

TAVOLA

IN

SCENA

Focus sul cibo, per nutrire il corpo e la mente.

Presentazione
Photo-Gallery
▼ Staff
Brochures
Revisione testi
Libri
Media & Eventi
Articoli
Contatti

« Aperitivo in concerto: un nutrimento per l'anima con 11 incontri da novembre 2015 a marzo 2016 »

OTT
26

Piccoli pasticceri crescono in un mondo di ... cioccolato, in attesa del Salon du Chocolat

Corsi&Concorsi di Tavola in scena

Al Salon du Chocolat, un corso per piccoli cioccolatieri.

La prima edizione italiana del **Salon du Chocolat**, in programma a Milano nel febbraio 2016, sarà una grande festa del cioccolato. Protagonisti della kermesse produttori, maestri cioccolatieri, pasticceri, artisti, chiamati ad esaltare il "cibo degli Dei". Un appuntamento dove non mancherà uno spazio dedicato a bambini e ragazzi, per conoscere, giocare, sperimentare e degustare. A tale scopo **gli organizzatori del Salon du Chocolat Milano hanno invitato i professionisti di Kikolle Lab per la gestione di uno spazio-laboratorio interamente dedicato ai bambini e ragazzi**, per farli divertire imparando, per farli innamorare di un prodotto declinabile in mille modi, qual è appunto il cioccolato. In occasione della Fiera sarà attiva un'area Kids con laboratori a tema e intrattenimento dedicati al cioccolato, con orari e programmazione precisa. Il tema scelto da Kikolle Lab per i laboratori sarà **il celeberrimo Willy Wonka e la mitica Fabbrica del Cioccolato**, liberamente ispirato al romanzo di Roald Dahl e magnificato dalla fantasia visionaria di Tim Burton.

Kenwood è stato scelto come **main partner**.

I corsi per bambini prima che inizi il Salon du Chocolat

In attesa del Salone milanese la creatività cioccolatiera di Kikolle Lab ha trovato casa a Milano nello spazio polifunzionale di via fratelli Bronzetti 18. Si è partiti con entusiasmo **lunedì 26 ottobre 2015 con Giallo... Arancione, la Magia del Cioccolato**, incontro condotto da Davide Comaschi della Pasticceria Martesana, già "pasticcere dell'anno 2014-2015, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e uno dei principali protagonisti del Salon du Chocolat di febbraio.

Lunedì 14 dicembre 2015, alle ore 16,30, il tema sarà Rosso come... laboratorio di cucina per piccoli chef per preparare speciali Cake Pops e biscotti natalizi. Condurrà la giornata il pasticcere Alessandro Servida, membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e oggi nel cast di "Detto Fatto" di Rai 2.

Terzo ed ultimo appuntamento **lunedì 18 gennaio 2016, sempre alle ore 16.30 al Kikolle Lab**, sul tema **Cerchio come...** con lo Chef Fabrizio Galla. Insieme a Fabrizio i bambini avranno la possibilità di creare tanti cerchi da far rotolare in cucina, dalle polpette alle palline al cocco e altre golosità tonde tonde. Titolare di una pasticceria a San Sebastiano Po, Fabrizio Galla è un maestro pasticcere dai numerosi riconoscimenti a livello internazionale tra cui il premio speciale per la miglior torta al mondo alla prestigiosa Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Salon du Chocolat Milano si terrà dal 13 al 15 febbraio 2016 presso The Mall spazio polifunzionale del nuovo business district di Porta Nuova. Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events. L'evento è ideato da Event International (www.salon-du-chocolat.com; www.eventinternational.com)

Categorie

- Arte
- Poesia
- Bere & Mangiare
- Corsi&Concorsi
- Editoriale
- Libri
- Rassegne
- Ricette
- Ricette d'autore
- Ricette dal mondo
- Ricette italiane
- Ristorazione
- Senza categoria
- Sociale
- Spettacoli
- Stare bene
- Turismo

Commenti recenti

- Marco su [Re Panettone](#) esalta l'arte dolciaria del più tipico dolce milanese
- Julietta84 su [Maria Cristina Tebaldi](#): mi ispiro al cibo per trasmettere calore e bellezza
- Lo Scalzo Vincenzo su [Verso un marchio agroalimentare unico](#)
- Lo Scalzo Vincenzo su [Verso un marchio agroalimentare unico](#)
- Google Alert – [BANQUETING NEWS](#) – Easy News Press Agency | Easy News Press Agency su "Banchetti divini", a Sorrento il banqueting tra arte e tecnica

RASSEGNA STAMPA 2015

1/1

WWW.SALONDUCHOCOLAT.IT