



## Salon du Chocolat Milano

15-18 febbraio 2018

**La terza edizione del Salon du Chocolat, la più importante manifestazione mondiale dedicata all'eccellenza del cioccolato, torna a Milano da giovedì 15 a domenica 18 febbraio 2018 al MiCo Lab**

Milano, 11 dicembre 2017 – Torna a Milano più ricco che mai Salon du Chocolat **da giovedì 15 a domenica 18 febbraio** 2018 al Padiglione MiCoLAB, lo spazio di Fiera Milano adiacente al vibrante quartiere Citylife. Il Salon du Chocolat è l'appuntamento con il meglio del cioccolato italiano, da assaggiare e scoprire assieme ai più grandi artigiani, chef e pastry chef italiani e internazionali. Salon du Chocolat nasce 23 anni fa a Parigi e rappresenta ad oggi **la più grande manifestazione dedicata al cioccolato di eccellenza** con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul. L'edizione milanese, giunta alla sua terza edizione, si posiziona già **tra i più importanti eventi enogastronomici italiani** e aspetta oltre 45.000 visitatori tra famiglie, curiosi, foodlovers, gourmands, studenti e operatori del settore, oltre a decine di chefs da tutta Italia.

### Un mondo di cioccolato a Milano

La meraviglia di Salon du Chocolat è quella di poter **scoprire, assaggiare e conoscere il meglio del cioccolato italiano e internazionale**. Oltre 8.000 metri quadri e decine di stand, 3 palcoscenici e svariate attività programmate per cucinarlo, imparare a decorarlo e degustarlo nelle sue varie forme. A Salon du Chocolat si scopre la provenienza delle fave più pregiate e come vanno trasformate, si impara ad abbinare i vari tipi di cioccolato ad altre materie prime, a vini, superalcolici, a pietanze italiane o esotiche grazie a ricette insolite e deliziose. Si incontrano i più grandi chef italiani e internazionali che, tra uno show cooking e un dibattito, concedono saluti, strette di mano e selfie: si dialoga apertamente con produttori, grandi artigiani e maestri pasticceri.

E soprattutto a Salon du Chocolat si assaggiano e si degustano centinaia di tipi e marchi di tavolette, ganache, mignon, torte, creme, bonbons, praline, tartufi di tutte le più golose varianti e preparati di cioccolato salato, speziato, cremoso, con frutta secca e candita e ripieno.

C'è di più: molti dei maîtres chocolatiers preparano linee di prodotti esclusivi che potranno essere mangiati soltanto durante Salon du Chocolat Milano con ingredienti e abbinamenti raffinatissimi, per il semplice piacere di condividerlo con il loro pubblico. Così si festeggia insieme alla città 4 giorni di cultura e di festa, proprio nei giorni di Carnevale Ambrosiano.

### Un programma ricco e goloso

Salon du Chocolat propone ogni anno un programma sempre più fitto e avvincente: dalle **degustazioni** e gli spettacolari **show cooking** tenuti dal meglio della pasticceria Italiana, momenti molto attesi dal pubblico e impossibile da trovare altrove, all'esclusiva **sfilata di moda**,



l'occasione per unire l'universo fashion a quello del cioccolato. Questi eventi si terranno sui tre palchi del Salon insieme ai grandi nomi italiani dell'arte della pasticceria e della gastronomia con racconti e workshop. Tra le proposte del Salon, all'interno di MiCo LAB sarà presente un'area dedicata al connubio **chocolate&spirits** per esplorare il mondo degli abbinamenti tra liquori, vini, spiriti, cocktail e il cioccolato. Salon du Chocolat riserva grandi zone dedicate non solo alla scoperta del cioccolato, ma **anche aree shopping, family e relax**. Una di queste è **Chocoland**, uno spazio che permette ai bambini di esplorare il mondo del cioccolato con laboratori creativi, giochi e attività. A Chocoland i bambini mettono il grembiule e il cappello da chef per diventare dei piccoli grandi pasticceri.

### **Choco Fashion al Salon: il cioccolato abbraccia la Belle Époque**

A Salon du Chocolat, cioccolato significa anche moda. Torna, **la sera di giovedì 15 febbraio**, uno degli appuntamenti più attesi del Salon: l'esclusiva **sfilata con vestiti realizzati in cioccolato** dai più grandi pasticceri italiani. Il fil rouge che accompagna le modelle sulla passerella è lo stile di vita e di vestire **Belle Époque**. Questo magico periodo a cavallo tra l'800 e il 900 rappresenta la grande gioia di vivere dell'Europa espressa da Art Nouveau e Liberty, dalla nascita del sistema moda e del cinema ai progressi scientifici e alle trasformazioni sociali. Da Parigi a Milano si respirava aria nuova, una felicità palpabile senza eguali nel passato. Sono le stesse emozioni che si ritrovano nel cioccolato, le sensazioni di calore e di fiducia che solo questo dolce sa donare. La **Choco Fashion** del Salon propone di unire queste due realtà in un unico grande evento affidandosi al Teatro della Moda, la scuola di moda milanese specializzata nell'alta sartoria artigianale italiana, e ai grandi pasticceri maestri nell'arte della scultura del cioccolato. Questa collaborazione dà origine a creazioni davvero uniche nel loro campo con un chiaro richiamo alla Belle Époque: raffinati abiti, cappelli, strascichi, fiori, medaglioni, bracciali e diademi. La principale **stoffa usata è il cioccolato bianco e nero**, ma non mancano varianti al tema che rifiniscono e decorano i modelli: caffè, panna, cannella, caramello, nocciola, sale rosa dell'Himalaya, ribes, liquirizia, frutti, peperoncino e addirittura anche il packaging che normalmente avvolge i dolci. La Choco Fashion sancisce l'apertura del Salon du Chocolat soddisfacendo gli amanti del cioccolato, della moda e della magica atmosfera della Belle Époque.

### **Il Salon: una dolcissima e potente macchina, piattaforma di business e vettore di crescita**

Salon du Chocolat anticipa i trend internazionali grazie alle proposte innovative e alla narrazione del cioccolato nelle sue varie forme: come alimento, come piacere del gusto e come oggetto di design e di culto. Il Salon si impegna nello storytelling del Bean to Bar, il racconto della filiera del cioccolato dalla fava al consumatore per svelare al grande pubblico tutti i passaggi che portano una pianta esotica a diventare uno dei prodotti dolciari più amati in assoluto.

Salon du Chocolat è quest'anno più che mai l'occasione anche per i professionisti del settore per confrontarsi con colleghi e grandi cuochi così da scoprire tecniche innovative, le ultime tendenze e avviare nuove sinergie. Operatori e buyers potranno incontrare anteprime e nuove proposte di packaging, abbinamenti e gamme di prodotti di qualità. Per favorire tutto questo, all'interno del



MiCo LAB sono state pensate zone dedicate interamente ai professionisti del settore. Molto atteso anche il settore degli espositori internazionali, fonte di ispirazione per le materie prime rare e per le modalità di trattare i prodotti.

[www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)

[www.facebook.com/sdcmilano](https://www.facebook.com/sdcmilano)

*#Salonduchocolatmi*

#### **Come arrivare**

Linea rossa M1 fermata Amendola

Linea lilla M5 fermata Portello

Parcheggio in via Colleoni GATE 12 a pagamento

#### **Salon du Chocolat**

MiCoLAB – Milano Portello

Ingresso Piazzale Carlo Magno 1

Opening Night Giovedì 15 febbraio dalle 18.00 alle 23.00

Da venerdì 16 a domenica 18, dalle 10.00 alle 19.00

#### **Informazioni Generali**

[info@salonduchocolat.it](mailto:info@salonduchocolat.it) - 02 499888

#### **Ufficio Stampa Les Enderlin per Digital Events**

[info@enderlin.it](mailto:info@enderlin.it) - 340 85 25 313

Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events [www.digitalevents.it](http://www.digitalevents.it) & ideato da Event International. [www.eventinternational.com](http://www.eventinternational.com)