

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia consapevole.

OK

Leggi di più

**edicola24**  
la tua edicola online

HOME PAGE POLITICA SPORT MOTORI SCIENZE MODA GOSSIP LIFESTYLE

## Il Salon du Chocolat per la prima volta in Italia!

By **admin**  
dicembre 7, 2015 10:50

**Secondo il Grantham Research Institute on Climate Change negli ultimi 40 anni i terreni dove è possibile coltivare il cacao sono diminuiti del 40%. Il semplice risultato è che ne mangeremo meno e sarà più costoso: da qui al 2020 l'Icco (International Cocoa Organization) prevede infatti un deficit di 100mila tonnellate di cacao e purtroppo anche su questo nuovo «oro nero» si specula e si scommette.**

È importante quindi imparare a conoscere, apprezzare, selezionare e preservare questo "cibo degli dèi", e partecipare al Salon du Chocolat, che è l'evento più grande e prestigioso del mondo, può essere un ottimo punto di partenza.

Il "Salon du Chocolat Paris" nasce nel 1994 con l'obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. In questi 21 anni sono stati organizzati 185 saloni in 30 città su 4 continenti, coinvolgendo 9000 espositori e un pubblico di 6,5 milioni di visitatori.



I creatori del Salon du Chocolat Milano – P. Cerretani e R. SilvaCoronel – e il Maitre chocolatier campione del mondo, Davide Comaschi

4WRNet



### Rivelato!

Questo trucco online sta facendo risparmiare una fortuna

[Clicca qui >](#)



### SOS Tariffe.it-comparatore

Confronta le tariffe ADSL+ chiamate a partire da 19,90€/mese

[Richiedi consulenza](#)



### Guadagnare Soldi Online

Trader milionario svela come fare soldi online con PST.

[Guarda questo video!](#)



### Carta Verde

Ame x trasforma le tue spese in premi. Quota gratuita 1 anno

[WWW.AME.X.IT](#)



### Scopri come risparmiare!

Offri un passaggio con BlaBlaCar e dividi i costi di viaggio

[www.BlaBlaCar.it](#)



### Vodafone Super ADSL

ADSL da 25€/mese per 1 anno + chiamate vs. cellulari.

[Scopri!](#)

Per l'edizione del 2016 la città che ospiterà questa gustosa manifestazione sarà Milano! **Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani, organizzatori del Salon Du Chocolat Milano**, raccontano le motivazioni che li hanno convinti ad "importare" in Italia il celebre format espositivo parigino. *"In Italia, negli anni passati, abbiamo sempre avuto un certo timore reverenziale nei confronti dei cugini francesi in tema food in generale, e di cioccolato nello specifico. Salvo poi accorgerci che i nostri Maitres Chocolatier non erano secondi a nessuno, anzi vincevano premi in Francia, così come i produttori italiani – dal Piemonte alla Sicilia – sono di assoluta eccellenza. Nel nostro Paese il cioccolato vale 3 miliardi di dollari. Le nostre esportazioni continuano a crescere e ad oggi hanno raggiunto un valore complessivo di 665 milioni di euro. L'altra motivazione, forse la più importante, è che il pubblico italiano è attento e colto, sa riconoscere la qualità e richiede food experience all'altezza. Per questo faremo di tutto per stupire i visitatori".*

search here



Bisogna aspettare ancora un paio di mesi ma i biglietti sono già in vendita a prezzo scontato (QUI) e le anticipazioni di quello che potrete vedere e assaggiare sono già molto interessanti. Tre giorni di degustazioni, eventi ed esposizioni ed un unico grande protagonista: il cioccolato.



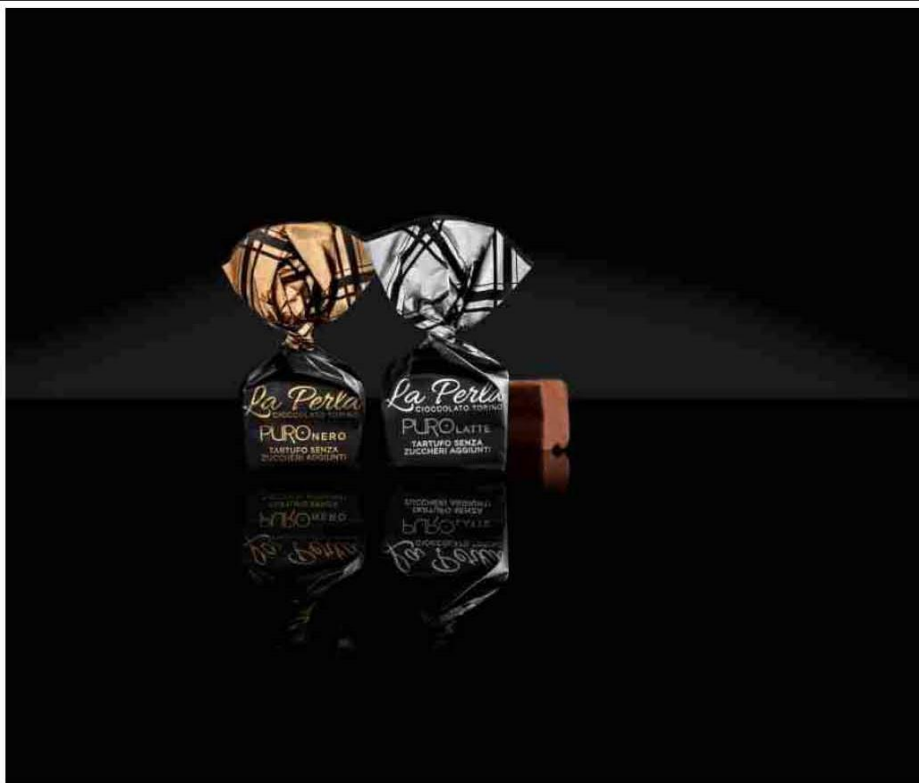
Il Salone sarà diviso in 5 aree tematiche: **fashion, sensorialità, showcooking, famiglie e shopping.**

Il primo è il connubio tra cioccolato e fashion: l'evento "Chocolate Fashion Show" celebrerà il talento creativo di giovani stilisti del Naba Fashion Lab di Milano che in collaborazione con i dieci Maitres Chocolatiers di AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani – Davide Comaschi (vincitore del World Chocolate Masters di Parigi 2013), Giancarlo Cortinovis, Alessandro Dalmasso, Denis Dianin, Francesco Elmi, Fabrizio Galla, Gianluca Mannori, Pasquale Marigliano, Roberto Rinaldini, Alessandro Servida – progetteranno dieci abiti realizzati con il cioccolato che animeranno la serata di gala del 12 febbraio al The Mall. La sfilata verrà poi replicata anche sabato e domenica mentre gli abiti verranno esposti durante i tre giorni di apertura al pubblico. Gli amanti del live twitting potranno seguire il fashion show digitando #ChocoFashion.



Uno degli abiti di cioccolato creato per l'edizione 2014

Il secondo tema è la sensorialità della chocolate experience, sintetizzato nell'hashtag #ChocoSense. Potrete vivere degustazioni sensoriali legate al cioccolato e ai suoi migliori abbinamenti grazie alla collaborazione della Compagnia del Cioccolato e grandi nomi della cioccolateria italiana come LaPerla Torino.



I tartufi La Perla Torino

Con #Chocoshow si vuole raccontare il tema legato alle esibizioni e masterclass dei grandi maitres chocolatier italiani e internazionali. Un ruolo decisivo l'avranno sia i maestri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, capitanati da Iginio Massari e da Cino Fabbri, sia altri noti pastry chef che si esibiranno in sorprendenti showcooking a base di cioccolato. Tutti gli chef utilizzeranno gli elettrodomestici Kenwood, azienda leader nel mercato delle kitchen machine e main sponsor dell'evento.

Il quarto cluster è #Chocofamily, giochi e attività per bambini e famiglie per conoscere, giocare, sperimentare e degustare. I professionisti di Kikolle Lab gestiranno i laboratori a tema in un'ambientazione che richiamerà il celeberrimo mondo di Willy Wonka con il "Willy Wonka Bubble Show", un entusiasmante spettacolo musicale di bolle di sapone giganti in cui i bimbi non saranno solo semplici spettatori... e il laboratorio artistico "Polvere di Cacao" durante il quale, giocando con la fantasia, fogli bianchi, colla e nastri, la profumata polvere di cacao si trasformerà in un quadro d'artista, che ogni bimbo porterà a casa come ricordo della giornata.

Nei giorni di San Valentino poi, non potranno mancare anche iniziative ad hoc per gli innamorati.



Infine #Chocoshopping sarà la grande area dedicata 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.

**Info:**

Quando\_ dal 13 al 15 febbraio 2016

Dove\_ presso The Mall, zona Porta Nuova, a Milano.

Quanto\_ 10euro se acquistate QUI entro il 6 gennaio altrimenti 15euro

Dopo tutto questo parlar di cioccolato, potevamo non darvi una ricetta "cioccolatosa"?

Di seguito quella della "Mousse ai tre cioccolati" (la foto in apertura dell'articolo) suggerita sulla pagina Facebook ufficiale del Salon du Chocolat

**Ingredienti**

Per la base biscottata:

- 180 gr di cioccolato fondente
- 85 gr di burro
- 180 gr di albumi
- 50 gr di zucchero
- 70 gr di tuorli

**Per le mousse:**

- 180 gr di cioccolato fondente al 70%; 220 gr di cioccolato al latte; 240 gr di cioccolato bianco
- 5 gr di gelatina per ciascuna mousse
- 250 gr di panna fresca per ciascuna mousse
- 180 gr di latte per ciascuna mousse

**Procedimento**

Per la base biscottata:

- 1) Fate fondere il cioccolato insieme al burro a 45°. A parte montate a neve gli albumi con lo zucchero e poi unite i due composti.
- 2) Aggiungete i tuorli e amalgamate il composto. Stendetelo su una placca coperta da carta forno e lasciate cuocere in forno a 190° per 10 minuti.
- 3) Sfornate, fate freddare e tagliate dei dischi di 4 cm di diametro.

**Per le mousse:**

- 1) Scaldare il latte senza fargli raggiungere il bollore e aggiungete la gelatina che avrete lasciato a mollo in acqua fredda.
- 2) Fondete il cioccolato a bagnomaria e poi fatelo freddare fino a raggiungere una temperatura di 35°. Quando anche il latte avrà la medesima temperatura, mescolateli assieme partendo dal centro.
- 3) Montate la panna senza farla sodare troppo e aggiungetela al composto continuando a mescolare.

**Composizione**

In uno stampo adatto ponete un disco di base biscottata e la mousse al cioccolato fondente. Lasciate riposare in frigo per almeno 15 minuti e poi aggiungete la mousse al cioccolato al latte. Dopo altri 15 minuti di riposo in frigo aggiungete la mousse al cioccolato bianco. Decorate a piacimento. Fate riposare in frigo per qualche ora e poi sarà tutto pronto per essere gustato!

Fonte originale : <http://www.fashiontimes.it/2015/12/il-salon-du-chocolat-per-la-prima-volta-in-italia/>



By admin  
dicembre 7, 2015, 10:50