



MILANO

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

Milano, 14 febbraio 2016

COMUNICATO STAMPA

Chocolat mon amour! Nel giorno di San Valentino la grande festa del cioccolato, oltre 8.900 presenze al Salon du Chocolat. Grande successo per i pastry show di Gino Fabbri, Philippe Bel e Lorenzo Lavezzari. Assegnati i premi Tavoletta d'oro 2016. Lunedì 15 saranno presenti gli chef Carlo Cracco, Andrea Provenzani, Alessandro Servida, Marco Bianchi e Rossano Boscolo.

Nella giornata di San Valentino il Salon du Chocolat fa registrare un nuovo grande successo di pubblico, oltre 8900 ingressi, con stand affollati da appassionati, famiglie e coppie di innamorati a degustare le prelibatezze dei maestri cioccolatieri. Letteralmente presi d'assalto i pastry show dei celebrati Maestri Gino Fabbri, Philippe Bel, Lorenzo Lavezzari e Luca Montersino, le cui realizzazioni hanno incantato il pubblico presente.

Assegnati i **premi Tavoletta d'Oro 2016**, con cui Compagnia del Cioccolato premia i produttori italiani che maggiormente si sono distinti per la qualità e le eccellenze dei cioccolati. Per la Categoria Latte premio ad Amedei Toscano Brown 32%; per la categoria Latte ad alta percentuale di cacao premio a Slitti lattenero 51%; per la categoria fondente primo premio ad Amedei "9" al 75%; per la categoria Cioccolato d'origine premio a Domori Canoabo 70%; per la categoria Gianduia vince Guido Gobino Maximo +39; per la categoria Aromatizzati primo premio a Andrea Mecozzi e Marco Colzani "I Tesori di Giava"; per le creme spalmabili vincitore è Slitti Riccosa latte e nocciole 52%; per la

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

categoria Frutti e canditi ricoperti primo premio a Maglio clementine; per la categoria Cremini premio a Gardini latte e fondente con amarene; per la Praline vince Bruco Boero " Brucio in bocca"; per i Modicani vince Sabadì Giovinezza. Ai premi si aggiungono tre Menzioni Speciali dedicate ai cioccolati ripieni a T'A Milano, alla biscotteria al cioccolato a Pasquale Marigliano e all'imprenditoria e diffusione del cioccolato italiano nel mondo a Venchi.

IL PROGRAMMA DI LUNEDI 15 FEBBRAIO

Ore: 10.00 – 12.00

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

Chocogame e face painting

I bambini accompagnati da un adulto possono partecipare senza prenotazione
A cura di Kikolle Lab

Ore: 10.00 - 10.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry show di Rossano Boscolo e i suoi assistenti del campus Etoile di Tuscania

Choc bon bon - un'esplosione di sapori
A cura di Lindt

Ore: 10.00 - 19.30

SENSORY BAR | **#CHOCOSENSE**

Degustazioni di Vermouth, Rum, Caffè con cioccolati pregiati

In collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Lavazza, Cocchi; Media Partner Bar Giornale

Ore: 11.00 - 11.45

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

Show Cooking di Lucia Tellone

Ciocco-òsa!

Ambasciatrice del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo Cracco.

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

Ore: 11.00 - 11.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSENSE**

BACK TO SCHOOL

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata di tre cioccolai: un cioccolato al latte, uno fondente e uno mono origine, per imparare alcune semplici regole per orientarsi nell'assaggio del cioccolato. Max 30 partecipanti

Ore: 12.00 - 12.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Show Cooking di Andrea Provenzani

"Dolce - Salato" - Cremoso al caramello al sale maldon, sablè alle arachidi, sfoglia di cioccolato fondente, insalata di mango con pepe di sichuan e basilico

Ore: 12.00 - 12.45

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

Show Cooking di Sara Preceruti

Il cioccolato veste rosso

Ambasciatrice del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo Cracco.

Ore: 13.00 - 13.45

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

Show Cooking di Paolo Griffa

Ambasciatore del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo Cracco.

- Boule perdù

- Muesli crock

- Sanguinaccio/lamponi/arachidi

Ore: 13.00 - 13.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry Show del Maestro Maurizio Colenghi

Ore: 14.00 - 14.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry Show del Maestro Paolo Sacchetti

Pesche di Prato al cioccolato con tegole (twill) al gruè di cacao

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

Ore: 14.00 - 14.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry Show a cura del Maestro Alessandro Servida

Eclair Cheesecake

Intervento a cura di Kenwood

Ore: 14.30 - 15.00

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

Chocogame e face painting

A cura di Kikolle Lab

Ore: 15.00 - 15.45

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSHOW**

IN PRINCIPIO ERA L'ANGURIA SALATA: Viaggio al centro del gusto di Carlo Cracco

Intervista lo chef Carla Icardi di Italian Gourmet

Ore: 15.00 - 15.45

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

Choco Experience

A cura di Domori e Istituto Internazionale Choccolier

È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente

Ore: 15.00 - 15.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry show di Rossano Boscolo e i suoi assistenti del campus Etoile di Toscana

Choc bon bon – un'esplosione di sapori

A cura di Lindt

Ore: 15.15 - 16.00

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

Laboratorio d'arte con polvere di cioccolato

A cura di Kikolle Lab

Ore: 16.00 - 16.45

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



MILANO

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

Pastry Show di Marco Bianchi

Marco Bianchi presenta la ricetta del suo famoso Cuore di cioccolato

Ore: 16.00 - 16.45

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

Degustazione Premio Tavoletta D'Oro

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata dei cioccolati vincitori del

premio Tavoletta D'Oro 2016. Max 30 partecipanti

Ore: 16.30 - 17.15

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

Choco Cooking

A cura di Kikolle Lab

Ore: 17.00 - 17.45

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW, #CHOCOSENSE**

Filippo Sisti, bar tender Carlo e Camilla in Segheria, presenta "Chocolat", il cocktail ufficiale di Salon du Chocolat Milano 2016

Evento a cura di Bargiornale

Ore: 17.30 - 18.00

CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

Willy Wonka Bubble Show

A cura di Kikolle Lab

Ufficio stampa: Freedot srl press@freedot.it T + 39 02 890 751 09; 339 5314730

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it