

DIGITAL EDITION

NOVEMBRE 2023 · ANNO XXXVII · N. 313

Italia a Tavola



Bollicine
Meno zucchero nel bicchiere,
crescono extra brut e pas dosé



Non più solo naturale o frizzante
Nei ristoranti d'élite spopola
la **carta dell'acqua**



ALPEREGIS
Chardonnay di montagna

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO



ATTREZZATURE

Intelligenza artificiale e tecnologia

A Host 2023 l'Horeca guarda al futuro



di **Gianluca Pirovano**

I numeri non dicono tutto, ma dicono tanto. Oltre 180mila i visitatori professionali, tra i quali spicca l'incidenza di operatori internazionali da 166 Paesi, che ha superato il 42% del totale. Oltre che da nazioni europee come Germania, Francia, Spagna, Svizzera e Regno Unito, delegazioni particolarmente numerose si sono registrate dal Nord e Sud America (1 su 10), Paesi del Golfo e Asia (circa 1 su 5). Questi, in sintesi, i numeri dell'edizione 2023 di Host a Milano. Numeri che non raccontano, però, l'importanza della fiera e dei suoi contenuti. Host si è confermata, infatti, uno dei punti di riferimento per l'innovazione nell'ospitalità professionale, il fuoricasa e il food retail. Un'oc-

casione importante per discutere delle sfide che l'Horeca dovrà affrontare in futuro, ma anche per ribadire l'importanza di mantenere radici salde con il passato.

L'intelligenza artificiale a Host 2023

Un ruolo importante nel futuro prossimo del mondo e, quindi, anche di ristorazione e accoglienza lo giocherà senza dubbio l'intelligenza artificiale. Un argomento che, quindi, è stato per forza di cose molto presente nel dibattito a Host. Non solo: alcune aziende hanno anche già applicato l'intelligenza artificiale alle loro proposte e l'hanno raccontato direttamente in fiera. Un'occasione importante per toccare con mano una fetta di futuro. Un esem-

pio è il primo forno con intelligenza artificiale, presentato da **Welbilt**. Ma cosa vuol dire? «Vuol dire che questo forno è capace di vedere tramite una videocamera il prodotto che inserisco - ha spiegato **Samuele Zani**, direttore commerciale dell'azienda - Facciamo un esempio con i croissant: inserendo il croissant, il visore vede il tipo di prodotto inserito, dopodiché si chiude la porta a scomparsa, altro nostro brevetto, e fa partire le cotture. Dall'altra parte, se inserisco un prodotto non compatibile il forno mi dice di toglierlo perché non compatibile con questo tipo di cottura».

Welbilt non è, però, l'unica realtà ad aver deciso di investire in maniera importante sull'intelligenza artificiale. **Esmach**, per esempio, a Host non ha portato un singolo prodotto, ma una tecnologia che coinvolge a tutto tondo la sua proposta. «Stiamo applicando l'intelligenza artificiale alle nostre macchine che hanno un pannello che dialoga con l'operatore - ha svelato **Giacomo Bonfiglioli**, amministratore delegato di Esmach - E la stiamo applicando a tutta la nostra produzione». L'ennesima dimostrazione di come con l'intelligenza artificiale, volenti o nolenti, sarà necessario fare i conti.

Intelligenza artificiale che va a braccetto con la digitalizzazione, altro tema che ad Host ha giocato un ruolo molto importante. Se ne è discusso



ATTREZZATURE ■

dono anche con [Brita](#): in fiera a Milano l'azienda ha portato, tra le varie novità, l'applicazione della cosiddetta "Internet delle cose", "Internet of things", la testata intelligente, quindi la possibilità che la testata dei suoi filtri faccia un ricalcolo continuo della qualità dell'acqua per settare il filtro professionale nel migliore dei modi per ogni diversa condizione d'acqua che entra nel filtro.

Tecnologia, dicevamo, al servizio dei professionisti. In cucina è così da tempo e il panorama si arricchisce ogni volta di nuovi spunti. Oltre agli esempi già citati, possiamo sottolineare i nuovi touchscreen dei forni [Tecnoinox](#), ma anche, parlando di gelati e pasticceria, le attrezzature di [Staff Ice System](#) che, grazie all'utilizzo della tecnologia, rendono più semplici le preparazioni. E, ancora, [Rational](#) e i suoi forni, da sempre in prima linea per quanto riguarda lo sviluppo tecnologico. A Host l'azienda ha portato l'iCareSystem AutoDose, un sistema integrato di pulizia offerto come opzione per le unità da tavolo iCombi Pro. Anche [Meiko](#) si è mossa nella stessa direzione, presentando, tra le altre cose, M-iClean H con QuickDry per eccellenti risultati di asciugatura e basso consumo energetico. Risparmio energetico che ha un peso duplice: strizza l'occhio all'ambiente e permette alle attività di risparmiare sulla bolletta. Non a caso [Angelo Po](#) ha lavorato con particolare attenzione sui suoi frigoriferi, riuscendo a garantire un risparmio annuo di circa 300 euro.

Piatti, bicchieri, arredamento: una base solida su cui costruire

È un mondo che va veloce, quello di Host, ma che non dimentica delle sue radici. Ci sono tecnologia e intelligenza artificiale, ma ci sono anche design e attenzione al prodotto. ➔

anche in una tavola rotonda dal titolo "La sfida digitale per bar e ristoranti: come cambia la gestione delle imprese", promossa da [Italia a Tavola](#) e organizzata da [Fipe-Concommercio](#). All'appuntamento hanno preso parte [Pietro Caprara](#) (Head of Digital Business [METRO Italia](#)), [Enrico Derflinger](#) (Presidente Euro-Toques International), [Matteo Musacci](#) (Vicepresidente Fipe-Concommercio) e [Alfonso Iannotta](#) (Marketing Director di Roadhouse). Proprio METRO negli ultimi anni ha investito parecchio in tema di digitalizzazione, muovendosi in due direzioni. Da un lato, offrendo una serie di servizi che rendono molto più semplice fare acquisti, dall'altro proponendo consulenze mirate per digitalizzare i pubblici esercizi.

Tecnologia nell'Horeca, un pilastro di Host

Se l'intelligenza artificiale è, senza dubbio, l'orizzonte più avanzato con cui si deve confrontare oggi il mondo dell'Horeca, il tema più generale e sempre di attualità è la tecnologia in ogni sua sfaccettatura. Tecnologia che non deve essere un semplice vezzo, ma declinarsi completamente a sostegno dei professionisti della ristorazione e

dell'accoglienza. Anche in questo senso, Host non ha tradito le aspettative, con numerose novità che tracciano la strada per il futuro. Alcuni esempi? Quello per certi versi più estremo, anche se sempre più diffuso, è stato portato da [Ceji Systems](#) con i suoi robot. Lo scorso anno l'azienda aveva già presentato quelli pensati per il servizio al tavolo e l'accoglienza, ora ne ha aggiunto uno per il servizio in camera. Si digita il numero di stanza, si inserisce il cibo o ciò che serve nella pancia del robot e questi si dirige direttamente alla stanza. Ci sono, poi, soluzioni a cui siamo più abituati, ma che evolvono e si migliorano in maniera costante. Stiamo parlando, per esempio, di [Passepartout](#) e dei suoi software gestionali, che permettono al ristoratore di monitorare con semplicità tutti gli aspetti della sua attività e ai clienti di avere facilmente accesso a menu e proposte.

Come dicevamo, però, tecnologia significa anche migliorare e rendere maggiormente fruibile ciò che c'è già. Come? Abbattendo i costi grazie a una gestione mirata di acqua e bevande. La proposta avanzata da [Zerica](#) a Host è proprio questa: tramite la tecnologia, garantire risparmio e semplicità di gestione. Acqua e tecnologia che si fon-