



Per un Natale gourmet mai visto

HOME **ATTUALITÀ** PROTAGONISTI LOCALI RICETTE FOOD&WINE LIFESTYLE EVENTI ITALIANGOURMET SHOP

f Like < 208

Accedi

Rivista digitale



Search

## ATTUALITÀ

Home / ATTUALITÀ



02 novembre 2016

### Il cioccolato con Andrea Besuschio

*Tre ChocoExperience con maître chocolatier per vivere in anteprima l'atmosfera del Salon du Chocolat Milano. La prima con Andrea Besuschio della Pasticceria Besuschio di Abbiategrasso (a cura di Claudio Colombo, foto di Meschinai)*

Dal 9 al 12 febbraio 2017 ritornerà il **Salon du Chocolat Milano**, quattro giorni alla scoperta del "cibo degli dèi" con eventi e degustazioni di alto livello e la presenza dei migliori maître chocolatier italiani. La nuova sede scelta, quella degli spazi del MICO, consentiranno un ampliamento importante nelle aree dedicate agli show dei maestri pasticceri e chef, più spazio per gli espositori di qualità e soprattutto la possibilità di creare due nuove aree: quella dedicata ai paesi produttori e l'altra per la degustazione.

Per vivere in anteprima tutte le emozioni del cioccolato con i grand maître



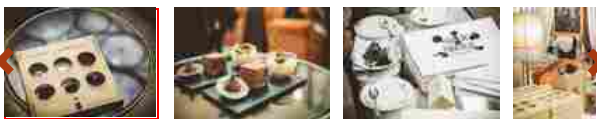
Tweet di @IcardiCarla



chocolatier gli organizzatori del **Salon du Chocolat Milano** hanno programmato una **ChocoExperience** di lusso che prevede tre appuntamenti al **Grand Hotel et de Milan**. Il primo si è tenuto il 27 ottobre in compagnia del pasticciere **Andrea Besuschio** di Abbiategrasso che ha raccontato con grande passione tutta la filiera del cioccolato facendo degustare prima raffinati crù e poi esclusivi dessert a base di cioccolato. In accompagnamento i pregiati tè "chocolat flake" e "chocolat and mint" di Teapigs.

I prossimi **appuntamenti** saranno il 24 novembre con Lorenzo Lavezzari e Paolo Moschini e il 14 dicembre con il Campione del Mondo Davide Comaschi.

PhotoGallery



News correlate

**2 Novembre 2016**  
**Una cena "bizzarra"**  
 Giovedì 3 novembre, al Ratanà di Milano, si celebra l'incontro ravvicinato fra le belle Bizzarre di Birra del Borgo e la cucina di chef Cesare Battisti (a cura di Cristina Viggè)

[f Like](#) [> Leggi tutto](#) [0 condivisioni](#)

**28 Ottobre 2016**  
**Nasce achrome, il gusto come forma d'arte**  
 La Pasticceria Bompiani di Roma presenta Achrome, una torta monogusto e con cuore di liquore, che racconta l'essenzialità di Pietro Manzoni, ma anche l'eleganza e tutta la delicatezza avvolgente della mandorla d'Avola.

[f Like](#) [> Leggi tutto](#) [0 condivisioni](#)

[Cucina](#) [Pasticceria](#)

ABOUT

CHI SIAMO

Tutti i socials Grande Cucina