

**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 6992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Elisa Facchetti  
+ 39 02 36596033  
account1@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**  
+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

**Ufficio stampa / Press office**

**THE DATES CONNECTION: CON LA SEMIFINALE DI AMMAN,  
ENTRA NEL VIVO IL CONTEST DI HOSTMILANO E TUTTOFOOD  
CHE CONIUGA CREATIVITÀ E NETWORKING**

- *Prosegue il percorso di The Dates Connection, la competizione che premia le più innovative ricette con datteri organizzata da TUTTOFOOD e HostMilano in collaborazione con Emirates Culinary Guild*
- *Si è tenuta oggi ad Amman la prima semifinale nazionale, che ha coinvolto 11 tra i più rinomati ristoranti giordani. I due semifinalisti votati online da un pubblico internazionale esperto si sono sfidati dal vivo, decretando la vittoria di Chef Bassam Al Jammal, chef di Solaya Restaurant.*
- *L'evento coinvolge chef di 5 Paesi – Giordania, Qatar, Arabia Saudita, Emirati Arabi e Italia – e le semifinali nazionali proseguono fino all'appuntamento a Dubai a febbraio 2023*

*Dubai/Milano, 29 settembre 2022* – Continua il viaggio d'incontro fra Oriente e Occidente rappresentato da **The Dates Connection**, il contest lanciato da **HostMilano e TUTTOFOOD** – le due manifestazioni di punta in portafoglio a Fiera Milano nelle filiere dell'ospitalità e dell'agroalimentare – che premia le più innovative ricette **a base di datteri** proposte da alcuni tra i più creativi chef e pastry chef internazionali, sia affermati sia emergenti.

Promosso in collaborazione con **la Emirates Culinary Guild** e il supporto di **Saudi Arabian Chefs' Association, Qatar Culinary Professional e Jordan Restaurant Association**, l'iniziativa prevede come prima fase la selezione di due finalisti nazionali per ognuno dei cinque Paesi partecipanti: **Giordania, Qatar, Arabia Saudita, Emirati Arabi e Italia**.

**Al via le appassionanti semifinali nazionali**

In questi giorni, attraversando virtualmente deserti, palmeti e spiagge del Medio Oriente questa "carovana dei datteri digitale" ha toccato la sua prima tappa, **la Giordania**. La semifinale nazionale si è tenuta presso il **ristorante Alsynior di Amman** con il supporto di tutte le principali associazioni del settore food e hospitality del Paese (**Jordan Restaurant Association, Jordan Chefs Association, Jordan Hotel Association**) e alla presenza dei più rappresentativi media locali.

Per decretare il finalista nazionale assoluto, nella sfida conclusiva hanno replicato dal vivo le loro ricette i tre chef vincitori delle preselezioni, tenutesi in formato digitale tramite brevi video visibili sul [canale YouTube di Emirates Culinary Guild](#). Ben 11 gli chef che hanno partecipato, dai più rinomati ristoranti, tra i quali **Al Qasr Garden, Books@Cafe, Maharaf, Solaya, Vinaigrette, Wild Jordan e YAGOOS**.

I video sono stati votati da un pubblico internazionale esperto di ristorazione, selezionato da Fiera Milano e dalle associazioni partner, che ha individuato come



**TUTTOFOOD**  
MILANO

**Ufficio stampa  
Fiera Milano**

Rosy Mazzanti  
Simone Zavettieri  
+39 0249977457  
+39 335 69992328  
press.host@fieramilano.it

**Ufficio stampa  
Il Quadrifoglio**

Italia  
Elisa Facchetti  
+ 39 02 36596033  
account1@quacom.it  
Estero  
Francesca Legnani  
+ 39 02 36596033  
press@quacom.it

**Fiera Milano S.p.A.**  
+39 02.4997.7134  
fieramilano@fieramilano.it  
fieramilano.it

**finalisti Chef Bassam Al Jammal di Solaya, Chef Sarah Alhares e Chef Yousef Abudayyeh di Books@Cafe**, grazie a tre ricette che valorizzano in modo particolare gli ingredienti di qualità e le tecnologie di preparazione. In dettaglio, Chef Al Jammal ha preparato un dolce con infusione di datteri, Chef Alhares ha realizzato dei bomboloni croquembouche di datteri, mentre Chef Abudayyeh ha ideato un'insalata di salmone con salsa di datteri. La sfida live ha infine decretato la vittoria di Chef **Bassam Al Jammal**.

**Un percorso che unisce la creatività al networking e al business**

Con l'avanzamento delle fasi di selezione, **Dates Connection** si sta confermando sempre più non solo come **un percorso di incontro e dialogo fra diverse culture gastronomiche e sensibilità creative**, ma anche come **importante opportunità di networking e sviluppo del business**, che valorizza le affinità tra i due mondi del Food & Beverage e dell'ospitalità e fuoricasa presidiati da **TUTTOFOOD e HostMilano**. Lo conferma il crescente appoggio istituzionale alla competizione: in agosto lo **UAE Restaurant Group**, il gruppo che raccoglie migliaia di ristoranti negli Emirati Arabi Uniti, ha entusiasticamente confermato il proprio supporto all'evento, specialmente durante il capitolo locale con **la semifinale a Dubai il mese di febbraio 2023**.

L'appuntamento a Dubai completa il programma delle semifinali nazionali, che proseguono **da settembre 2022 a febbraio 2023**.

L'iniziativa rientra del percorso verso le edizioni 2023 di **TUTTOFOOD e HostMilano**, che si terranno a fieramilano rispettivamente dall'8 all'11 maggio e dal 13 al 17 ottobre. Un percorso che si propone di rendere sempre più efficace l'incontro tra domanda e offerta, creando occasioni di coinvolgimento per potenziali espositori e buyer direttamente sui loro mercati, avvalendosi anche di partnership con le più rappresentative associazioni locali.

**TUTTOFOOD** si terrà a fieramilano **dall'8 all'11 maggio 2023**.

**HostMilano** si terrà a fieramilano **dal 13 al 17 ottobre 2023**.

Per ulteriori informazioni:

www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano; [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it), @HostMilano.