



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milano, **11 febbraio 2017**

COMUNICATO STAMPA

9-12 FEBBRAIO 2017, SALON DU CHOCOLAT MILANO

CARLO CRACCO APRE IL TERZO GIORNO DEL SALON DU CHOCOLAT

Domani Gualtiero Marchesi, Iginio Massari incontrano Davide Oldani e Davide Comaschi

Oggi sabato 11 grande apertura per il Salon du Chocolat con lo chef **Carlo Cracco** che ha presentato il suo libro "É nato prima l'uovo o la farina?" intervistato da Anna Prandoni giornalista e scrittrice esperta di food.

Sullo stesso palco Ernst Knam si è esibito in un happening artistico live, che ha lasciato il pubblico a bocca aperta, con la creazione di una tela di 3x2 metri, realizzata con diverse tecniche pittoriche come il dripping (famoso grazie all'artista Jackson Pollock), il disegno su tela e l'aerografo. Il tutto rigorosamente eseguito con cioccolato e altri ingredienti commestibili, che sono stati poi "estratti" dall'opera ed offerti al pubblico in assaggio. La tela, che lo Chef ha chiamato "L'albero dell'amore", dedicandola a San Valentino, è stata esposta all'interno del Salon una volta terminato lo show.

Sui palchi degli show cooking si sono susseguiti: **Emmanuele Forcone** con la sua *La Dolcezza italiana* a cura di Domori, **Luigi Biasetto** con *Il nostro cubo Madagascar* e alle 12.00 la Funny Veg Academy ha presentato la ricetta vegan di **Simone Salvini** "Carpacci colorati con sorpresa al cioccolato".

Andrea Besuschio sul palco con *Rocher mon amour* ha fatto impazzire i visitatori. La famosa Pâtisserie des Rêves parigina, da un anno anche a Milano, ha presentato lo showcooking di **Erika Galantini** con il suo *Plumcake al cioccolato*, e sul palco centrale **Gino Fabbri** con **Davide Comaschi** ha realizzato la tipica *tenerina al cioccolato emiliana*. Alle 14.00 **Davide Comaschi** durante il suo showcooking dedicato al cioccolato Il Cuore di San Valentino, creato per una raccolta fondi a favore di LILT Milano, ha spiegato, accompagnato dalla nutrizionista Chiara Manzi, tutti i benefici del cioccolato e degli ingredienti usati per creare questa pralina.

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



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Filippo Novelli, per La Perla di Torino ha fatto *Quando il Tartufo al Pistacchio si trasforma in gelato*.

Paolo Griffa, per l'Associazione Maestro Martino ha realizzato due ricette il dal grande contenuto di design e sapore "BOOM-bolone" e "Immaginario rullante", una ricetta golosa dal titolo originale.

Alle 16.00 si è svolta l'attesa presentazione del libro di **Ernst Knam** "Dolce Dentro", in cui lo Chef, insieme alla blogger Alice Agnelli di "A Gipsy in the Kitchen", ha svelato alcuni segreti della sua ultima pubblicazione con Mondadori. Protagonista dello showcooking che ha accompagnato la brillante intervista del Maitre Chocolatier, la Torta Anna, dedicata alla figlia.

In contemporanea si è svolto lo showcooking di **Roberto Rinaldini** che ha realizzato dei "Cantucci con crema al cioccolato" e giocato con il pubblico sorteggiando 2 copie del suo libro "Il più Grande Pasticcere". Alle 17.00 sul palco centrale hanno sfilato per la "Chocolate Gallery" gli abiti di cioccolato realizzati dai maestri pasticceri AMPI in collaborazione con NABA, a coronare la sfilata abiti internazionali provenienti dalla Francia e dal Camerun. Per il mondo gluten free alle 17.00 **Marcello Ferrarini** ha presentato un *Risotto ai mirtilli e cacao* e per tutte le mamme alle 18.00 lo showcooking di **Daide Comaschi** il *Tris di cioccolato in bicchiere*, una ricetta facile e golosa.

Durante il giorno esperienze ludiche e laboratori al gusto di cioccolato per tutti i bambini nell'area Chocoland. Per gli intenditori invece La **Compagnia del Cioccolato** ha illustrato le caratteristiche identitarie dei fondenti e delle nuove origini di Venchi.

Domenica mattina inizia Gianluca Fusto maître chocolatier di fama internazionale che proporrà *Cioccolato al latte, frutta e profili aromatici... il fantasmagorico universo di "circle"*. In contemporanea **Daniel Canzian**, ex sous chef di Gualtiero Marchesi, presenterà *Cialzons: un omaggio al Friuli Venezia Giulia*. Sempre alle 11.00 sul palco centrale la presentazione del libro di **Pierpaolo e Riccardo Magni** con Luciana Polliotti, *Fusione Inversa - per un'estetica gustosa del gelato artigianale*, insieme all'editore Franco Cesare Puglisi.

Alle 11.30 un momento dedicato alle regioni produttrici del cacao, **Choco Togo** presenterà il cioccolato a mano africano e la storia di una rivoluzione dolce a cura di **Fermento 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 – www.salonduchocolat.it



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Alle 12.00 al palco centrale un incontro tra scienza e dolcezza: **Guido Gobino** si confronterà con **Dario Bressanin**, docente di scienze chimiche e ambientali su *Grezzo o tostato? Il "nuovo" cioccolato fra scienza e tendenza*, allo stesso orario la Compagnia del Cioccolato presenterà *Le novità dei cioccolati al latte di bufala della Tenuta Vannulo di Paestum*. Sempre alle 12.00, per Lavazza, **Loretta Flanella** presenterà lo showcooking *Spirale di cioccolato con gelatina di lamponi, cremoso al caffè e biscotto alla cannella e sale*.

A seguire il momento di due maître chocolatier di Ampì: **Alessandro Servida** che presenterà *Passione* e alle 13.00 Carmelo Sciampagna *J'ador*.

Per il **Premio Tavolettina d'Oro 2017** alle 13.00 verranno presentati sul palco centrale i finalisti di ogni categoria e i vincitori premiati della Compagnia del Cioccolato. Il maître chocolatier francese **Franck Fresson** ha interpretato *Provlova Chocolat* un tipico dolce australiano. Alle 14.00 sul palco centrale il maestro **Ernst Knam** insieme al rapper **Emis Killa** realizzerà una pralina speciale, concepita dai due nel laboratorio di cioccolateria dello Chef Knam e per la prima volta presentata al pubblico, mentre al pastry show **Giuseppe Tortorella** si esibirà con una ricetta vegana a cura di Funny Veg Academy. Nel pomeriggio ci saranno diverse degustazioni guidate una a cura di **Cecilia e Paul de Bondt**, e l'altra, curata da **La Compagnia del Cioccolato**, sarà *Un viaggio nelle frutta candite di Maglio arte Dolciaria*. Alle 15.30 arriverà sul palco il sapore della cioccolata siciliana con *La cassata barocca alla massa di cacao*, presentata dall'Antica Dolceria Bonajuto, a cura di **Fermento cacao**. Di seguito **Back to school** degustazione di cioccolato di Modica, a cura della Compagnia del Cioccolato.

Alle 16.00 sul palco centrale l'attesissimo appuntamento "Conversazione con i maestri **Gualtiero Marchesi** e **Iginio Massari** che incontrano **Davide Comaschi** e **Davide Oldani**", condotta da **Anna Prandoni**. Al palco pastry show in contemporanea lo showcooking di **Cristina Lunardini famosa chef di AliceTV**, che porta i *Cappellacci al cacao con squacquerone, pere al guanciale croccante e formaggio di fossa*.

Alle 17.00 sul palco centrale ritorna l'elegante sfilata di abiti al cioccolato "**Chocolate Gallery**", realizzati dai maestri pasticceri AMPI in collaborazione con NABA, ed abiti internazionali dalla Francia e dal Camerun.

Alle 17.00 le ricette diventano salate e gustose con **Lorenzo Lavezzari** insieme a **Paolo Moschini** che presenteranno il *Choco-burger*, un hamburger di carne al gusto di cioccolato, sempre alle 17.00 e in contemporanea **Andrea Provenzani** porterà sul palco lo showcooking *Namelaka al cioccolato bianco*,

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



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

yuzu e tè matcha - Sbrisolona alle mandorle, zafferano e chips di riso. In conclusione **Marcello Ferrarini** alle 18.00 per il mondo gluten free presenterà il *Risotto ai mirtilli e cacao con erbetta di lavanda e i suoi fiori*.

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 Dolcesse, 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, Morandini, 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 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 in viale Eginardo (MMPortello). In una superficie di 8.400 mq il prossimo febbraio si riunirà il meglio del mondo del cioccolato italiano e internazionale. In programma

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



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

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). L'evento è ideato da Event International (www.salon-du-chocolat.com; www.eventinternational.com)

Link a foto della giornata:

<https://drive.google.com/file/d/0B4gRMfkjpXEzZfVxeXhzVEtHalU/view?usp=sharing>

PRESS KIT

<https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpXEzV1dkb0E5WWdqdDA?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