

THE CUBE

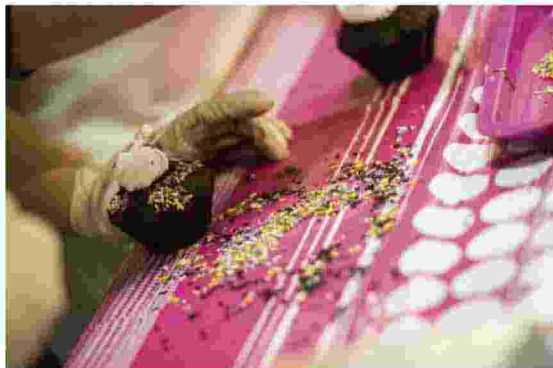
Milano capitale del cioccolato

01/11/2016



Dal 9 al 12 febbraio 2017 ritorna a Milano "Salon du Chocolat", la seconda edizione di questo evento nato a Parigi nel 1994, che ha già conquistato varie capitali del mondo.

Un format portato in Italia da Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani, che al «cibo degli dèi» dedicano una quattro giorni per famiglie, appassionati, professionisti, foodlovers. Food, Fashion e Design saranno le parole chiave di questa manifestazione, ideata da Event International, realizzata anche in collaborazione con NABA e AMPI. 8400 mq di area espositiva presso MiCo in viale Eginardo (MM Portello), consentono un ampliamento importante nelle aree dedicate agli show dei maestri pasticceri e chef e più spazio anche per gli espositori di qualità. Ma soprattutto la possibilità di creare due nuove aree: quella dedicata ai paesi produttori e l'altra ai giovani talenti emergenti bean to bar.



Un calendario ricco di eventi per declinare il cioccolato in cinque aree tematiche: show cooking, fashion, sensorialità, famiglie e shopping. Quest'anno l'esposizione milanese oltre al "Chocolate Fashion Show" avrà "Il Chocolate Design Expo" due iniziative che sublimeranno il talento di designer all'avanguardia con l'arte dei maestri cioccolatieri, per offrire al pubblico un'interpretazione del cioccolato di alto livello e di grande appeal creativo. Scoprirete che il cacao è diventato un prodotto gourmet per la gamma di esperienze che può regalare al di là dei pur piacevoli stereotipi golosi.

Grandi maître chocolatier e pastry chef, veri alchimisti del cioccolato, si alterneranno sui palchi del «Salon» mostrando la loro arte attraverso showcooking e degustazioni; inoltre, il «Salon» dedicherà momenti ad hoc con i seminari «Choco experience». Percorsi di scoperta e conoscenza: i partecipanti, guidati da una mappa sensoriale, organizzata per livelli di percezione, potranno individuare, attraverso degustazioni di diversi cioccolati, dai più comuni ai più rari e preziosi come il criollo o il trinitario, l'ambiente originario in cui la pianta è cresciuta, il terreno, il tipo di tostatura o essiccazione a cui è stato sottoposto il seme. E sempre per i bambini (dai 3 ai 10 anni), si succederanno spettacoli, giochi musicali, laboratori e cooking class a tema con i Maître Chocolatier del «Salon».



I più visti di WORLD

à la carte

TRAVELLING IN THE 4 ELEMENTS

Tahiti Fashion Week

Travelling & Tattooing

THE FUTURE IS A CROSS-OVER

I più visti dell' anno 2016

Tahiti Fashion Week

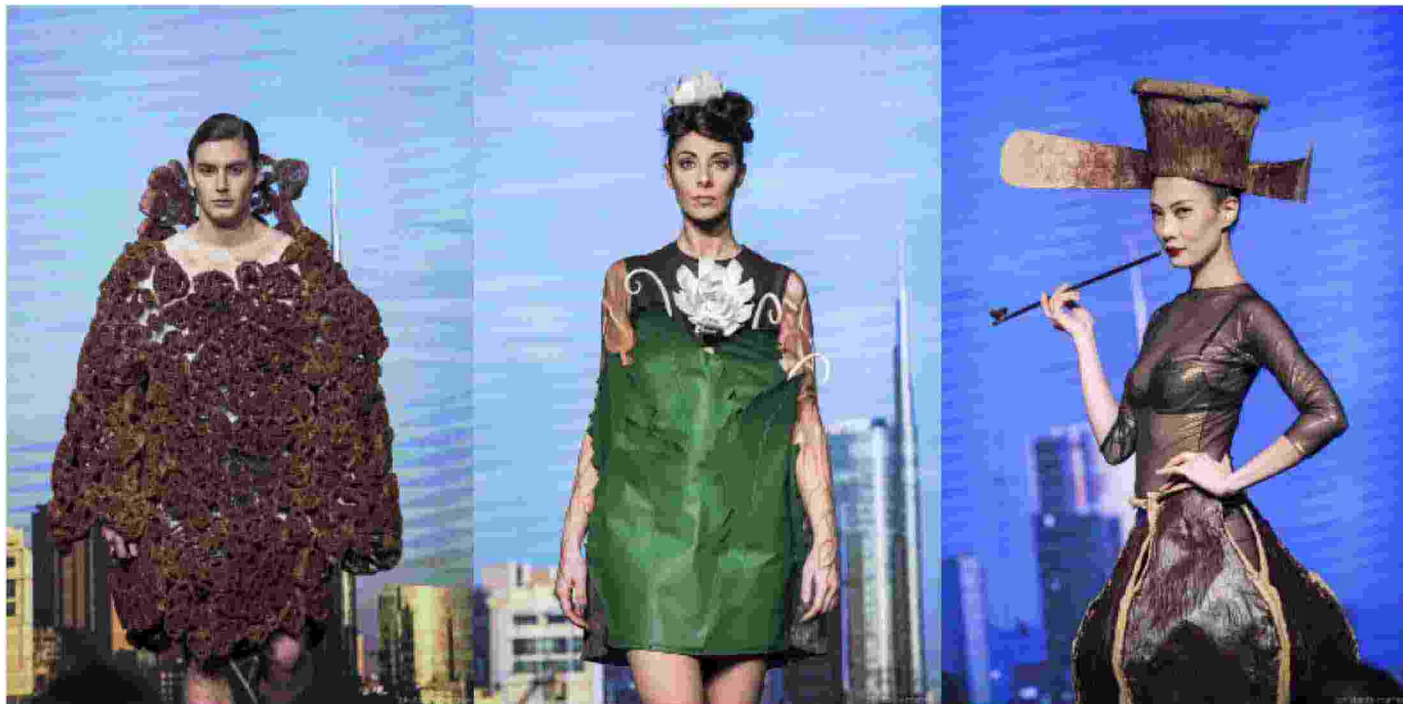
Travelling & Tattooing

There is no second!

Un giorno in cantiere ... tutto inizia dalla secca

Le New Entry della Buona Cucina Italiana

www.salonduchocolat.it



Ad anticipare l'evento più cioccolatoso del mondo una serie di appuntamenti: al **Grand Hotel et de Milan** (www.grandhoteltedemilan.it) degustazioni guidate dai protagonisti della pasticceria italiana: oltre a quello dello scorso 27 ottobre con **Andrea Besuschio** pastrychef del Salon du Chocolat Milano con degustazione speciale di teapigs, i tè al cioccolato e non, il **24 novembre** a la volta di **Lorenzo Lavezzari** e il **14 dicembre** di **Davide Comaschi**. Tre maitres chocolatiers che con il loro estro creativo fanno vivere tre momenti diversi alla scoperta del cacao. In aggiunta, dal **29 novembre** al **3 dicembre**, presso gli spazi di **Eafaly Smeraldo**, il Salon du Chocolat partecipa alla **Settimana del Cioccolato** con: una cooking class a cura della chef **Sara Prezeruti**; una degustazione guidata da **Gilberto Mora** della Compagnia del Cioccolato e una cena firmata dal pastry chef **Silvio Bessone**.



left Photo: Prima serata di degustazione al Grand Hotel et de Milan, middle Photo: Andrea Besuschio pastrychef del Salon du Chocolat Milano, right Photo: Degustazione speciale di teapigs



Photo Degustazione al Grand Hotel et de Milan