



Quick links: [Abbonati a Food Service](#) [#DigitalFood](#) [Webinar](#)

Host 2021, le novità più interessanti dell'Horeca

Host 2021, le novità più interessanti dell'Horeca

PRIMO PIANO

🕒 8 min.

29 Ottobre 2021

Macchine da caffè interconnesse, box delivery di design, mix di farine innovativi: panoramica sulle proposte più significative della cinque giorni milanese





Anche l'edizione 2021 di Host, la prima in era pandemica, è stata contrassegnata da una miriade di **innovazioni e prodotti** destinati, chi più chi meno, a rivoluzionare buona parte dell'Horeca.

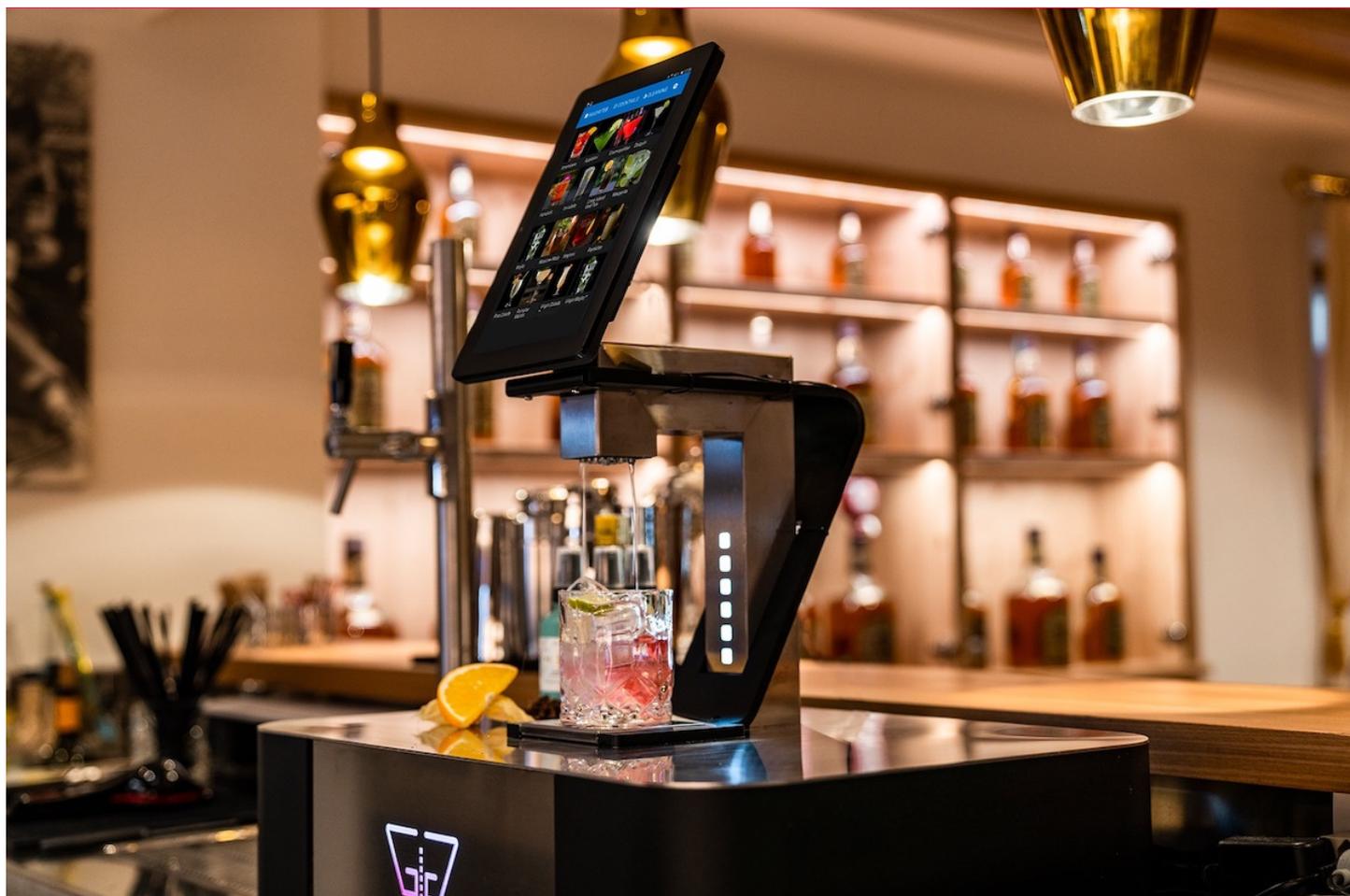
Food Service ha scelto alcuni tra i progetti più interessanti e significativi presentati nella cinque giorni milanese. Eccoli di seguito:



Stampare lo scontrino non serve più. Con **Scloby** ed **Epson** maggiore comodità e meno sprechi, grazie alla possibilità di attivare la funzionalità dello **scontrino digitale** in un sol tocco, direttamente dal punto cassa. Così facendo si ha la possibilità di inviare ai clienti lo scontrino in Pdf via mail, con lo stesso valore legale dell'omologo cartaceo. Il cliente potrà, quindi, archiviare il Pdf firmato digitalmente, per averlo sempre a disposizione.



Il **Gruppo Celli** punta ancora sull'innovazione: a Host lanciata la gamma di prodotti **EVO**, soluzioni pratiche e interamente digitali. La prima si chiama **Niagara EVO**; si tratta di erogatori dotati di lettore NFC e telecamera per la lettura di QR code, in grado di gestire ogni aspetto presente e futuro dell'interazione digitale con l'utente: tutte le macchine sono connesse al cloud attraverso uno scambio di dati in tempo reale. La seconda è la gamma di prodotti **Hi-ClassEVO**, sostenibili, connessi e dal design moderno, ideali per uffici, palestre e luoghi pubblici.



Celli ha portato a Host anche l'esclusiva **Cocktail Machine**, l'innovativa soluzione in grado di preparare fino a 80 cocktail alcolici e analcolici a regola d'arte in pochissimi secondi. Una soluzione flessibile e intuitiva che traccia il **futuro del bar**, esaltando la professionalità del barman e la massima libertà creativa. Infinite le combinazioni di drink personalizzati, dai classici aperitivi e long drink ai cocktail tropicali o analcolici.



So Urban by Arcoroc è il nuovo concept di recipienti concepiti per la consegna e l'asporto, presentato a Host tra le novità del **Gruppo Arc**. Un prodotto all'insegna dell'ecosostenibilità, data dall'utilizzo del vetro che garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche e la sicurezza sanitaria del contenuto. Diversi i vantaggi di questi contenitori, trasparenti per la perfetta presentazione dei cibi, impilabili, leggeri, ermetici, ideali al microonde ed estremamente resistenti (fino a cinque volte in più rispetto ad articoli in vetro non temperato).



In linea con la tendenza che vuole sempre più bicchieri e tumbler in stile vintage, poi, **Arcoroc** ha proposto la collezione **Broadway**: forme dallo stile retrò riviste in chiave moderna con nuovi colori. Con i loro tagli sofisticati, questi bicchieri riproducono fedelmente gli elementi distintivi delle collezioni che rendevano particolarmente raffinate le tavole degli Anni 30.



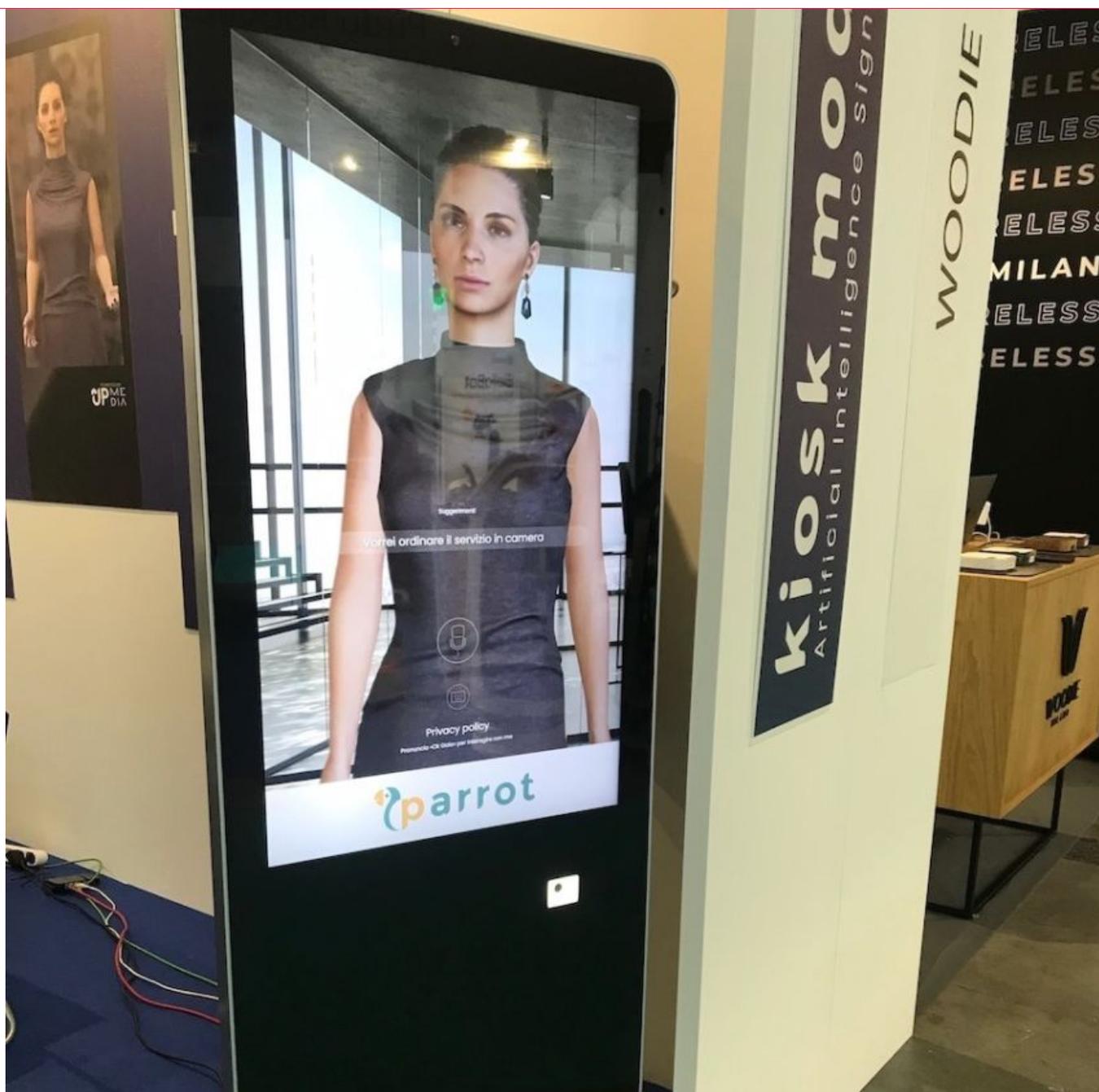
Il **Gruppo Cimbali** fa il suo ingresso nel segmento “home” con **Faemina**, la nuova macchina per il caffè espresso dal design esclusivo. Un oggetto elegante nello stile e minimal nelle forme, sinonimo di performance di alto livello e praticità d’uso, grazie alle differenti soluzioni ergonomiche studiate per facilitarne l’utilizzo. La macchina è accompagnata dal nuovo macinadosatore home/prosumer **Faema Touch and Match**: il macinadosatore presenta un display touch di facile utilizzo, una regolazione delle macine manuale e la macinatura estremamente silenziosa.



Sempre da Cimbali arriva la nuova **M200**, una macchina per caffè espresso top di gamma, che combina design all'avanguardia, tecnologia sempre più avanzata e qualità superiore sono garanzia di un eccellente caffè in tazza. La M200 è realizzata con materiali di alta qualità e con tecnologie innovative nel pieno rispetto dell'impegno per la **sostenibilità**. Grazie alle diverse soluzioni ergonomiche – come la bacinella regolabile, le lance vapore manuali inclinate e i materiali soft touch – la M200 si trasforma in una vera estensione dell'abilità del barista, migliorando così il rapporto con il cliente che diventa sempre più diretto.



Nemmeno le macchine da caffè possono più esimersi dall'essere interconnesse e **gestibili da remoto**. Non solo per consentire di ottenere l'accesso al credito d'imposta previsto dal piano Transizione 4.0, ma soprattutto per i vantaggi che questo rappresenta in termini di monitoraggio e controllo della macchina, risparmio energetico, manutenzione efficiente e predittiva. Una delle innovazioni **La Marzocco** è proprio una macchina di nuova generazione con un'elettronica connessa, ma l'azienda ha presentato anche **Wally Milk**, un monta-latte totalmente automatico che riproduce i movimenti manuali del barista, per una crema perfetta, ma con notevole risparmio di tempo. Sempre in fiera un'anticipazione del prossimo lancio: un macina caffè innovativo, che risolve le principali problematiche della macinazione.



Gaia non è un semplice totem multimediale in grado di erogare contenuti: grazie all'**Intelligenza artificiale** sa, quando opportunamente formato, offrire all'utente un'esperienza interattiva e coinvolgente. A Host l'azienda ha presentato due configurazioni, una pensata per l'**hotellerie**, l'altra per i servizi ristorativi. Se tramite **Gaia in Hotel** è possibile fare il check in, richiedere informazioni e prenotare servizi, al ristorante si può riservare un tavolo, consultare il menu, ordinare e potenzialmente anche pagare il conto. All'utente si offre una vera e propria conversazione con Gaia che, oltre a rispondere a ogni domanda, propone servizi aggiuntivi e invita a lasciare i propri dati, in ottica di lead generation.



L'outdoor è sempre più importante per tutte le attività di ristorazione e accoglienza. Lo spazio esterno va curato al pari delle sale interne, con arredi e complementi di qualità e design. A Host **Nardi** ha presentato **Doga**, collezione d'arredo del designer Raffaello Galiotto, composta da sedute con e senza braccioli, poltroncina lounge e tavolino in resina fiberglass. Spiccatamente outdoor per estetica e funzionalità, è disponibile in un range cromatico che si può declinare nei più diversi contesti. Bianco raffinato; antracite e tabacco per mood più industrial e urban; cappuccino, ideale per inserirsi in contesti storici; marsala, per chi cerca un tocco di eccentricità; pera e agave per ambienti più naturali.



Un forno trasversale, adatto a ogni tipo di business, a locali di tutte le dimensioni e alle esigenze di ogni professionista: è questo il significato di **inclusività** che l'azienda ha attribuito al nuovo forno **Serie X**, presentato in anteprima a Host, ma il cui lancio avverrà ufficialmente a Sigep, per arrivare a marzo 2022 nelle cucine e nei laboratori. Serie X nasce dalla collaborazione con Renato Bosco e dalle esigenze reali dei professionisti. In particolare, la semplicità d'uso, una volta impostati i vari parametri, consente l'utilizzo anche da parte di personale non specializzato; inoltre il forno è gestibile da remoto e, su più punti vendita, consente di offrire prodotti di qualità costante. La ricerca sulla coibentazione, inoltre, ha consentito di raggiungere un risparmio energetico del 45%.



La Pala, La Tonda e La Teglia: con tre innovativi mix per pizze croccanti e fragranti, **Di Marco** rivoluziona il mondo delle farine professionali. Per la prima volta vengono appositamente abbinare due paste acide di riso e di frumento, così da mantenere più a lungo le caratteristiche organolettiche dell'impasto e facilitare la perfetta riuscita di ogni tipo di pizza.



Stupire con la tradizione è la ricetta di **Menù** che, a Host 2021, ha presentato **Ècacioepepe**, condimento realizzato con pecorino romano Dop e ideato per realizzare senza alcuna difficoltà il piatto must della cucina capitolina. Perfetto per condire tonnarelli, gnocchi e mezze maniche, è ideale anche per farcire panini e pizze gourmet.

LE SPECIALITÀ

NOVITÀ

BASE 1000 RICETTE ALLO ZAFFERANO E AI FUNGHI PORCINI

- Ci sono 2 **NOVITÀ** nella ristorazione!
BASI PER 2 RICETTE, preparate con **INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ**, con attenzione particolare all'origine delle materie prime utilizzate, come lo zafferano della Persia e i funghi Porcini.
- I **CHICCHI GRANDI E CORPOSI** assorbono il condimento in maniera naturale per una preparazione dal risultato perfetto in soli 12 minuti.
- Il prodotto non ha ingredienti in polvere aggiunti, il chicco assorbe il condimento grazie a **UN'ESCLUSIVA TECNOLOGIA BREVETTATA**.
- **SENZA CONSERVANTI**, glutammato monosodico aggiunto, coloranti e grassi idrogenati.



Due le novità presentate da **Riso Gallo**, che ha lanciato la **Base 1000 ricette** allo zafferano e ai funghi porcini. Entrambe sono realizzate con estrema attenzione alle materie prime e attraverso l'utilizzo di un'esclusiva tecnologia brevettata che permette il perfetto assorbimento da parte dei chicchi. Chicchi grandi e corposi che consentono un'ottima riuscita del piatto in soli 12 minuti.

MonAmie, MiAmi e OrigAmi dell'azienda Cartaria Italiana rappresentano una piccola rivoluzione per il packaging. Si tratta di lunch box appositamente studiate per il delivery, realizzate in cartoncino riciclato e riciclabile e, dunque, completamente ecosostenibili. Le superfici regolari sono uno spazio perfetto per i brand e i messaggi che vogliono veicolare, assieme a un design curato e originale.

Il **Gruppo Evoca** ha messo in mostra una gamma rinnovata e completa di soluzioni per il

ABBONATI 

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

Solare, già premiata con lo Smart Label. Troviamo, poi, il modello tradizionale **La Decisa**, portabandiera del progetto Gaggia per l'Italia, in una nuova veste Total White, e il macinacaffè **On Demand G10**, rilanciato in un'inedita versione evo che si distingue per la connessione Bluetooth integrata e il sistema DCS, garanzia di una macinatura più precisa e costante nel tempo. Tra le grandi novità disponibili a partire dal 2022 La Dea, un nuovo e raffinato modello che, per la ricercatezza del suo design, fa l'occhiolino al barista e al suo desiderio di giocare con il caffè.

Dopo il lancio dei nuovi pacchetti di manutenzione per assicurarsi un sistema di cottura sempre perfettamente efficiente, i servizi tecnici di **Rational** si ampliano e si digitalizzano grazie al nuovo **"tagliando digitale"**. Se con i pacchetti di manutenzione, i clienti proteggono il loro investimento, prolungando la vita del sistema di cottura e riducendo significativamente i costosi tempi di inattività, con la nuova cronologia di manutenzione, il forno combinato a vapore conquista i tecnici dell'assistenza offrendo, sia a loro che al cliente, uno strumento in più per tenere sotto controllo lo storico degli interventi di manutenzione e semplificare le attività.

© Riproduzione Riservata

DI MARCO

GRUPPO ARC

GRUPPO CELLI

GRUPPO CIMBALI

GRUPPO EVOCA

HORECA

ABBONATI 

LA NUOVA RIVISTA DEL FOODSERVICE

SCLOBY



ABOUT

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

[Abbonati a Food Service](#)

[Edicola](#)

[Newsletter](#)

Via Giuseppe Pecchio,
14
20131 - Milano (ITALY)

[Privacy Policy e Cookie](#)

[Policy](#)

Copyright © 2015-2021 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati