

Questo sito utilizza i cookie. Se continui la navigazione, accetti la nostra policy sui cookie.

OK

Leggi di più



2016 QUARANTESIMA EDIZIONE  
31 GENNAIO > 3 FEBBRAIO 2016  
Quartiere Fieristico di Riva del Garda TN

HOME FOOD BEVERAGE SCELTI PER VOI FUORI CASA EVENTI RICETTE MARKET PLACE

# Ristorazione & Catering

LUXARDO

Quasi due secoli nell'arte della distillazione

CHI SIAMO PUBBLICITÀ SCRIVI ALLA REDAZIONE NEWSLETTER

cateringgross

CONTATE SU DI NOI [www.cateringgross.it](http://www.cateringgross.it)

ELENCO GROSSISTI

NEWS

"Il vino sulle onde 2016": cinquanta calici sul Mediterraneo Pubblicato da 2 giorni



Ricerca articoli



Home > Food > Salon du Chocolat, a Milano l'edizione italiana

## Salon du Chocolat, a Milano l'edizione italiana

By Redazione on dicembre 2, 2015

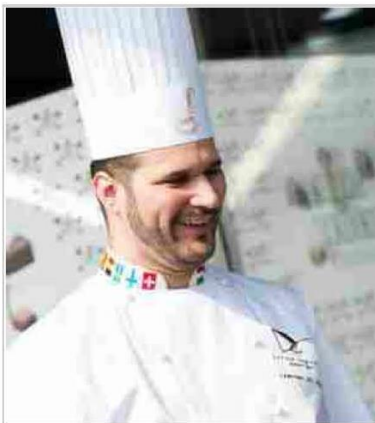
Mi piace

Tweet

Pin it

G+

"I pasticceri italiani non sono secondi a nessuno e i nostri Maîtres Chocolatiers non hanno nulla da invidiare ai colleghi francesi". **Pietro Cerretani**, organizzatore insieme a **Roberto Silva Coronel** del Salon du Chocolat Milano, introduce con queste parole le motivazioni che hanno portato la manifestazione a Milano. Si svolgerà, infatti, il prossimo febbraio 2016 la prima edizione italiana del Salon du Chocolat al The Mall di Porta Nuova Varesine.



"Ma se i nostri professionisti sono altamente stimati in tutto il mondo – continua **Roberto Silva Coronel** – e i loro successi a livello internazionale lo dimostrano, di fatto la cultura del cioccolato in Italia è molto indietro rispetto ad altri Paesi. Siamo rimasti ancorati a vecchie abitudini, la tavoletta, la merendina, i nostri consumi pro capite sono bassi, solo 4 kg l'anno, mentre il mercato del cacao come materia prima è in crescita in tutto il mondo del 17,46%. Esistono segnali da parte dei consumatori che ci fanno capire che il pubblico è pronto per conoscere meglio e approfondire l'argomento. Per questo, abbiamo deciso che Milano era pronta per il Salon e abbiamo scelto **The Mall**, nel cuore pulsante della città che si rinnova, come emblema di questa rinascita del cioccolato nell'interesse di grandi e piccini".

In Italia il cioccolato vale 3 miliardi di dollari secondo un'analisi del **Corriere della Sera**, e le nostre esportazioni hanno raggiunto i 665 milioni di euro. Un dato da non sottovalutare, inconsiderazione del fatto che, come ha confermato il campione del mondo di cioccolateria 2013 **Davide Comaschi**, testimonial della manifestazione milanese: "Il pubblico è sempre più esigente, non si accontenta più di prodotti generici e impersonali – cioccolato al latte o fondente – indaga sulle tipologie di cacao, sulle percentuali, sull'origine e monorigine. È un pubblico interessato e preparato e a questo pubblico dobbiamo dare qualcosa di più. A questo scopo nel corso del Salon du Chocolat di Milano proporremo, in collaborazione con i **Maestri Pasticceri di Ampi**, una serie di show cooking durante i quali introdurremo il pubblico al mondo del cioccolato con descrizioni, ricette e approfondimenti".

Cinque le aree tematiche: un'area espositiva dove i migliori produttori saranno presenti e disponibile per lo shopping; un'area fashion nella quale il connubio tra moda e cioccolato sarà rappresentato dal lavoro di 20 studenti del **Naba Fashion Lab** che allestiranno una vera e propria sfilata; un'area per le famiglie con **Kikolle Lab**: attività e laboratori coi bambini sotto la guida di educatori professionisti; momenti di sensorialità e la la chocolate experience guidate dalla **Compagnia del Cioccolato** con **Gilberto Mora**; il chocoshow dove il tema sarà affidato alle esibizioni e masterclass dei **Maestri Ampi** (**Davide Comaschi**, **Giancarlo Cortinovic**, **Alessandro Dalmasso**, **Denis Dianin**, **Francesco Elmi**, **Fabrizio Galla**, **Gianluca Mannori**,



FACEBOOK



ULTIMI

POPOLARI

COMMENTI



### A Milano eletto Re Panettone

Re panettone, la manifestazione meneghina ideata da **Stanislao Porzio**,...

Pubblicato da 2 ore 0



### Salon du Chocolat, a Milano l'edizione italiana

"I pasticceri italiani non sono secondi a nessuno e..."

Pubblicato da 2 ore 0



### Il nuovo Metodo Classico di Roverè della Luna

Il Trentino dei boschi centenari e delle cime maestose,...

Pubblicato da 4 ore 0

Pasquale Marigliano, Roberto rinaldini e Alessandro Servida) capitanati da Iginio Massari e Gino Fabbri. E poiché in un laboratorio che si rispetti occorrono gli strumenti adatti, tutti i pasticceri potranno avvalersi del supporto degli elettrodomestici Kenwood, main sponsor del Salon du Chocolat Milano.

Dal 13 al 15 febbraio 2016 a The Mall, Milano. Questo è l'appuntamento, imperdibile.

Sarà per tutti, operatori del settore, professionisti o semplici appassionati. Certamente, ci sarà il meglio della produzione nazionale e internazionale delle grandi cioccolaterie, soprattutto ci sarà la grande pasticceria italiana, quella che non è seconda a nessuno.

Marina Caccialanza

carousel | Eventi | pasticceria | tendenze



### Il Culatello di Podere Cadassa

Succede a volte che una grande eccellenza apprezzata nel...

Publicato da 1 giorno 0

#### ARTICOLI CORRELATI



A Milano eletto Re Panettone



Il nuovo Metodo Classico di Roverè della Luna



ChocoModica 2015 merita un viaggio



Milano intitola una strada a Veronelli ma...