

pastry events

SALON DU CHOCOLAT MILANO

MILANO CELEBRA il mondo del cioccolato



UN SALONE DI SORPRESE E CIOCCOLATO PER TUTTI I GUSTI È QUELLO CHE PROMETTE IL SALON DU CHOCOLAT MILANO, AL DEBUTTO IN ITALIA NEL FEBBRAIO DEL PROSSIMO ANNO. ROBERTO SILVA CORONEL E PIETRO CERRETANI DI DIGITAL EVENTS, ORGANIZZATORI DELLA MANIFESTAZIONE, CI DANNO ALCUNE ANTICIPAZIONI

Il 13 febbraio 2016 a Milano, per la prima volta si apriranno le porte della più qualificata esposizione di cioccolato al mondo: il Salon du Chocolat Milano. Il format che nasce a Parigi vent'anni fa e ha raggiunto la fama internazionale per la qualità delle esperienze che il pubblico può fare durante questa tre giorni completamente dedicata

al "cibo degli dei". I grandi maitre chocolatier del mondo si incontreranno a Milano per far sorprendere, far gustare e soprattutto il 14 febbraio, giorno di San Valentino, far innamorare gli italiani. Abbiamo incontrato Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani rispettivamente CEO di Digital Events e curatore del Salon du Chocolat Milano.

Roberto Silva Coronel, mancano pochi mesi alla prima edizione del Salon du Chocolat a Milano...

«Manca poco, ma l'adrenalina è già a mille. Battute a parte, stiamo lavorando intensamente per stupire i milanesi e tutti gli appassionati del cioccolato per una tre giorni che sia davvero indimenticabile».





Roberto Silva Coronel
CEO di Digital Events



Pietro Cerretani
curatore del Salon du Chocolat Milano

FASHION, DEGUSTAZIONI SENSORIALITÀ E GIOCO SONO I TEMI IN CUI IL CIOCCOLATO SARÀ DECLINATO

Il Salon du Chocolat a Milano è un evento per il pubblico e al contempo per operatori del settore?

«Assolutamente sì. Ed è proprio a loro che ci rivolgiamo, affinché siano presenti in forze durante questi tre giorni. Non dimentichiamo che si tratta della prima edizione italiana di quello che è l'evento più importante al mondo, il Salon du Chocolat di Parigi. Essere a Milano significa disporre di una vetrina importante, per non dire decisiva».

Pietro Cerretani, ci anticipa alcuni contenuti del Salon du Chocolat?

«Abbiamo individuato quattro grandi cluster. Il primo è il Fashion, essendo nella capitale della moda con una stretta collaborazione con NABA e Grazia di Mondadori. Avremo eventi in cui moda e cioccolato si fonderanno insieme, per gioia di occhi e palato. Il secondo sono le degustazioni polisensoriali di ogni tipo di cioccolato possibile, ma anche esibizioni e masterclass sulle infinite possibilità che il cioccolato offre. Il terzo cluster sono i Kids, attività giocose per bambini e famiglie. Infine, ca-

dendo nei giorni di San Valentino, non poteva mancare il cluster Love: iniziative ad hoc per gli innamorati, nel segno del cioccolato naturalmente».

Roberto Silva, qual è la situazione del mercato interno del cioccolato?

«Gode di ottima salute, il consumo annuo è in continua crescita, abbiamo superato i 3 chilogrammi per persona. Ma la cosa più interessante è che i consumatori sono sempre più esperti e attenti alla qualità del cioccolato. Insomma, il consumatore italiano è maturo, ama le novità ed è disposto a spendere».

DOVE E QUANDO?

A Milano, presso The Mall, lo spazio polifunzionale nel nuovo Business District di Porta Nuova Varesine. Dal 13 al 15 febbraio 2016. Per maggiori informazioni: www.salonduchocolat.it

E il mercato estero?

«Esportiamo il 25% della produzione nazionale, per un valore di 1,3 miliardi di euro. Questo è possibile per l'alta qualità del comparto del cioccolato, con punte di eccellenza. Non dimentichiamo che la Francia è il primo Paese di destinazione del cioccolato italiano con il 20% del totale a valore».

Pietro Cerretani, quale ruolo avranno i maestri pasticceri dell'Ampi?

«Saranno tra i protagonisti della tre giorni. In primo luogo perché - grazie al lavoro decennale dell'Associazione Maestri Pasticceri Italiani - hanno raggiunto le vette mondiali della professione, non da ultimo Davide Comaschi vincitore del World Chocolate Masters di Parigi nel 2013. Inoltre sono dei veri artisti, capaci di performance straordinarie. Sarà un vero piacere per il pubblico assistere al loro lavoro».

Quali altre sinergie avete avviato?

«La più importante è con l'Istituto Internazionale Choclier, organizzazione scientifica indipendente con sede a Brescia che si rivolge a tutti coloro che operano lungo la filiera del cacao, dai produttori di materie prime ai cioccolatieri e pasticceri. Questo istituto, voluto dalle aziende Domori e Guido Gobino, dialoga anche con quei consumatori interessati ad apprezzare e utilizzare al meglio il cioccolato di eccellenza. Poi c'è Kenwood, azienda leader nel mercato delle kitchen machine e dei food processor, molto nota per l'eleganza e per la tecnologia, in grado di offrire il massimo in termini di prestazioni e risultati».

Roberto Silva, Milano diventerà anche capitale della cioccolata?

«Siamo nell'anno di Expo e Milano è già una capitale internazionale del settore food. Ha un pubblico attento, maturo e colto. Ma a Milano saranno rappresentate tutte e venti le regioni italiane, perché dal Piemonte alla Sicilia abbiamo la fortuna di avere produttori di assoluta eccellenza. Artigiani che hanno trasformato la passione in arte. È questa la grandezza dell'Italia».