



SALON DU CHOCOLAT MILANO 2018

TUTTI PAZZI per il cioccolato

TORNA A MILANO IL SALON DU CHOCOLAT, LA PIÙ IMPORTANTE MANIFESTAZIONE MONDIALE DEDICATA ALL'ECCELLENZA DEL CIOCCOLATO. UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE PER GOLOSI, APPASSIONATI E PROFESSIONISTI DEL SETTORE



Il Salon du Chocolat torna a Milano più ricco che mai.

L'appuntamento, come sempre, sarà con il meglio del cioccolato, per assaggiare e scoprire i più grandi artigiani, pasticceri e chef italiani e internazionali. Nata 24 anni fa a Parigi, la manifestazione è oggi il più grande evento dedicato al cioccolato d'eccellenza, con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul.

L'edizione milanese, giunta alla sua terza edizione, è diventata un importante

appuntamento del settore e aspetta oltre 45mila visitatori tra famiglie, curiosi, foodlovers, gourmet, studenti e operatori del settore, oltre a decine di chef da tutta Italia.

Un mondo di cioccolato a Milano

Al Salon du Chocolat si potrà scoprire, assaggiare e conoscere il meglio del cioccolato italiano e internazionale. Oltre 8mila metri quadrati, decine di stand, tre palcoscenici e svariate attività: scuole

di cucina, decorazione e degustazione.

Ma anche storia e provenienza delle fave più pregiate, lavorazioni, abbinamenti a vini, superalcolici, ricette italiane ed esotiche. Incontri con i più grandi chef italiani e internazionali, dialoghi con produttori, grandi artigiani e maestri pasticceri.

Ma soprattutto al Salon du Chocolat si potranno assaggiare centinaia di tipi e marchi di tavolette, ganache, mignon,

LA TERZA EDIZIONE ITALIANA DEL SALON DU CHOCOLAT SI TERRÀ A MILANO AL MICOLAB, SPAZIO DI FIERA MILANO VICINO A CITYLIFE, DA GIOVEDÌ 15 A DOMENICA 18 FEBBRAIO 2018 WWW.SALONDUCHOCOLAT.IT

tartufi e così via; elaborazioni inedite di cioccolato salato, speziato, cremoso, con frutta secca e candita e ripieno. Ma c'è di più: molti dei Maîtres Chocolatiers prepareranno linee di prodotti esclusivi solo per l'evento, con ingredienti e abbinamenti raffinatissimi, per il semplice piacere di condividerlo con il pubblico. Anche per festeggiare insieme alla città quattro giorni di cultura e divertimento durante il Carnevale ambrosiano.

workshop. Tra le proposte, all'interno di MiCoLAB sarà presente un'area dedicata al connubio chocolate&spirits, per esplorare il mondo degli abbinamenti fra liquori, vini, spiriti, cocktail e cioccolato. Numerose poi le zone dedicate anche ad aree per shopping, family e relax. Una di queste sarà sicuramente Chocoland, uno spazio per permettere ai bambini di esplorare il mondo del cioccolato con laboratori creativi, giochi e attività:

Il Salon si impegna nello storytelling del bean-to-bar, il racconto della filiera del cioccolato, dalle fave al consumatore, per svelare al grande pubblico tutti i passaggi che hanno fatto diventare un frutto esotico uno dei prodotti dolciari più amati in assoluto.

Il Salon du Chocolat anche quest'anno sarà l'occasione per i professionisti del settore per confrontarsi con colleghi e grandi cuochi, per scoprire tecni-



Un programma ricco e goloso

Il Salon du Chocolat propone ogni anno un programma sempre più fitto e avvincente: dagli spettacolari show cooking, tenuti dal meglio della pasticceria italiana e molto attesi dal pubblico, 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

a Chocoland indosseranno grembiule e cappello da chef per trasformarsi in piccoli grandi pasticceri.

Una dolcissima macchina, piattaforma di business e vettore di crescita

Il 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.

che innovative e 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 MiCoLAB sono state pensate zone dedicate interamente ai professionisti. Molto atteso anche il settore degli espositori internazionali, fonte di ispirazione per le materie prime rare e per le modalità di trattamento dei prodotti.