

Magazine / Bere & Mangiare / Notizie ed eventi

Salone del Cioccolato, da Parigi a Milano



Vincent Vallée, vincitore WCM © worldchocolatemasters

A spasso tra le golosità nella capitale francese. Tra gare di scultura, eccellenze e realtà artigianali. A febbraio la kermesse arriva sotto la Madonnina



di Roberta Gregori 

Martedì 3 novembre 2015

Per cinque giorni, da mercoledì 28 ottobre a domenica primo novembre 700 partecipanti tra cioccolatieri, chef, pasticceri, coltivatori, produttori e professionisti provenienti da 40 paesi, si sono riuniti a Parigi per un appuntamento internazionale diventato una golosa tradizione, il Salon du Chocolat.

Per la prima volta nella sua storia, il salone ha ospitato la *World Chocolate Masters 2015*, finale del migliore cioccolatiere del mondo. Tra i venti finalisti, che si sono messi alla prova con creazioni ispirate al tema della natura, ha vinto lo chef francese Vincent Vallée.

«È stato difficile. L'italiano Massimo Camio aveva fatto un ottimo lavoro e non immaginavo di poter vincere. Non abbiamo vinto il rugby, ma abbiamo vinto la coppa del mondo del cioccolato!» – ha detto a caldo il giovane vincitore con un'onestà e simpatia tale da allontanare ogni possibile malevolenza sul fatto di giocare in casa.

Una novità anche nella formula del salone che, oltre allo spazio espositivo dedicato al grande pubblico, si arricchisce in questa ventunesima edizione con un'area interamente dedicata ai professionisti: il **Village BtoB, business to business**.

Molte le aziende italiane presenti che anche in questo settore sono diventate un simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo, quel Made in Italy capace di coniugare la passione, derivante spesso da una tradizione familiare, con la qualità, l'innovazione e il design. Fra i vari espositori, troviamo la **Martellato di Vigonza**, nel padovano, che propone un catalogo di 7 mila prodotti per le attrezzature professionali, e la **Selmi di Santa Vittoria d'Alba**, in provincia di Cuneo, conosciuta per essere la **Ferrari** delle macchine per la lavorazione del cioccolato artigianale.

Il calendario delle tappe internazionali del **Salon du Chocolat vedrà per la prima volta Milano** ospitare l'evento nel 2016, dal **13 al 15 febbraio**. La prima giornata sarà riservata principalmente alle famiglie, quella di **San Valentino agli innamorati**, mentre la giornata conclusiva ai professionisti del settore. Nella capitale della moda non potrà mancare l'alchimia creativa del **Chocolate Fashion Show** – per tutti gli amanti del cioccolato, appuntamento quindi a febbraio.

Roberta Gregori



Parigi golosa. A spasso per il Salone del Cioccolato



Cioccolato, fa bene o fa male? Ecco pregi e difetti



Ricetta di Natale. Biscotti alla nocciola e al cioccolato

© Copyright mentelocale.it
vietata la riproduzione

Potrebbe interessarti anche...

MILANO



Il Mercato di Porta Genova non si ferma: aperto anche dopo Expo

MILANO



Cene segrete a Milano: la hidden kitchen di Lele e Melissa

GENOVA



Gin Tonic a Genova: qual è il migliore?

MILANO



LùBar. Specialità siciliane al food truck di Stazione Centrale

GENOVA



Bonjour Provence: sapori provenzali a Genova

GENOVA



Senza glutine Panarello: la novità che conquisterà anche i più golosi

CONTATTI

Redazione
Pubblicità
Amministrazione

CONDIZIONI

Contribuisci
Marchi registrati
Testata registrata

REGISTRATI

Iscrizione
Privacy Policy
Cookie Policy

NEWSLETTER

Eventi
Cinema
Food

SEGUICI

Feed RSS
Facebook
Youtube

NETWORK

m-cafe.it
happyticket.it
genovateatro.it