

BACK TO CHOCOLATE

Il ritorno al cioccolato è il tema della 22ª edizione del Salon du Chocolat di Parigi. Ce lo racconta l'ideatrice, Sylvie Douce

ta. Prevediamo inoltre uno spazio Giappone con masterclass di degustazioni (yuzu, tè verde...) e cioccolato, oltre ad uno spazio Pain et Chocolat con concorsi in tema. Come armonizzare il grande pubblico e i professionisti? La presenza dell'insieme dei professionisti al **Salon du Chocolat** Grand Public permette di armonizzare e legittimare la presenza di un **Salon du Chocolat** Professionnel, nello stesso luogo ma su spazi specifici. Confermate quindi il Salon Professionnel nel 2018? Nella scorsa edizione, in contemporanea con il World Chocolate Masters 2015, abbiamo volontariamente deciso di trasformare il **Salon du Chocolat** Professionnel in Village Pro , per questioni di spazio e tempistiche. È evidente che l'edizione 2018 avrà una sua identità, sostenuta dagli espositori e dagli artigiani, felici di trovare, uniti nello stesso evento, i loro interlocutori privilegiati, spaziando fra packaging, ingredienti, attrezzature, media... Dobbiamo solo coordinare le date e la durata del Salon per rispondere ai loro bisogni e ai loro obiettivi. Cosa ci puoi anticipare sull'edizione di Milano 2017? La seconda edizione del **Salon du Chocolat** di Milano avrà luogo dal 10 al 12 febbraio a MiCo Milano Portello. Noi siamo connessi con il nostro partner Digital Events che sta progettando il salone, considerando la forte aspettativa di 35.000 visitatori. Concludendo, quali tendenze "vedi" nel prossimo futuro? C'è una presa di coscienza da parte dei cioccolatieri su come lavorare forme e gusto, diminuendo gli zuccheri e studiando bene il packaging. Il tutto confrontandosi maggiormente con i produttori. Cresce il fenomeno bean to bar ed emerge il raw , il cioccolato "crudo", il cioccolato di piantagione, un buon equilibrio nel rispetto dei costi e di tutta la filiera. E poi la presa di coscienza del bio e dell' equosolidale . Tutti valori che inuiscono sullo spirito degli artigiani e dei consumatori, potendo così "strutturare" in maniera diversa il futuro del cacao e del cioccolato a livello mondiale. Bisogna infine tenere conto della cultura e del gusto di ogni nazione per modulare l'oerta.

Il cacao di domani

intesa fra uomo e Natura

superfood

bean to bar consumo più consapevole

social e slow

nuovi colori, nuove texture focus sul cacao, testimone di un' cacao diventa un , protagonista di una tendenza crudista e di uno stile di vita sano.... dal cioccolato detox al light cresce il rispetto a origine, percentuali, sostenibilità... il cacao diventa , in contrasto con il fast food in ribellione ai codici stabiliti