



9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

COMUNICATO STAMPA

9-12 FEBBRAIO 2017, SALON DU CHOCOLAT MILANO

ALLA SCOPERTA DEL CACAO: DAL SEME AL CIOCCOLATO

Il **Salon du Chocolat Milano**, che inaugura il 9 febbraio prossimo al MiCo Portello, è la manifestazione più importante dedicata al Cacao e ai suoi protagonisti eccellenti, ma anche il luogo migliore per scoprire tutti i segreti legati a questo alimento prelibato.

L'attenzione nella selezione delle materie prime, la cultura e la maestria nella combinazione degli aromi, la ricerca della qualità assoluta, ha reso il **cioccolato all'italiana** nei secoli un prodotto d'eccellenza sempre pronto a stupire. "Il **Villaggio dei due Mondi**" sarà un'area abitata da 12 artigiani cioccolatieri italiani che presenteranno il loro modo di interpretare il cioccolato partendo dai semi del cacao. Nello spazio saranno attive due fabbriche che accenderanno i loro impianti e tosteranno, moliranno e prepareranno live cioccolato e spalmabili. "**From Bean to Bar**" (dalla fava alla tavoletta) è il modo di dire nel mondo quello che da noi dal '500 è il cioccolato all'italiana. Nello spazio ci sarà un'agorà in cui si affronteranno una moltitudine di temi interessanti: dai metodi naturali di produzione a come nasce un cioccolato al latte crudo, dalla storia del cioccolato italiano a come si studia il design di una tavoletta.

L'**Associazione Fermento Cacao**, curatrice di questo spazio promuoverà il **manifesto** che vuole riaffermare il **ruolo centrale dell'Italia nella cultura del cioccolato mondiale**, organizzando una rete di formazione nella trasformazione del cacao diffusa, aperta, fruibile e specialistica. Il 12 Febbraio alle 11.30 ci sarà l'appuntamento "**Cioccolato troppo TOGO**", una presentazione della storia e della lavorazione africana fatta a mano del cioccolato, a cura di Choco Togo che sarà presente con piante, frutti del cacao freschi, le macine a pietra con cui viene effettuata la lavorazione a mano e con tutto il colore che caratterizza lo spirito del piccolo paese africano.

All'interno del Salon du Chocolat saranno presenti anche gli stand di due paesi produttori di cacao, il **Perù e il Camerun**.

Il **Perù** presenterà i propri prodotti, dalle fave al cioccolato fondente, e sarà protagonista domenica 12 febbraio di una **conferenza** sul tema della situazione attuale del valore della catena del cacao e sul le lavorazioni e i produttori della regione, con la partecipazione di José Luis Álvarez Ramos, Direttore di Turismo e Commercio Regione Amazonas, Ricardo Hernán González Torres della Fondazione AVSI, Wilmer Medina Vilchez, Presidente de la Mesa Técnica Regional de Cacao en Amazonas e socio de la Cooperativa CEPROAA, Hilmer Wilson Horna Corrales, Presidente Regionale Amazonas.

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (*proprietaria esclusiva del brand*) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (*società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL*)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it



9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Anche l'altro grande paese produttore di cacao, il **Cameum** sarà presente con una selezione dei propri prodotti: i semi, il burro e la polvere di cacao fino al cioccolato in tavoletta. Il 9 febbraio alle 21.00 lo chef **Fabio Ferrarini** presenterà lo showcooking "il **Camerunino**" durante il quale verrà raccontata anche la storia della piantagione e del cacao. Saranno presenti molte personalità camerunensi: il Ministro del Commercio. S. E. Mbarga Atangana Luc Magloire, il Ministro dell'Agricoltura S.E. Eyebe Ayissi Henri, l'Ambasciatore del Camerun in Italia- Roma S. E. Awono Essama Dominique, il Console Onorario del Camerun a Milano S.E. Esther Edwige Nkolo Lekoua, il Vice Presidente [A.S.I.CA](#) (in Camerun), il Direttore Commerciale CICC Dr. Omer Gatien Maledy e Presidente [A.S.I.CA](#). (Italia) Vittorio Ghinassi.

L'esplorazione sensoriale del cioccolato si potrà fare grazie alla **Compagnia del Cioccolato**, guidata da **Gilberto Mora**. Presso lo spazio **CHOCOFOCUS** verrà allestita una vera e propria sala di degustazione e di approfondimento sul cioccolato. In calendario 5 incontri al giorno, della durata 50 minuti per un massimo di 40 persone, durante i quali sarà possibile degustare diverse tipologie di cioccolato, bianco, fondente, creme spalmabili e frutta candita in abbinamento a cocktail a base di cacao e vini. Un viaggio alla scoperta dei gusti, della tradizione e dell'innovazione che accompagnano il cioccolato nelle diverse esperienze. L'ultimo giorno sarà dedicato anche alla consegna del premio **Tavoletta d'Oro** assegnato alle migliori aziende italiane produttrici di cioccolato.

Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events (www.salonduchocolat.it). L'evento è ideato da Event International (www.salon-du-chocolat.com; www.eventinternational.com)

Link a foto: <https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpXEzV1dkb0E5WWdqDA?usp=sharing>

Ufficio stampa:

Freedot srl press@salonduchocolat.it oppure press@freedot.it

T + 39 02 890 751 09 F + 39 02 936 509 66

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

DIGITAL EVENTS (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

info@digitalevents.it – www.salonduchocolat.it