



DEGUSTAZIONI, EVENTI

Salon du Chocolat 2^o edizione

5 GIORNI AGO by CAMILLA GUIGGI

Dopo il successo della prima edizione, il Salon du Chocolat torna dal 9 al 12 febbraio 2017 al MiCo. Tra i protagonisti il maître chocolatier Andrea Besuschio e Teapigs

Tutti pronti per la seconda edizione del Salon du Chocolat. Dopo il successo della prima edizione, visitata da circa 20.000 Choco Lovers, si scaldano i motori per la seconda edizione italiana del [Salon du Chocolat](#).

A febbraio 2017, dal 9 al 12, ritorna il Salon du Chocolat Milano e in anteprima, per la stampa specializzata, emozioni al sapor di cioccolato con tre grand maître chocolatier che saranno presenti alla manifestazione.

La *prima ChocoExperience* ha origine dal maître chocolatier Andrea Besuschio. Presso Grand Hotel et de Milan in Via A. Manzoni, a Milano, giovedì 27 ottobre, ha avuto luogo quest'incontro ravvicinato con il cibo degli dei.

Andrea Besuschio

Andrea Besuschio, classe 1962, rappresenta la quarta generazione di una famiglia votata al "dolce". La pasticceria è l'attività della sua famiglia dal 1845. La Pasticceria Besuschio vanta ben 170 anni di storia.

La sua passione lo porta in Francia per frequentare corsi su corsi per perfezionarsi. Tra questi troviamo quelli della celebre [École du Grand Chocolat](#) di Valrhona. Oggi Andrea Besuschio è un professionista completo, saldamente radicato alle sue origini e al suo territorio. Costantemente in grado di rinnovarsi attraverso un quotidiano lavoro di studio, ricerca e sperimentazione. E così, accanto ai grandi classici che hanno fatto la storia della maison, continua a proporre nuove e straordinarie creazioni.



Andrea Besuschio



In questa occasione nelle raffinate sale del Grand Hotel et de Milan per un particolarissimo Tea Time le sue meravigliose creazioni sono state abbinate a un infuso e ad un tè di Teapigs.

Teapigs

Teapigs è nata 10 anni fa in UK da Nick e Luoise con l'intento di promuovere e svecchiare il classico tè a foglie intere. Seleziona varietà pregiate di *Camellia sinensis* Kuntze in

tutto il mondo. Abbina il tè a foglie intere alla praticità di un filtro pronto uso e biodegradabile. Il tutto in un packaging giovane e fresco basato sull'utilizzo di immagini e colori vivaci con l'intento di avvicinare a quest'antica bevanda anche un pubblico giovane dinamico.

Chocolate and mint: Un infuso di foglie di menta intere abbinate a scaglie di fava di cacao. Un richiamo a un classico inglese: l'After Eight, l'inconfondibile sfoglia sottile di cioccolato dal ripieno cremoso alla menta. Il connubio tra menta e cioccolato riportato in una delicata bevanda da sorseggiare in qualsiasi momento della giornata. In questa occasione a piccole delizie create da Andrea Besuschio.

Chocolate Flake: Una miscela di pregiati tè neri a foglia intera a cui si aggiungono scaglie di fave di cacao. Forte e aromatico il Chocolate Flake si abbina bene ai dolci di cacao, ideale per una pausa al sapor di cioccolato. Match to Chocolates by Andrea Besuschio.



Chocolate and mint




Chocolate Flake

Chi sarà il protagonista della prossima ChocoExperience? Basta rimanere collegati con il [Salon du Chocolat!](#)



Teapigs



CAMILLA GUIGGI

 NO COMMENTS YET