

COMUNICATO STAMPA

HOST 2017

Fipe rivela i mille volti del caffè e le innovazioni sostenibili contro lo spreco alimentare nei pubblici esercizi

- La Federazione Italiana Pubblici Esercizi sarà presente a Host dal 20 al 24 ottobre 2017 con un'area dedicata al "Caffè in tavola e non solo..", animando lo spazio "Coffee & Restaurant Fipe" (padiglione 10 stand H74-L69), con un programma ricco di eventi, workshop, show cooking e iniziative formative. Tema cardine il caffè, non solo la bevanda più diffusa, ma anche ingrediente versatile e di tendenza in cucina.
- Lotta allo spreco e sostenibilità, con il riuso dei fondi di caffè, arricchiranno il programma di eventi, mentre un occhio di riguardo verrà dato come sempre alla formazione dei giovani operatori dei pubblici esercizi del futuro.
- Appuntamento martedì 24 ottobre per la Premiazione di "Fantasie al caffè", il concorso online lanciato da Fipe ad agosto per i più creativi ristoratori, baristi e futuri chef che hanno colto la sfida di presentare proposte non solo di aspetto gradevole, ma anche di facile esecuzione e originali, preparate con almeno due ingredienti: il caffè e le spezie.

Roma, 19 ottobre 2017 – Un chicco mille usi...e ri-usi! Sarà all'insegna del caffè, delle sue mille declinazioni culinarie e della sua sorprendente sostenibilità la partecipazione di Fipe alla prossima edizione di **Host, in programma a Milano dal 20 al 24 ottobre presso Fieramilano Rho**. Un ricco calendario di eventi, showcooking e workshop dedicati al ruolo del caffè come ingrediente versatile in cucina, più che come semplice bevanda, animerà lo stand Fipe grazie anche alla collaborazione dei partner istituzionali **Fondo Est, Fondo Forte, Ebnt** e di altre importanti partnership quali **APCI, Consorzio Comieco, Cast Alimenti, Grandimpianti, Hymago James 1599, Foodsccovery, Cosmai, F.lli Freni** con **IFI, Ballarini** e la **Scuola Carlo Porta con ISA**. Protagonisti degli show cooking saranno gli chef **Fabio Zanetello** e **Angelo Principe**, coordinatore dei ragazzi dello stage, che saranno affiancati anche dagli chef della prestigiosa **APCI**, l'associazione che rappresenta i più famosi cuochi professionisti italiani.

*"Come Federazione siamo lieti di essere presenti qui a Host anche quest'anno, è un rapporto cui teniamo molto perché questa è una delle principali vetrine per far passare i messaggi importanti di cui la Federazione è portatrice e che sono condivisi appieno dagli organizzatori, ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe**. Il riciclo e il no allo spreco in bar e ristoranti sono soltanto due dei temi cardine della nostra partecipazione, insieme a quello dell'innovazione e della sostenibilità. Ampio spazio sarà riservato alle relazioni di filiera, con particolare riferimento al caffè, ambito per il quale abbiamo assunto l'impegno di sottoscrivere un nuovo contratto con **Ica - Associazione Italiana Caffè**, che presenteremo martedì 24 ottobre. Nel corso della manifestazione sottolineeremo, ancora una volta, l'importanza della formazione e della valorizzazione delle potenzialità dei nostri giovani con un occhio di riguardo alla cura per il servizio e per il cliente".*

I temi cardine della partecipazione di Fipe a Host 2017

Grazie a creativi momenti di sperimentazione culinaria, di cui saranno protagonisti gli chef presenti nell'area Fipe, verrà dimostrato come un prodotto di uso apparentemente tradizionale come il caffè possa diventare il fulcro di esperienze innovative, soprattutto se abbinato a spezie provenienti da tutto il mondo che ne esaltano l'aroma e gli aspetti salutistici, un elemento in linea con l'internazionalità di Host. Lo **chef Fabio Zanetello**, ad esempio, preparerà ricette di questo tipo alternandosi ad esponenti dell'Associazione Italiana Cuochi come **Salvatore Butticé, Marco Di Lorenzi, Liborio Genovese, Luca Malacrida, Luca Mauri, Paolo Montiglio, Massimo Moroni, Angelo Principe, Matteo Scibilia, Vito Semeraro**. Si parlerà quindi di **caffè come ingrediente versatile in cucina**, in grado di dare origine a ricette capaci di stupire e soddisfare il palato del cliente. Proprio questo è stato il tema centrale di **"Fantasie al caffè"**, il concorso dedicato ai baristi, ristoratori e pasticceri più estrosi del Belpaese lanciato online da Fipe ad agosto in collaborazione con **Host** e **Ica (Italian Coffee Association)** e la cui premiazione è in programma proprio durante questa edizione di Host. Il concorso, che ha visto l'ampia partecipazione di operatori del settore e studenti di istituti per l'enogastronomia, ha chiesto ai giovani di cimentarsi in originali creazioni che avessero come ingrediente principale proprio il caffè e fossero in grado di sorprendere il cliente con proposte innovative di abbinamenti con le spezie, con un occhio di riguardo come sempre alla qualità delle materie prime utilizzate, alla preparazione, e alle modalità di servizio. Sarà molto interessante scoprire quale sarà il giudizio finale della prestigiosa giuria composta dallo chef Moreno Cedroni, dal maestro pasticciere Pierpaolo Magni e dal direttore Mario Vicentini.

Molta attenzione verrà inoltre data al tema dell'innovazione in grado di favorire la sostenibilità: le **"vetrine innovative"**, a temperatura variabile e in cui conservare cibi a diverse temperature, nascono proprio con l'obiettivo di dare la possibilità ai baristi di vendere prodotti di pasticceria fresca pur non avendo il laboratorio, ma utilizzando apparecchiature sostenibili con un occhio di riguardo agli sprechi e alle bollette. Proprio la lotta agli sprechi è l'altro tema cardine della partecipazione di Fipe a Host. I fondi del caffè, ad esempio, possono avere mille usi dopo che il caffè è stato bevuto: dall'agricoltura alla cosmesi agli integratori. Un modo per vedere il caffè non più come semplice bevanda, ma come ingrediente e risorsa che va oltre la semplice tazzina. Seguendo sempre il filone del "caffè non come semplice bevanda", altro tema centrale della presenza Fipe a Host sarà il **"pastry show"**, dove i futuri pasticceri della scuola Carlo Porta, seguendo i consigli dei maestri di Cast Alimenti, impareranno ad allestire una vetrina con dolci a base di caffè e spezie.

Gli appuntamenti da non perdere presso lo spazio Fipe (padiglione 10 stand H74-L69)

Durante la partecipazione di Fipe a Host non mancheranno i momenti di confronto su temi e problematiche attuali del fuoricasa.

Si partirà **venerdì 20 ottobre alle 10.30 per parlare dell'espresso al ristorante, per poi proseguire alle 14.30** con la tavola rotonda **"Il futuro del caffè tra catene e bar indipendenti"** per illustrare e commentare l'evoluzione del settore.

Sabato sarà invece la giornata dedicata alla qualità in cucina, sottolineando come sia la maestria degli chef a valorizzare i prodotti utilizzati per preparare **“Un pranzo d’autore”** che sarà raccontato alle 10.30 da Foodscovary con la partecipazione dello chef Principe. Mentre alle 13.30, con il dibattito **“Alta qualità al prezzo giusto”**, sarà presentata la piattaforma Horeca di Foodscovary che sostiene i presidi di produzione di alcuni prodotti di nicchia. Ma la qualità va anche conservata correttamente e Grandimpianti, alle 14.30, illustrerà le nuove tecnologie del freddo.

Domenica i dibattiti proseguiranno affrontando il tema delle spezie abbinare al caffè e lo chef Liborio Genovese illustrerà alle 10.30 **“I vantaggi del caffè in cucina”** per poi proseguire alle 13.30 con **“Il buono delle spezie e del caffè per i professionisti della ristorazione”** a cura di Hymago e commentare con lo chef Zanetello alle 14.30 **“L'arte in cucina: caffè e spezie salva vita”**.

Mentre **lunedì 23 ottobre** sarà una giornata dedicata al tema della lotta allo spreco alimentare con la presenza dell'on. **Chiara Gadda**, relatrice della legge che porta il suo nome, e a quello più generale dell'economia circolare. Si partirà alle **14.30** con la tavola rotonda dal titolo **“Senza spreco con la doggy bag”**, realizzata in collaborazione con **Consorzio Comieco** e focalizzata sulla possibilità di portarsi a casa il cibo non consumato al ristorante, per poi passare alla testimonianza di Comunicaffè dal titolo **“Riciclo: i mille usi dei fondi di caffè”**, in programma alle **15.30**.

Il martedì chiude la manifestazione con uno sguardo rivolto al futuro: alle **10.30** si parlerà di **Alternanza Scuola Lavoro** con la presentazione del progetto Fipe-APCI per la formazione dei futuri imprenditori, alle **11.30** saranno presentati i fondamentali del contratto condiviso tra Ica e Fipe che si propone di rendere più collaborativo il rapporto tra torrefattori e esercenti, per poi proseguire alle **14.30** con la tavola rotonda **“La tecnologia migliora l'espresso?”** in occasione della quale si cercherà di capire cosa sta avvenendo nel mondo del caffè.

La giornata si concluderà con la degustazione di quanto preparato dai ragazzi durante lo stage **“Caffè in tavola e non solo...”** e la consegna dei premi ai vincitori del concorso **“Fantasie al caffè”**.

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