



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milano, 6 febbraio 2017

### COMUNICATO STAMPA

#### 9-12 FEBBRAIO 2017, SALON DU CHOCOLAT MILANO

#### MANCANO SOLO TRE GIORNI ALLA SCOPERTA DI TUTTI I GUSTI DEL CIOCCOLATO

Milano è pronta ad accogliere il più importante evento al mondo dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il **Salon du Chocolat** ritorna a Milano dal 9 al 12 febbraio con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso.

“Questa seconda edizione ha visto una crescita importante di tutto il nostro evento – anticipa **Roberto Silva Coronel**, Amministratore Delegato Digital Events. – siamo arrivati a 80 espositori contro i 40 della scorsa edizione, siamo passati da 63 eventi a 111 e soprattutto ad una crescita del 236% dei biglietti venduti.”

**Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio**, sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico.

**Il 9 febbraio** si apriranno le porte della più importante manifestazione dedicata al cioccolato con la **Opening Night**. Alle 18.00 il taglio del nastro alla presenza delle autorità della città e i grandi maestri pasticceri. Sarà possibile visitare in anteprima il Salon e gli stand con tutti degli espositori.

La novità di questa edizione è la partecipazione del **Maître Chocolatier, Ernst Knam**. Il Re del Cioccolato, in esclusiva per la manifestazione, realizzerà la scultura in cioccolato, simbolo dell'evento, che accoglierà gli ospiti al loro ingresso. La statua, che riprende uno dei più famosi masterpiece dell'arte classica, è stata lavorata e cesellata in tutti i suoi dettagli a mano e sarà svelata al pubblico la sera dell'inaugurazione del Salone. Per esaltare al massimo la materia prima che gli è più cara, il cioccolato, lo Chef ha inoltre elaborato un progetto di design innovativo, affidandosi alla creatività dell'architetto **Fabio Novembre**. Knam, in una commistione unica nel suo genere di arte, design e food styling, interpreterà quest'opera, "Love Over All" in cui due grandi visi, due metà si fondono e si compenetrano in un grande cuore tridimensionale, un pezzo unico per il concept che esprime e per la minuziosa ed elaborata realizzazione,

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

che verrà esposto durante tutta la manifestazione presso lo stand della Pasticceria Ernst Knam. Ma non solo: il maestro Knam al Salon du Chocolat eseguirà le sue celebri masterclass, presenterà i nuovi progetti che lo vedranno protagonista nel 2017, incontrerà fan e appassionati. Tra gli showcooking, una menzione particolare va al "L'albero dell'amore", un *happening* artistico, in programma sabato 11 alle ore 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l'applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica "dripping", resa nota dall'artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la finalizzazione dell'opera.

Alle 19.15 Il **Salon du Chocolat** di Milano presenterà la "**Chocolate Gallery**" una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani (**AMPI**) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della **NABA**-Nuova Accademia di Belle Arti Milano, un eccellente lavoro di squadra grazie anche al prezioso supporto del campione del mondo **Davide Comaschi** e di **Nicoletta Morozzi Fashion Leader** dell'area **Fashion Design di NABA**. Punto di partenza per la realizzazione dei bozzetti degli abiti sono state le suggestioni suscitate da opere d'arte di diversi stili e periodi storici, dall'antica e tradizionale pittura cinese fino alle contemporanee installazioni, che ogni stilista ha scelto come punto d'origine e di confronto della sua creazione. A coronare la bellezza della sfilata due abiti firmati dai maître chocolatier **Patrice Chapon** e **Anita Thakker** realizzati rispettivamente in collaborazione con gli stilisti **Jean Paul Benielli** e **Jasper Garvida**, un abito firmato da **Silvie Valtan**, stilista del Camerun e un abito firmato da **Ernst Knam** in collaborazione con lo stilista di haute couture **Tony Ward**, famoso in tutto il mondo per l'eleganza e la sofisticatezza delle sue creazioni esclusive.

"Quattro giorni dedicati a uno dei simboli del gusto italiano apprezzato in tutto il mondo come pasta, pizza e gelato: il cioccolato. Una specialità che sempre di più si sta affermando nel mercato mondiale grazie al lavoro dei nostri maestri cioccolatai, capaci di unire tradizione artigiana, ricerca creatività e qualità delle materie prime. Un settore quello del cioccolato che in Italia vale oltre 2,5 miliardi mentre l'export raggiunge i 665 milioni di Euro". Così l'assessore Commercio e Attività produttive **Cristina Tajani** che prosegue: "Dopo il successo fatto segnare dalla passata edizione con gli organizzatori abbiamo deciso di allungare di una

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

giornata la manifestazione consentendo così a tutti milanesi e turisti di scoprire uno degli appuntamenti più golosi e apprezzati tra gli eventi ospitati in città. Un appuntamento che valorizza la tradizione e le esperienze dei grandi maestri artigiani che in Italia producono cioccolato”.

Per l'opening night tantissimi sono gli eventi in programma: alle 20.15 **Federica Fontana**, famoso volto SKY, e **Davide Comaschi**, Direttore della prima Chocolate Academy di Milano e vincitore del World Chocolate Master presenteranno in uno show cooking la ricetta del **Cuore di San Valentino 2017**, un cioccolatino ideato e realizzato da lui per **LILT** (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori), un connubio speciale sia nella forma che nel sapore che dovrà soddisfare il palato e muovere il cuore. Questa pralina immortalata in uno scatto del grande fotografo **Giovanni Gastel**, sarà protagonista di una raccolta fondi in esclusiva solo durante il Salon du Chocolat. **Tustyle**, il magazine Mondadori, media partner dell'evento, coinvolgerà tutte le sue lettrici in questo progetto dedicato alla raccolta fondi per i bambini malati e in particolare per le Case Alloggio e l'accompagnamento alle terapie. Il cuore di San Valentino è stato realizzato grazie a **Pavoni**, azienda leader negli stampi da pasticceria, con il supporto di **Prograf Soluzioni Grafiche**.

In contemporanea si svolgerà “Back to school” una degustazione guidata da Gilberto Mora Presidente della **Compagnia del Cioccolato** che insegnerà a riconoscere il cioccolato di qualità in 4 mosse.

Alle 21.00 gli ospiti potranno assistere al primo e attesissimo show cooking del **maestro Ernst Knam** “**Dolce - Acido - Piccante**”, dove sapori non convenzionali e ingredienti particolari saranno gli assoluti protagonisti della dimostrazione pratica.

Sempre alle 21.00 al Chocoshere lo chef **Fabio Ferrarini** presenterà lo show cooking “**Il Camerunino**” dedicato al **Camerun**, uno dei più importanti paesi produttori di cacao, durante il quale verrà raccontata anche la storia della piantagione e della lavorazione delle fave.

Sin dall'ingresso alla manifestazione si potrà capire il livello dell'esperienza che il curatore del Salon du Chocolat, **Pietro Cerretani**, ha studiato per questa nuova edizione: “il MiCo ci consente, grazie ai suoi 8.400 mq di spazio, non solo di valorizzare al meglio gli espositori di qualità, ma anche di creare degli ambienti

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

nuovi che aumentano l'esperienza del cioccolato. I veri protagonisti di questa manifestazione internazionale saranno comunque i **grandi produttori**, gli eccellenti **artigiani**, maestri cioccolatieri, pasticceri, artisti che metteranno il loro talento al servizio del pubblico per gustare il **cioccolato** e il **cacao** in tutte le sue forme con dimostrazioni, degustazioni e lezioni culinarie."

Quest'anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il **Perù e il Camerun**, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il "Villaggio Bean to Bar", uno spazio a cura di **Fermento Cacao**. Il "From Bean to Bar" è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All'interno di quest'area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area ChocoFocus a cura di **Compagnia del Cioccolato**, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio **Tavoletta d'Oro**, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

"L'obiettivo di questa seconda edizione è di superare i **35.000 visitatori**. – dichiara ancora Pietro Cerretani - Per questo motivo abbiamo pensato di prolungare di un giorno la durata dell'evento e di dare ampio spazio all'area **Chocoshopping** con tutti i migliori produttori di cioccolato e **Showcooking** con tre palchi ampi e tanti posti a sedere per poter assistere alle esibizioni dei grandi pasticceri e chef."

Per festeggiare San Valentino la **Chocolate Academy Milano** realizzerà il **Giardino dell'Amore**; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato.

I curatori del Salon du Chocolat hanno una particolare attenzione per il mondo del design che si riconferma con i lavori emersi in occasione di un workshop dedicato al choco design curato da Lorenza Branzi di NABA centrato sulle nuove forme e le nuove modalità di consumo del cioccolato i cui lavori saranno rappresentati durante l'evento.

Il forte connubio tra arte, fashion, design e il mondo del cioccolato sarà anche rappresentato da un progetto di **Davide Comaschi** in collaborazione con il

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

**functional artist Piergiorgio Robino** che ha trasformato in una scultura di cioccolato in scala 1:1 la sedia di design **Presenze**, progetto di **Studio Nucleo**, collettivo internazionale di giovani artisti e designer con sede a Torino fondato e diretto dallo stesso Robino. Il progetto *Presenze* nasce come una rivisitazione in chiave contemporanea delle linee barocche, una ricerca che attinge al passato per dare alla forma una nuova vita secondo uno stile minimalista in cui il design odierno è testimone di una continua evoluzione.

La forte attenzione del Salon du Chocolat al mondo del **design** si riconferma con la collaborazione con il premio **Brand Identity GRANDPRIX** organizzato da TVN MEDIA GROUP con le categorie del design dedicato al product e al packaging nel mondo del cioccolato.

Il cioccolato è sempre di più un alimento prezioso e importante per il nostro benessere e Il Salon du Chocolat è il luogo migliore dove scoprire tutte le sfumature di questo prodotto che da sempre fa impazzire i foodlovers. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà uno spazio tutto dedicato al **mondo VEGAN** con la partecipazione di **Ghita Academy** dello chef **Simone Salvini**, che nasce nel contesto più ampio della **Funny Veg Academy**, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo è dedicato alla cucina **Raw** con l'esperta **Emanuela Caorsi** che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente.

**L'Associazione Maestro Martino**, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef **Carlo Cracco** presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", dopo l'incontro, l'autore sarà disponibile a firmare le copie.

Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai **bambini** tutti i segreti. Al Salon du Chocolat nell'area **ChocoLand** gestita dal **Parco della Fantasia di Gianni Rodari** le animatrici faranno vivere una divertente esperienza alla scoperta di questo prezioso alimento con laboratori dedicati alla manipolazione e alla cucina, attività ludiche a tema e realizzazione di personaggi fantastici attraverso materiali di recupero, ma anche ingredienti come il riso soffiato e il cacao.

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Non poteva mancare un'area dedicata agli spirits e ai vermouth che perfettamente si accompagnano al cioccolato e avrà come luogo di esaltazione il Sensory Bar dove si potranno degustare i migliori abbinamenti con le eccellenze al cioccolato.

Ci sarà inoltre un importante appuntamento dedicato ai cocktail a base di cacao con importanti barman che si sfideranno nel contest "Tavoletta d'Oro-Cocktail al Cioccolato" firmato da Compagnia del Cioccolato e Cocchi che riescono così a portare la mixology nel mondo del cioccolato d'autore.

Gli espositori nazionali e internazionali sono pronti per far vivere a tutti i visitatori la migliore esperienza a base di cioccolato. Sono una selezione attenta del meglio presente sul mercato: Alto Cacao, Amaro, Amazonas, Amedei, Aminda, Antica Dolceria Bonajuto, Antica Valle Francese, Aruntam, Autore, Bean to Ciok, Bronte Dolci, Cacao Crudo, Cacao Mar, Cecilia e Paul De Bondt, Chocolate Academy Milano, Chocolate in a Bottle, Chocolaterie Valenza, Chocome, Chocostore By Eurochocolate, Choco Togo, Chokkino, Cioccolato Argento, Cioccolato Bruco, Cioccolatosa, Ciomod, Cisa 2054 Srl, Cocchi, Cocoa And Coffee Interprofessional Council, Costruttori Di Dolcezze, Davide Comaschi, Domori, Electrolux, Eraclea, Ernest Knam, F.B.M, Friis Holm, Gay Odin, Gelateria della Musica, Gouffrais, Guerrino, Guido Gobino, Ideotecnica, Il Girasole di Lù, La Gourmanderie, La Pâtisserie Des Rêves, La Perla Di Torino, Leone, LILT, Lindt, Maama, Majani, Marou, Matù, MC40, Modi', Momotombo, Morandin, Neuhaus Maitre Cocolatier, Odilla Chocolat, Pacari, Papa, Pasticceria Cadario, Pasticceria Martesana, Pavoni Italia, Ricola, Rigoletto, Royal Duyvis Wiener, Sbadì, Soc. Coop. Soc. Quetzal – La bottega Solidale, Stringhetto, Thiercelin, Torta Pistocchi, Valor Nuevo, Venchi, Vivoo, Ziccat.

L'evento è patrocinato da Comune di Milano e Ampi, realizzato in partnership con Lavazza e Lago, in collaborazione con Cast Alimenti, Chocolate Academy, Compagnia del Cioccolato, Eataly, Fermento Cacao, Naba, Parco della Fantasia Gianni Rodari. I partner tecnici che rendono possibile l'evento sono Grand Hotel et de Milan, Bravo, Gold Plast, Irinox, the freshness company, Making Beauty Academy, Wella, Ristorent e Pixartprinting. Viene sostenuto nella comunicazione grazie ai media partner Italian Gourmet, Punto IT, TuStyle, Where

---

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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milan, RDS e Mi -Tomorrow. Anche per questa edizione la presentatrice ufficiale di Salon du Chocolat sarà **Irene Colombo**, volto di Alice tv, insieme allo Chef **Marco Cive e Paola Onofri**.

### DOVE COME QUANDO

Salon du Chocolat Milano si terrà dal 9 al 12 febbraio 2017 presso MiCo Gate3 in viale Eginardo (MMPortello). Opening night il 9 dalle ore 18.alle ore 23.00- Da venerdì 10 a domenica 12 dalle ore 9.30 alle ore 19.30. In una superficie di 8.400 mq il prossimo febbraio si riunirà il meglio del mondo del cioccolato italiano e internazionale. In programma degustazioni, spettacoli, gadget dedicati agli innamorati e tante sorprese per farsi coccolare dal cioccolato. Per questa seconda edizione sono attesi oltre 35.000 visitatori di cui il 90% effettuerà almeno un acquisto. Si tratterà di partecipanti, attenti al gusto e allo stile e alla ricerca di una nuova food experience. Ad arricchire il palinsesto ci saranno sessioni di workshop per approfondire la conoscenza delle potenzialità di questo fantastico prodotto e uno spazio dedicato ai bambini con laboratori, giochi e animazioni. L'ingresso a pagamento è di euro 15,00 con forti sconti per gli acquisti in prevendita oltre a diverse formule di partecipazione.

### 22 ANNI ALL'INSEGNA DEL GUSTO

"Salon du Chocolat" nasce a Parigi 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 22 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 10.000 espositori e un pubblico di 8,2 milioni di visitatori. Salon du Chocolat Milano è organizzato da Digital Events ([www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)). L'evento è ideato da Event International ([www.salon-du-chocolat.com](http://www.salon-du-chocolat.com); [www.eventinternational.com](http://www.eventinternational.com).)

#### Link a foto:

<https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpXEzV1dkb0E5WWdqdDA?usp=sharing>

**Ufficio stampa:** Freedot srl [press@salonduchocolat.it](mailto:press@salonduchocolat.it) oppure [press@freedot.it](mailto: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](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)