



La Terza edizione del Salon du Chocolat Milano

L'edizione italiana della manifestazione più importante al mondo dedicata al cioccolato

Al MiCo Lab – Milano

Da Giovedì 15 a Domenica 18 febbraio 2018

#salonmi2018

Milano, 13 febbraio 2018 - Tutto il meglio del cioccolato si dà appuntamento al **Salon du Chocolat da giovedì 15 a domenica 18 febbraio** al Padiglione MiCoLAB – Milano. I grandi chef, pastry chef e i migliori produttori artigianali sono riuniti durante il **Carnevale Ambrosiano** per incontrare il grande pubblico e dare vita a un evento unico, magico e golosissimo. A Salon du Chocolat Milano si riuniscono la grande tradizione del cioccolato internazionale e le eccellenze artigiane italiane per fare scoprire, assaggiare e degustare il cioccolato gourmand, in tutte le sue forme e variazioni. Anche per questa edizione la presentatrice ufficiale di Salon du Chocolat sarà la conduttrice **Irene Colombo** insieme allo Chef **Marco Cive**.

Dalla fava alla pralina, passando per il pasticcino, le torte e i fondenti, i dolci lievitati e glassati, fino ai cocktail e vermouth: la terza edizione milanese del Salon du Chocolat è un sogno ad occhi aperti. Il Salon du Chocolat nasce 23 anni fa a Parigi e rappresenta **la più grande manifestazione dedicata al cioccolato di eccellenza** con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul. Questa edizione nel cuore di Milano si posiziona come uno dei più importanti eventi gastronomici italiani.

Spettacolo Salon du Chocolat – Il cioccolato va in scena

Più di **80 produttori**, grandi artigiani italiani e stranieri, per oltre **8000 mq** di evento, si danno appuntamento per un evento unico che offre aree degustazione, assaggi e shopping con **2 palcoscenici** dedicati agli **Showcooking**, **2 spazi per incontri tematici** dove assaggiare il meglio del cioccolato e approfondirne il tema, oltre al **Sensory Bar** e **Chocoland** per i bambini.

I visitatori possono scoprire la provenienza delle fave più pregiate e la loro lavorazione, assaggiare tutti i tipi di abbinamento possibili con altre materie prime – dal latte alle nocciole, dalla frutta alle spezie e canditi più esotici – e scoprire perché il cioccolato è considerato l'alimento più versatile in assoluto.

Tanti i cioccolati insoliti da provare: le tavolette di cioccolato con **fiori disidratati e cristallizzati** di **Adelia di Fant** (San Daniele de Friuli UD); la pralina componibile dell'azienda **Shockino** (Campobasso) prodotta abbinando sei possibilità di gusto delle tre parti componibili per 216 combinazioni differenti; il cioccolato di Modica dei modicani **Ciokarrua, Ciomod, Bonajuto e Quotzios**; il cremino di **cioccolato al sale e olio extra vergine d'oliva** premiato come la "Pralina migliore al mondo" e creata da **Guido Gobino** (Torino) e la sua **ganache al Vermouth**; le **praline di cioccolato all'aceto balsamico** e le tavolette di **cioccolato alla canapa**, piccanti e al tabacco dell'azienda Argento (Pisa); il **cioccolato grezzo** di **Slitti Leone** (Monsummano Terme in Toscana), il **Boero di Bodrato** (Novi Ligure in Piemonte) preparato "ubriacando" le ciliegie nella grappa e con un vestito di cioccolato che conserva all'interno l'alcool e la loro **crema spalmabile di cioccolato all'olio e fiocchi di sale**. Da assaggiare assolutamente la **Colomba de l'Enzo** di



Pasticceria Martesana (Milano), la rivisitazione del dolce tipico pasquale in salsa Sacher con all'interno confettura di albicocche e albicocche semicandite e sopra una copertura di cioccolato; i **Gallinotti** al rum della **Pasticceria Gallina** (Torino) creati con un impasto di marron glacé, rum e cioccolato e ricoperti di cioccolato; il **Cioccolato Foresta** di **Gay Odin** (Napoli), un tronchetto realizzato ripiegando più volte su se stesse le sfoglie di cioccolato; il **Mont Blanc**, la ricostruzione di un monte innevato fatta cioccolatino da **MB Chocolate** (Courmayeur), le innovative **praline** di **Marc** al basilico e cannella, rosmarino, ortica, melagrana e, in esclusiva solo per Salon du Chocolat, quelle al lime, menta e zenzero e quella alla liquorizia e arancia.

Tra gli espositori esteri, venuti da lontano per il Salon milanese segnaliamo **Goufrais** dalla **Germania**; **G.Fortuna** del **Camerun**; **Palmerini** dalla **Svizzera**; **Hacienda San José** dall'**Ecuador**; **Chocolate Momotombo** dal **Nicaragua**, **Meiji** dal **Giappone** e l'Ufficio Turistico della **Repubblica Dominicana**.

I grandi Showcooking: imparare dai migliori

Il calendario di quest'anno del Salon du Chocolat prevede oltre 70 showcooking, incontri e iniziative che si susseguono sui palchi e distribuiti in tutta manifestazione. Tutti gli eventi sono **compresi nel prezzo del biglietto** e si potrà accedervi recandosi direttamente all'orario prestabilito, fino a esaurimento posti. Oltre 30 i chef e pastrychef che tengono **spettacolari pastryshow** sui due palchi principali: dal Maestro **Iginio Massari** al Campione del Mondo **Luigi Biasetto**, dal World Chocolate Master **Davide Comaschi** al celebre **Alessandro Borghese**. Tanti i Maestri del cioccolato come **Gino Fabbri**, **Andrea Besuschio**, **Renato Ardivino** e **Lorenzo Lavezzari** e le giovani promesse come **Paolo Griffa** e **Nicolò Moschella**, fino agli chef di FunnyVegan Academy **Simone Salvini**, **Stefano Broccoli** e **Luca Andrè** e la loro pasticceria vegana. Protagonisti di avvincenti showcooking aperti al pubblico anche la pastryqueen **Silvia Federica Boldetti**, il pastrychef del ristorante Da Vittorio **Kim Kyunjoon**, **Daniel Canzian**, **Alessandro Comaschi** di Pasticceria Martesana, **Davide Longoni**, **Antonio Dalosio**, **Claudio Marcozzi**, **Emanuele Valsecchi**, **Marcello Ferrarini**, **Filippo Falciola**, **Luca De Santi**, **Dennis Zoppi**, **Loretta Fanella**, **Monica Zacchia**, **Galileo Reposo**, **Paolo Moschini** e **Andrea Provenzani**.

Bean to Bar: dalla piantagione alla barretta

Particolare attenzione è dedicata al **Bean to Bar**, ovvero la scelta dei produttori di Salon du Chocolat di curare l'intera filiera produttiva dalla fava di cacao fino al cioccolato da degustare. Per questo al Salon è possibile trovare tantissime varietà differenti di cioccolato a partire dalla zona di provenienza delle fave di cacao, il primo fattore che caratterizza il sapore del prodotto. È importante saper scegliere la giusta origine: Colombia, Perù, Tanzania, Madagascar, Repubblica Dominicana, Ecuador, Nicaragua, Venezuela e Vietnam sono alcune delle zone dove il cacao è coltivato e dove nascono le migliori fave da cui nasce il prezioso cioccolato. Per questo al Salon du Chocolat sono organizzate **degustazioni di cioccolato monorigine** per scoprire le profonde differenze che si celano dietro le provenienze geografiche. Un altro tema che si collega al Bean to Bar è la sostenibilità della coltivazione del cacao, sia a livello ambientale che come mezzo per lo sviluppo sociale. Sono molte le realtà di Salon du Chocolat come **Aruntam**, **Joyflor**, **Ciomod** e **Pacari**, che hanno come fondamenta questi elementi.



Lo spazio Fermento

Lo spazio **Fermento Cacao** sarà il cuore del mondo bean to bar con la presenza di 17 produttori oltre ai numerosi eventi che si svolgeranno sul palco Agorà.

Si può assistere a incontri sull'uso delle **stampanti 3D in cioccolateria**, alle storie d'impresa di grandi aziende di cioccolato e a showcooking di gelateria impossibile da trovare altrove. Da venerdì a domenica si susseguono tanti eventi da non perdere come il **CiocolArt** di Luca Palmerini e le applicazioni del cioccolato al design con nuove tecnologie come le **stampanti 3D**; il racconto e la **degustazione del cacao del Nicaragua**, gli **showcooking** di pane e lievitati al cioccolato con assaggio finale insieme a Davide Longoni o ancora il legame che può esistere tra **cioccolato e turismo** in un territorio come quello modicano ed infine 3 mastri gelatieri della Conpait Gelato trasformeranno il prodotto di punta di ogni azienda di Fermento Cacao.

Fermento Cacao è un movimento fondato da Andrea Mecozzi e Marco Colzani nel 2015 per recuperare e valorizzare il grande patrimonio che rappresenta il cacao per l'Italia.

Il Salotto delle Eccellenze

Al centro del Mico Lab, invece, nel cuore di Salon du Chocolat c'è il **Salotto delle Eccellenze**. Questo è lo spazio pensato dalla **Compagnia del Cioccolato**, guidata da **Gilberto Mora**, per raccontare tutto il meglio del cioccolato italiano e internazionale. Grande attenzione è dedicata a riconoscere il cioccolato d'eccellenza, a imparare cosa fa la differenza in un cioccolato di qualità, a distinguere le materie prime e scoprire le storie dei grandi produttori e delle famiglie cioccolatiere che hanno fatto grande la tradizione italiana come **Venchi, Majani** o **Maglio**. È un salotto, perché qui si svolgono incontri tra amici in maniera informale tra degustazioni di cioccolato, abbinamenti con vini, approfondimenti sulle rotte del cacao e tanto altro. Gli incontri nel Salotto delle Eccellenze hanno 80 posti a sedere e durano mediamente 40 minuti.

Inoltre, la Compagnia del Cioccolato consegnerà il **premio Tavoleta d'Oro**, gli oscar al cioccolato italiano di qualità, domenica 18 febbraio sul palco centrale.

Chocolate Fashion Show al Salon: la sfilata con abiti di cioccolato

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 Liberty tipico del magico periodo a cavallo tra l'800 e il '900 che rappresenta la grande gioia di vivere dell'Europa espressa con la nascita del sistema moda e del cinema, i progressi scientifici e le 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 **Chocolate Fashion Show** del Salon si aprirà con la collezione **Choco Époque** nata dalla collaborazione tra il **Teatro della Moda**, la scuola di moda milanese specializzata nell'alta sartoria artigianale italiana e i grandi Maestri di **AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani con presidente Gino Fabbri e Iginio Massari come Presidente Onorario). Questa collaborazione dà origine a creazioni davvero uniche nel loro campo con un chiaro richiamo al Liberty: 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. Seguiranno poi gli abiti ospiti francesi della **Maison Boissier**, **Jeffrey Cagnes** e le creazioni di **Davide Comaschi** e di **Paolo Griffa**.

La Chocolate Fashion Show sancisce l'apertura del Salon du Chocolat per soddisfare gli amanti del cioccolato, della moda e della magica atmosfera della Belle Époque. La sfilata si ripeterà anche Sabato 17 alle ore 17:00.

Cacao e mixology: lo spirito nel cioccolato

All'interno del Salon du Chocolat ci sarà anche un'area dedicata al bere: il **Sensory Bar**.

Uno spazio dove poter degustare spirits, vermouth e cocktail con abbinamento al cioccolato curati da Compagnia del Cioccolato così da scoprire nuovi e intriganti combinazioni di senso. Durante la serata di inaugurazione ci sarà la premiazione del barman vincitore del Premio **"Tavoletta d'Oro per il miglior Cocktail al Cioccolato"** a cura di Cocchi e Compagnia del Cioccolato presso il Sensory Bar.

Sabato 17 sul palco centrale un **evento dedicato alla miscelazione internazionale** presenta al pubblico il mondo mixology e il suo legame con il cioccolato in un evento firmato Cocchi.

Chocoland: un mondo di cioccolato per i bambini

Salon du Chocolat è il luogo perfetto dove scoprire il cioccolato anche per i bambini. L'ingresso alla manifestazione è **gratuito da 0 a 13 anni** e all'interno di Micolab c'è **Chocoland**, uno spazio curato da **Parco della Fantasia di Gianni Rodari** che permette ai più piccoli di esplorare il mondo del cioccolato con laboratori creativi, giochi e attività. A Chocoland i bambini diventano dei veri e propri piccoli grandi pasticceri partecipando a cooking lab fatti su misura per loro dove mettere le mani del cioccolato e realizzare delle sfiziose ricette da mangiare. È presente anche un teatrino dove giocare liberamente e spazi per il gioco libero. Tutto questo al costo di 10 euro per un'ora e mezza di divertimento costruttivo. Chocoland è aperto durante tutta la giornata di sabato 17 e domenica 18. L'età minima per entrare a Chocoland è di 3 anni; quella massima? Nessuna! Non esiste un limite di età per divertirsi!

www.salonduchocolat.it

www.facebook.com/sdcmilano

Biglietto

I biglietti sono acquistabili direttamente alla biglietteria in loco o sul sito internet e comprendono l'accesso a tutti gli eventi e showcooking di Salon du Chocolat fino a esaurimento posti.

<http://www.salonduchocolat.it/ita/2018/visitare/biglietti/>

- **Biglietto intero**: ingresso valido per un giorno dal 16 al 18 febbraio.
- **Chocopass**: permette di accedere tutti i giorni dell'evento compreso il 15 febbraio.
- **Opening Night**: sono a disposizione 500 biglietti per la serata inaugurale con l'anteprima della sfilata di abiti di cioccolato.



- **Vip Pass:** 200 biglietti a disposizione che includono un ingresso fast lane con la possibilità di avere un posto riservato, fino a due showcooking al giorno, e il chocokit (T-Shirt, tazza e minishopper dell'evento). (Biglietti acquistabili solo online anche durante i giorni di evento)
- **Gruppi:** valido per gruppi di minimo 20 persone un giorno a scelta (solo in prevendita).
- **Scuole:** ingresso gratuito per le scolaresche (solo in prevendita).

Come arrivare

Linea lilla M5 fermata Domodossola o Portello

Salon du Chocolat

MiCoLAB – Milano

Ingresso Piazzale Carlo Magno 1

Opening Night Giovedì 15 febbraio dalle 18.00 alle 23.00 – su invito e con biglietto Opening Night acquistabile sul sito.

Da venerdì 16 a domenica 18, dalle 10.00 alle 19.00

info@salonduchocolat.it - 02 499888

Ufficio Stampa Les Enderlin per Digital Events

press@salonduchocolat.it - 340 85 25 313

info@enderlin.it

Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events www.digitalevents.it & ideato da Chococoloco Internationa SA

IN PARTNERSHIP CON



CON IL PATROCINIO DI



MEDIA PARTNER



RADIO PARTNER



SOCIAL MEDIA PARTNER



IN COLLABORAZIONE CON



TECHNICAL PARTNER

