

KENWOOD PROTAGONISTA DEL SALON DU CHOCOLAT 2016

Sbarca finalmente in Italia, a Milano, il **Salon Du Chocolat**, la più importante manifestazione internazionale dedicata all'affascinante mondo del cioccolato.

Dal 13 al 15 febbraio, presso il nuovo **The Mall**, la kermesse radunerà i migliori maitre chocolatier e le eccellenze del settore per un evento ricco di show, cultura e degustazioni.

Kenwood, brand leader nella food preparation, è stato scelto come **main partner** della manifestazione perché rappresenta la vera eccellenza: prodotti di design e di qualità, in grado di offrire il massimo in termini di tecnologia, prestazioni e risultati professionali.

Le **impastatrici planetarie** Kenwood saranno protagoniste delle iniziative del salone dedicate ai food lovers, agli appassionati del cioccolato e ai professionisti che saranno coinvolti in attività che permetteranno di far immergere i visitatori in una food experience a 360°:

- nel teatro **“Pastry Show”**, dove i migliori cioccolatieri e pasticceri, grazie alle attrezzature fornite da Kenwood, presenteranno al pubblico in differenti sessioni di pasticceria, ricette particolari e forniranno al pubblico suggerimenti, trucchi e tecniche per creare delle meravigliose prelibatezze di cioccolato anche a casa propria grazie agli strumenti del brand numero uno nelle preparazioni di pasticceria.
Qui si trova anche lo **“spazio Kenwood”**, un luogo dove i visitatori possono trovare informazioni sui prodotti del brand, sulle promozioni esclusive a loro dedicate in occasione del Salon du Chocolat e i vantaggi riservati agli iscritti Kenwood Club.
- nello spazio **“Chocoland”** dove i bambini dai 4 ai 10 anni potranno esplorare in prima persona il mondo del cioccolato in maniera giocosa e fantasiosa. Un vero laboratorio creativo dove, divertendosi, grazie ai prodotti Kenwood, anche i più piccoli potranno trasformarsi in baby pasticceri.

4 gli appuntamenti con gli **showcooking Kenwood**, realizzati dai migliori chef e pasticceri italiani:

- **Sabato 13 febbraio** alle ore 12.00 e alle ore 17.00 **Marcello Ferrarini**, lo chef celiaco volto di Gambero Rosso TV, presenterà la ricetta di un primo piatto creativo e rigorosamente Senza Glutine: *“Chicche di farina di sorgo e cacao”*.
- **Domenica 14 febbraio** alle ore 16.00 **Luca Montersino**, il più famoso pastrystar italiano nel Mondo preparerà, nel giorno degli innamorati, una romantica e gustosissima torta *“Sacher light”*.
- **Lunedì 15 febbraio** chiuderà gli appuntamenti Kenwood, alle ore 14.00, **Alessandro Servida**, il pasticciere della trasmissione *“Detto Fatto”*, delizierà gli ospiti con una ricetta particolare *“Eclair Cheesecake”*