

# LA CITTÀ DEL GUSTO

**IL TOP IN ITALIA**  
OTTANTA ESPOSITORI  
PER LA FIERA PIÙ IMPORTANTE  
DEDICATA AL CIOCCOLATO

**DOVE E QUANDO**  
DA IERI A DOMENICA  
AL MICOLAB DEL PORTELLO  
GRATIS PER LE SCUOLE



**RADICI** Da sopra, in senso orario, Davide Comaschi e Iginio Massari; sfilata di moda con abiti e accessori al cioccolato durante il Salon du Chocolat; il chocolatier Paolo Griffa (foto Dante Marrese) e Alessandro Borghese



## Al festival del cioccolato

*Il Salon è tornato. Tra fiori, spirits e stampanti 3D*

di **PAOLO GALLIANI**

- MILANO -

**È PIÙ TERAPEUTICO** di una seduta sul lettino dello psicanalista ed è la scorciatoia per sentirsi come Alice nel Paese delle meraviglie. Comunque, è pura evidenza: il cioccolato fa bene, ha effetti stimolanti, digestivi, curativi contro ansia e ipocondria, in qualche modo anche afrodisiaci. Ed ecco spiegata la popolarità del Salon du Chocolat che a Milano ha fatto il suo debutto ieri e proseguirà fino a domenica al MiCoLab di piazzale Carlo Magno, considerata la più grande manifestazione italiana dedicata all'amatissimo comfort food e ai chocolatiers che esaltano la sua versatilità.

**CON I NUMERI** di questa terza edizione a confermarlo: 80 produttori e artigiani italiani e stranieri presenti, 8 mila metri quadrati per eventi, esibizioni e sfilate, due grandi palcoscenici per gli show cooking; spazi ludici come il Sensory Bar (abbinamenti tra spirits e cioccolato) e Chocoland (laboratori per i bambini). E un'attenzione voluta per le piccole realtà imprenditoriali, capaci di esprimere al meglio i saperi della tradizione e il culto delle buone materie prime. Tra le altre, la Bodrato di Novi Ligure con i nocciolati piemontesi, i boeri, le creme spalmabili e la pasticceria Gallina di Alessandria nota per i suoi Baci di dama

con cacao scuro. C'è il brand torinese Guido Gobino con il Giandujotto e il Cremino al sale e all'olio extravergine d'oliva. E c'è MB Choccolate di Edoardo Malgara, negozio storico di Courmayeur che presenterà il cioccolatino Mont Blach che richiama un monte bianco e innevato. Ma tra le meraviglie del Salone meritano di essere citati anche i fiori disidratati e cristallizzati di Adelia di Fant (San Daniele del Friuli) e la Colomba dell'Enzo, rivisitazione del dolce pasquale in salsa Sacher firmata dalla pasticceria milanese Martesana.

**NON MANCHERANNO** i maestri e i pastry-chef: tra gli altri, Davide Comaschi, Luigi Biasetto, il talentuoso Paolo Griffa, Andrea Besuschio e l'immenso Iginio Massari. Ma l'evento in programma a MiCoLab proporrà anche lo spazio «Bean to Bar» sulla filiera produttiva, dalla fava di cacao al cioccolato gourmand e la presenza di aziende che stanno sperimentando l'utilizzo di stampanti 3D nella produzione. Una cosa è certa. Il Salon du Chocolat sta diventando un evento-rivelazione: la prova che la simpatia degli italiani per questa metafora del dolce peccare è ormai una piacevole ossessione.

I ticket per l'evento (da oggi a domenica, 10-19) sono acquistabili alla biglietteria o su [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it). Il Chocopass permette di accedere tutti i giorni. Gratuità per le scolaresche.



### IL PROGRAMMA

Altri tre giorni di show  
Cremini, maestri e la Sacher  
secondo Gualtiero Marchesi

- MILANO -

**IL BUONO** e l'insolito, il classico e il trendy. È la versatilità la grande virtù del cioccolato e il Salone che tra oggi e domenica lo celebra al MiCoLab di Milano Portello sarà l'occasione per coglierla, apprezzarla e degustarla.

**OGGI** programma fitto, con alcuni appuntamenti imperdibili. Lo *show cooking* di Antonio Dalosio (alle 12) sul tema «Tra estate e inverno» e quello di Alessandro Comaschi della Pasticceria Martesana sul palco centrale, alle 13, con la decorazione di una torta monumentale. Alle 15, Davide Comaschi e Chiara Manzi intratterranno il pubblico sul «lato sano del cioccolato».

**DOMANI** alle 10 apre il laboratorio per bambini «Choco Painting» nello spazio Chocoland, ma è alle 11 il momento sulla «Cremità in contrasto» con Andrea Besuschio, maestro del gusto, eletto «migliore pasticcere d'Italia» dal Gambero Rosso. Alle 13, palco centrale, lo chef Daniel Canzian presenterà la Sacher torte «Bonus Track» nella versione del grande Gualtiero Marchesi. Alle 15, *show cooking* «Lo Schiaccianoci» con il bravo Paolo Griffa.

**DOMENICA** il gran finale, con l'intervento di Guido Gobino a cura della Compagnia del Cioccolato (alle 11) e il duo Iginio Massari e Davide Comaschi che alle 12 proporranno «Il cremino a tre strati». Ma anche i due diversi *show cooking* pomeridiani (alle 14) di Alessandro Comaschi e di Francesca Bodetti e l'evento «Gelato Resistente» (alle 18.15) con Francesca Dioletta. **P. G.**



**CULTURA**  
Show cooking  
al Salon  
du Chocolat  
Sarà  
un'edizione  
ancor più ricca  
di eventi unici  
e originali