



Cerca



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

« Natale 2015, "soavi" idee regalo per enoturisti

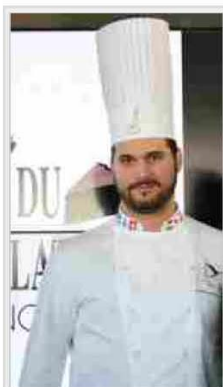
Torta di cipolle »

DIC
02

Salon Du Chocolat Milano: a febbraio un evento bello e buono che stupirà i visitatori

Rassegne

di Tavola in scena



Davide Comaschi
vincitore del World Chocolate
Masters di Parigi 2013

Chi rimpiange Expo, temendo che i grandi eventi sul cibo a Milano siano stati archiviati, si consolerà sapendo che a Febbraio ed esattamente il 13,14 e 15 febbraio 2016 ci saranno tre giorni di degustazioni, eventi ed esposizioni con un unico grande protagonista: **il cioccolato**. La capitale della moda e del design, ma anche la città prediletta dai foodies, ospiterà, in concomitanza con la festa di san Valentino, la prima edizione milanese del più importante evento mondiale del cioccolato, il Salon du Chocolat di Parigi.

"I nostri Maitres Chocolatier non sono secondi a nessuno, vincono premi in Francia, così come i produttori italiani – dal Piemonte alla Sicilia – sono di assoluta eccellenza. Per questo abbiamo deciso, raccontano **Roberto Silva Coronel e Pietro Cerretani**, organizzatori del Salon Du Chocolat Milano di "importare" in Italia il celebre format espositivo parigino. Inoltre il pubblico italiano è attento e colto, sa riconoscere la qualità e richiede food experience all'altezza. E noi faremo di tutto per stupire i visitatori".

I cinque temi dell'esposizione

Cinque saranno le tematiche che connoteranno il salone milanese. La prima è il connubio tra **cioccolato e fashion**: l'evento "Chocolate Fashion Show" celebrerà il talento creativo di giovanistilisti del Naba Fashion Lab di Milano guidati da Nicoletta Morozzi e supportati dall'expertise di Silvia Grilli, direttore di Grazia Magazine. Gli studenti in collaborazione con i dieci Maitres Chocolatier di AMPI – Accademia Maestri Pasticcieri Italiani – e nello specifico: **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 sempre 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.

Il secondo tema è la **sensorialità della chocolate experience**, sintetizzato nell'hashtag #ChocoSense.

Gli ospiti potranno vivere degustazioni sensoriali legate al cioccolato e ai suoi migliori abbinamenti grazie alla collaborazione della Compagnia del Cioccolato presieduta da Gilberto Mora, dell'Istituto Internazionale Chocolier guidato da Luigi Odello.

Con **#Chocoshow** si vuole raccontare il tema legato ai **esibizioni e masterclass** dei grandi maitres chocolatier italiani, internazionali. Un ruolo decisivo l'avranno sia i maestri dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani, **capitanati da Iginio Massari e da Gino Fabbri** sia altri noti pastry chef italiani e internazionali 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 *food processor*, main sponsor del Salon du Chocolat Milano.

Il quarto tema 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 e intrattenimento, in un'ambientazione che richiamerà il celeberrimo mondo di Willy Wonka, liberamente ispirata al romanzo di Roald Dahl. Nei giorni di San Valentino, 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 internazionali delle grandi pasticcerie del mondo.

A chi si rivolge

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 Scatzo Vincenzo su Verso un marchio agroalimentare unico

Lo Scatzo 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

Il Salon du Chocolat Milano sarà una kermesse a pagamento per il pubblico e per gli operatori del settore. Tutti gli eventi saranno promossi da Radio Monte Carlo, Official Radio Partner della manifestazione e da La Cucina del Corriere della Sera. La giornata di lunedì 15 febbraio sarà anche dedicata agli operatori: buyer, pasticceri, esperti e professionisti potranno incontrare le aziende espositrici, seguire workshop tematici e formativi.

Ad oggi hanno già confermato la partecipazione in qualità di protagonisti: AMPI, CAPAC, Chocolate in a bottle, chocoMe, CISA2054, Compagnia del cioccolato, Dolci Libertà, DOMORI, Goufrais, Guido Gobino Srl, Istituto Internazionale Chocolier, JOYFLOR SRL, Kenwood, La Perla di Torino, LINDT, Martesana Milano, MERAVOGLIA, Odilla Chocolate, TORTAPISTOCCHI®, VANILLABEANS.

L'origine

Salon du Chocolat Paris™ nasce nel 1994 dall'intuizione di Sylvie Douce e Francois Jeantet con l'obiettivo di far scoprire il cioccolato in tutte le sue forme. In questi 21 anni sono stati organizzati 165 saloni, per una media di 20 saloni all'anno. La manifestazione raggiunge oggi 30 città su 4 continenti. Complessivamente ha coinvolto 9000 espositori e un pubblico di 6,5 milioni di visitatori.

Tutti i numeri del cioccolato

Ogni italiano consuma in media **4 chilogrammi di tavolette all'anno** (la metà rispetto ai Paesi europei) preferendo il fondente (40%) a quello al latte e a quello bianco.

Le esportazioni sono in aumento per un valore complessivo di **665 milioni di euro** (siamo i primi sul mercato cinese).

Secondo il Grantham Research Institute on Climate Change negli ultimi 40 anni i terreni dove è possibile coltivare il cacao sono **diminuiti del 40%**.

I dati di Euromonitor International dicono che il consumo in Europa ristagna o decresce (-2% dal 2010 al 2015 in Nord America), ma **augmenta la spesa complessiva** (in Europa del 2%, negli Usa del 4%) quindi ne mangiamo meno, ma più costoso.

E sul nuovo «**oro nero**» si specula e si scommette.

Informazioni utili

Salon Du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events e si terrà dal 13 al 15 febbraio 2016 presso The Mall, lo spazio polifunzionale nel nuovo Business District di Porta Nuova Varesine a Milano.

Sono già in vendita i biglietti su: www.salonduchocolat.it



Tweet

Pin It

Nessun tag per questo articolo