

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

Servizi > Digital Edition | Mobile | Abbonamenti | Corriere Store

1°C MILANO

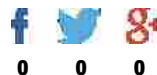
# Cucina® / NOTIZIE

NEWS RICETTE FUDWEEK FOODREPORTAGE FOODISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA L'ENOTECA

NEWS IL FESTIVAL

## Dal Salon du Chocolat di Milano le creazioni più golose

di Maria Teresa Melodia



### 1. Una festa per il cioccolato

Scheda 1 di 13 >

Ai milanesi è piaciuto il Salon du Chocolat che per la prima volta da Parigi è sbarcato in Italia, nel capoluogo lombardo, dal 13 al 15 febbraio 2016, negli spazi di "The Mall" attirando una media di 7000 presenze con picchi di quasi 9000 nel giorno di San Valentino. Tre giorni dolcissimi in cui i grandi della pasticceria italiana e francese hanno fatto sognare i più golosi. Abbinamenti, degustazioni, eventi per famiglie e appassionati, dessert, proposti anche per celiaci, e una sfilata di moda a tema. Ecco le creazioni più belle della festa del cioccolato, con curiosità da assaggiare e una grande riscoperta del cacao, eletto principe dell'universo gourmet.



1. Una festa per il cioccolato

2. Abiti di gusto da indossare

3. Praline

4. Frutta

5. Lattice

6. For man

7. Gioielli

8. I cuori di Iginio Massari

9. Chicche Gluten free

10. Scaloppa di Foie gras e pan brioche alle fave di cacao

11. Sacher Light

12. Galaxy Collection

13. Eclair Coup de Foudre

ULTIMI ARTICOLI DI MARIA TERESA MELODIA

1 Caramelle e Pantoni, una delizia social

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

Servizi > Digital Edition | Mobile | Abbonamenti | Corriere Store



# Cucina® / NOTIZIE

NEWS RICETTE FUDWEEK FOODREPORTAGE FOOD ISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA L'ENOTECA

NEWS I MILLE VOLTI DEL CIOCCOLATO PER TRE GIORNI IN CITTÀ

## Il Salon du Chocolat conquista Milano



COME TI FA SENTIRE QUESTA NOTIZIA



DA GUARDARE

Ascolta  
Stampa  
Email



15 febbraio 2016

di Maria Teresa Melodia

Il format è francese e per la prima volta arriva in Italia, dopo aver toccato le principali capitali mondiali. Il Salon du Chocolat nato a Parigi nel 1994 delizierà finalmente Milano con una tre giorni, dal 13 al 15 febbraio 2016 al The Mall di Porta Nuova Varesine, dalle 9.30 alle 19.30. Manifestazione ad alto tasso di endorfine che si preannuncia ricca di golosità, con degustazioni, eventi, esposizioni dedicate al cioccolato e la presenza di maestri cioccolatieri e pasticceri. L'obiettivo? Stupire i visitatori e far conoscere le molte sfaccettature del nuovo "oro nero", che fa bene anche alla salute.

**I PROTAGONISTI** - In Italia il cioccolato vale 3 miliardi di dollari e i nostri Maitres Chocolatier non sono secondi a nessuno, come ribadiscono gli organizzatori Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani. Tra gli ospiti del "Salon Du Chocolat Milano" ci sono Davide Comaschi, campione mondiale di cioccolato, l'Accademia di Maestri Pasticceri Italiani e chef prestigiosi come Iginio Massari, Gino Fabbri, Andrea Provenzani, Lorenzo Lavezzari. Non mancheranno i volti televisivi della cucina: Carlo Cracco, che presenta qui il suo ultimo libro, Marco Bianchi e Sonia Peronaci.

ULTIMI ARTICOLI DI MARIA TERESA MELODIA

1 Caramelle e Pantoni, una delizia social



Ricevi la newsletter di Cucina



L'ENOTECA

In esclusiva per te i  
Grandi Vini Bianchi  
-15%



E-LEARNING

Dal vino al row  
food, tutti i corsi di  
cucina



FOOD ISSUE

Itinerari che  
raccontano l'Italia  
attraverso il cibo

Le 3 ricette di oggi



Muffin  
ai porri



Arrosto  
di manzo



Succo  
di mirtilli

**CUPIDO DI CIOCCOLATO** - In occasione della festa di San Valentino una statua di Cupido in cioccolato di tre metri accoglierà i visitatori e ci saranno iniziative ad hoc per gli innamorati.

**CINQUE AREE TEMATICHE** – L'importante manifestazione mondiale si presenterà al pubblico italiano attraverso showcooking, fashion, famiglie, sensorialità e shopping. Sono cinque i cluster caratterizzati dai corrispettivi hashtag a richiamare quanto il mondo del food vada a braccetto con quello dei social.

**#CHOCOFASHION** - La prima accoppiata è tra cioccolato e moda con l'evento "Chocolate Fashion Show" in cui nelle giornate di sabato e domenica sfileranno dodici abiti a base di cioccolato creati dai giovani stilisti del Naba Fashion Lab di Milano, guidati da Nicoletta Morozi con la collaborazione di Silvia Grilli, direttrice di Grazia Magazine.

**#CHOCOSENSE** - Il secondo tema è la sensorialità della chocolate experience. Si potranno vivere degustazioni legate al cioccolato e ai suoi migliori abbinamenti grazie alla collaborazione della Compagnia del Cioccolato presieduta da Gilberto Mora e dell'Istituto Internazionale Chocolier guidato da Luigi Odello.

**#CHOCOSHOW** - I maestri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, capitanati da Iginio Massari e da Gino Fabbri sia altri noti pastry chef italiani e internazionali si esibiranno in showcooking a base di cioccolato.

**#CHOCOFAMILY** - Per bambini e famiglie sarà l'occasione di conoscere, giocare, sperimentare e degustare grazie a laboratori a tema, in un'ambientazione che richiamerà il mondo di Willy Wonka, liberamente ispirata al romanzo di Roald Dahl.

**#CHOCOSHOPPING** - Una grande area sarà riservata allo shopping del cioccolato. Chi verrà al Salon du Chocolat Milano potrà portare a casa il meglio della produzione nazionale e internazionale delle grandi pasticcerie del mondo. In attesa, si spera, del prossimo Salone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO



PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE



Scrivi qui il tuo commento

INVIA

caratteri rimanenti: 1500

Tutti i contributi

0

DATA VOTO