazioni e presentazioni di esperti per scoprire le nuove dimensioni del gusto italiano. La Nazionale italiana pizzaioli presenterà un nuovo forno progettato per particolari pizzerie: lungo 4 metri e largo 1 metro, è stato costruito appositamente per realizzare il Record della pizza senza glutine più lunga del mondo preparata da un solo pizzaiolo. Protagonista dell'impresa Matteo Nardi, giovane di 24 anni specializzato nella produzione di alimenti senza glutine. Questa dimostrazione da record servirà a promuovere il mercato dei prodotti gluten free, oggi sempre più diffusi e non soltanto destinati alle persone affette da celiachia. Inoltre Nip organizzerà dimostrazioni e degustazioni con i propri esperti ispirate alle novità di mercato e ai nuovi menù per la ristorazione con utilizzo di farine convenzionali, biologiche, alternative e senza glutine per pane e pizza. Verrà inoltre presentato il nuovo sistema di laboratorio per lavorare prodotti freschi senza glutine. Il Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Unione Confcommercio Milano valorizzerà nel proprio spazio espositivo le qualità professionali delle categorie che 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. L'Associazione Panificatori di Milano e Monza Brianza produrrà in fiera il pane fresco con un forno appositamente allestito ed un maestro panificatore fornirà informazioni sulle qualità dell'arte "bianca".

Bar, macchine da caffè, caffè Il Coffee Village, attende gli operatori, dove Altoga darà vita a seminari e corsi tenuti dalla "Professional Coffee Academy", che spaziano dal controllo sulla qualità del caffè ai corsi di degustazione delle miscele, fino a dimostrazioni sui segreti per decorare e rivestire un cappuccino. E proprio dai corsi della scuola Altoga che provengono i due finalisti che si contenderanno la World Guinness Record di Londra. I due concorrenti, Torres Nieto Patricio Danilo e Giovanni Cocco, hanno sostenuto l'esame di "Maestro del Caffè" presso l'Aicaf di Brescia lo scorso anno, e - per il World Guinness Record di Londra - dovranno servire al tavolo del giudice Lorenzo Veltri, nell'arco di un'ora, il maggior numero di caffè secondo i parametri dell'Espresso 20 ml completo di piattino e cucchiaino. I due finalisti dovranno battere il record di 300 caffè: appuntamento domenica 23 dalle 15 alle 16 nel padiglione 18. Per tutti gli ospiti della manifestazione sarà a disposizione, durante l'intera durata di Host, il banco di assaggio "Test the Coffee", dove ogni giorno saranno proposte 15 miscele diverse, offerte dai soci di Altoga. Nel Coffee Village saranno presenti altre realtà che rappresentano il mondo del caffè: Ait, Associazione italiana torrefattori, la Federazione caffè verde - Assocaf, Associazione Caffè di Genova e Porto di Genova - Associazione Caffè Trieste - Oltre Ateneo del Caffè, scuola di caffetteria di Roma. Speciality Coffee Association of Europe è presente con degustazioni e test di qualità oltre a esami e prove per i baristi esperti. Saranno poi premiate le migliori preparazioni di caffè da degustatori esperti con la Gold Cup, lo standard di alto livello e basato sulle precise caratteristiche tecniche e organolettiche che la "tazzina perfetta" deve possedere.

Hotel & Spa Emotion Il design, soprattutto made in Italy, trova spazio 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: "2015 Eco Resort & Spa", 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 tre Suite, due Spa, un Lounge Restaurant & Conference, frutto di sei progetti di altrettanti studi prestigiosi che interpretano concetti innovativi legati alla sostenibilità, ospitalità e benessere. Un innovativo punto di vista sulle nuove tendenze per lo spazio relax nell'albergo moderno, trendy, sostenibile, in previsione degli hotel da realizzare in Lombardia per L'Expo Milano 2015. WT Hotel 2011 è il progetto di un hotel innovativo interpretato dalle più avveniristiche soluzioni a livello di materiali, tecnologie e design. Il progetto porta la firma di Well Tech, studio di progettazione specializzato in contract fondato dall'architetto Chiara Cantono. Si tratta di un approccio progettuale nuovissimo nel settore alberghiero che mira al concetto di "Vestibilità" dell'edificio, ovvero a una "rigenerazione architettonica" resa attraverso involucri leggeri e intercambiabili che avvolgono l'edificio come una seconda pelle, trasformandolo radicalmente sia all'interno che all'esterno grazie anche all'ausilio delle tecnologie di ultimissima generazione. WT Hotel 2011 by Host è rappresentato attraverso quattro soluzioni progettuali rese da altrettanti "abiti" architettonici. Si punta a un'elevatissima resa estetica e funzionale dello spazio architettonico riducendo i costi d'intervento. Sviluppare la formazione nel campo dell'ospitalità e tutelare il cliente attraverso lo sviluppo, la qualificazione e l'aggiornamento professionale. E' quanto si prefigge l'Associazione italiana progettisti d'interni. I temi degli incontri: dal recupero del patrimonio storico nelle strutture ricettive alla formazione del personale d'accoglienza nell'hotel, dalle Spa e centri benessere a momenti di approfondimento con il mondo della scuola. L'associazione, che presta grande attenzione ai giovani ed al mondo della formazione, è socio fondatore di POLI.design - consorzio del Politecnico di Milano e collabora con diversi istituti ed università italiane.

Host in India e in Cina Fiera Milano lancia Food Hospitality World a Mumbai e Guangzhou Il primo appuntamento è dal 19 al 21 gennaio 2012, nel quartiere espositivo Bandra Kurla di Mumbai, dove Food Hospitality World sarà realizzato in partnership da due protagonisti assoluti del comparto espositivo mondiale, Fiera Milano e il suo socio tedesco Deutsche Messe AG (Fiera di Hannover), insieme al leader fieristico The Indian Express Limited Group. Questa alleanza ha consentito di riunire sotto la denominazione Food Hospitality World l'esperienza e l'autorevolezza di quattro fiere professionali di primissimo piano nella scena globale: Tuttofood, mostra dell'alimentare della società milanese; Hospitality World, rassegna indiana dell'ospitalità professionale; Taste, manifestazione del Food & Beverage in India. La seconda tappa dell'internazionalizzazione di Host sarà a Guangzhou in Cina, dove Food Hospitality World avrà luogo dal 29 novembre al primo dicembre del prossimo anno. L'evento è co-organizzato da Fiera Milano e da un primario operatore fieristico in Asia, Worldex Group. "Abbiamo focalizzato la strategia internazionale di Fiera Milano sui grandi mercati emergenti extraeuropei, dove si deciderà il futuro delle economie mature dell'Europa. E in coerenza con questa scelta lanciamo due dei nostri brand di punta, Host e Tuttofood, in India e in Cina" afferma l'amministratore delegato di Fiera Milano, Enrico Pazzali. "In questi Paesi stiamo sviluppando anche altre iniziative, avendo stabilito ormai da qualche anno solide basi operative in loco con il nostro partner tedesco, Fiera di Hannover".