



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milano, 12 febbraio 2017

Comunicato Stampa

Chiude con un'affluenza record di 34.000 presenze il Salon du Chocolat 2017, alla sua seconda edizione milanese. Tantissimi ospiti, pastry chef, maître chocolatier e chef hanno animato i palchi della manifestazione con showcooking, dimostrazioni e degustazioni.

Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio, Roberto Rinaldini, Gianluca Fusto, Gino Fabbri, sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti **maître chocolatier, pastry chef e chef** che hanno animato i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico.

Fashion, Design, Arte ma soprattutto **Gusto**, queste sono le parole chiave di questa manifestazione che racconta il cioccolato e le sue eccellenze. A partire dalla sfilata di moda, un progetto curato da **Naba** e dai maestri pasticceri di **AMPI**, che ha visto nella sua giornata di apertura anche la partecipazione straordinaria di due maître chocolatier francesi **Patrice Chapon** e **Damien Piscioneri**, per il Camerun la creazione di Silvie Valtan e **Fabio Ferrari** e a chiudere un abito da sposa 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.

“Essere riusciti a riunire l'eccellenza e l'innovazione della produzione di cioccolato insieme ai grandi nomi della cioccolateria e pasticceria ha creato un mix che ha soddisfatto tutto il pubblico dell'edizione 2017 e ha riconfermato come il mondo del cioccolato possa essere: gusto, qualità, agricoltura, design, moda e grande passione.” Sostiene **Pietro Cerretani** curatore del salone italiano.

Attraverso gli stand il pubblico ha potuto intraprendere un vero percorso di degustazione del cioccolato dalla fava di caco fino alla pralina, in tutte le diverse lavorazioni e gusti e seguire gli showcooking sui diversi palchi. Gli ottanta espositori provenienti da tutta l'Italia e anche dall'estero hanno presentato tutte le varietà di praline e dolci a base di cacao. Camerun, Perù, Venezuela, Togo sono i paesi che hanno scelto il Salon per raccontare il loro prodotto, frutto di un'agricoltura attenta e di condizioni climatiche perfette.

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

“La crescita del numero di visitatori quasi doppia rispetto all'edizione precedente dimostra quanto Milano sia attenta alle nuove esperienze di intrattenimento e gusto. – afferma **Roberto Silva Coronel** organizzatore di Salon du Chocolat Milano.

Nell'ultima giornata **Ernst Knam**, protagonista di numerosi show cooking durante tutta la manifestazione, ha stupito il pubblico con una performance a ritmo di musica rap con il noto cantante **Emis Killa**. Insieme hanno realizzato una pralina speciale che prende il nome e gli ingredienti da uno dei cocktail più amati dal rapper italiano il Moscow Mule.

Il pubblico ha potuto assistere ad uno showcooking a quattro mani, fuori programma, con **Iginio Massari** e **Davide Comaschi** dal titolo “La bontà nella semplicità” ricette diverse a base di crema pasticcera e cioccolato.

Per la prima volta insieme in un unico palco, condotti da **Anna Prandoni**, si sono incontrati per un racconto dal titolo “una storia infinita” **Gualtiero Marchesi** e **Iginio Massari** insieme ai loro “allievi”, e oggi grandi maestri **Davide Oldani** e **Davide Comaschi**.

Per gli intenditori la **Compagnia del Cioccolato** ha organizzato degustazioni e percorsi guidati sulle diverse esperienze di cioccolato e ha consegnato il **Premio Tavoletta d'Oro 2017** ai vincitori: Amedei, Slitti e Domori.

Il forte connubio tra il design e il mondo del cioccolato è stato anche rappresentato dal progetto di **Davide Comaschi** in collaborazione con il **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**. Il maestro **Ernst Knam**, invece, per esaltare al massimo la materia prima che gli è più cara, il cioccolato, ha elaborato un progetto di design innovativo, affidandosi alla creatività dell'architetto **Fabio Novembre**: “Love Over All” in cui due grandi visi, due metà si fondono e si compenetrano in un grande cuore tridimensionale.

In esclusiva per la manifestazione, l'arte viene celebrata da **Ernst Knam** attraverso una scultura che riprende uno dei più famosi masterpieces dell'arte classica, Il Bacio di Auguste Rodin, e attraverso un *happening* artistico, durante il quale il maestro ha realizzato un vero e proprio quadro di grandi dimensioni 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.

Al Salon du Chocolat è stato svelato anche quanto il cioccolato faccia bene alla salute e non solo, **Davide Comaschi** ha realizzato il **Cuore di San Valentino 2017**, un cioccolatino ideato e realizzato da lui per **LILT** (Lega Italiana per la Lotta contro i

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

Tumori), un connubio speciale sia nella forma che nel sapore per soddisfare il palato e muovere il cuore. Questa pralina è stata immortalata in uno scatto del grande fotografo **Giovanni Gastel**, con la testimonial dell'Associazione, **Federica Fontana**, famoso volto Sky. La raccolta fondi, ha avuto ottimo esito sono stati venduti oltre 800 cioccolatini, chi vorrà potrà continuare a contribuire acquistandolo on line al sito: <http://www.donazioni.legatumorimilano.it/catalogo/1014/svalentino/53/san-valentino/305/cioccolatino-di-san-valentino-by-davide-comaschi>

Per il mondo vegano la Funny Veg Academy dello chef **Simone Salvini** ha realizzato tre showcooking firmati da Stefano Broccoli, Giuseppe Tortorella e dallo stesso Salvini. Specialità del Salon du Chocolat 2017 anche Marcello Farrarini per i gluten free che ha presentato due ricette golose a base di riso, ed **Emanuela Caorsi** esperta di Raw food ha raccontato i benefici di una cucina crudista.

L'Associazione Maestro Martino, presieduta da **Carlo Cracco** ha portato il talento dei suoi più noti chef come **Paolo Griffa** che ha presentato due ricette esplosive ed originali, ispirate al design, **Matteo Monfrinotti** una crema di castagne e cioccolato, **Lorenzo Lavezzari** che insieme a **Paolo Moschini** hanno realizzato dei mini Hamburger di carne con fave di cacao inserite in un panino al cioccolato, **Daniel Canzian** con un omaggio ai Cialzons friuliani in versione choco, ed infine **Andrea Provenzani** con una Namelaka al tè matcha. **Carlo Cracco**, ospite del Salon du Chocolat, ha raccontato il suo nuovo libro "È nato prima l'uovo o la farina?", davanti a un pubblico numeroso, presentato da Anna Prandoni, giornalista e scrittrice esperta di food.

Sono stati protagonisti con loro choco ricette sui palchi del Salone, anche **Alessandro Servida**, con *Passione*, **Carmelo Sciampagna** con *J'Adore*, **Francesco Boccia** per Domori con *una panna cotta al cioccolato*, **Paolo Sacchetti** con una *millefoglie al cacao*, **Filippo Novelli**, per La Perla di Torino con un *tartufo al pistacchio*, **Roberto Rinaldini** che ha realizzato i *Cantucci con crema al cioccolato* e giocato con il pubblico sorteggiando 2 copie del suo libro "Il più Grande Pasticcere". Il maître chocolatier francese **Franck Fresson** ha interpretato *Provlova Chocolat* un tipico dolce australiano.

Durante tutti i giorni della manifestazione c'è stata anche grande affluenza junior anche per le esperienze ludiche e i laboratori al gusto di cioccolato presso l'area kids Chocoland gestita dal **Parco della Fantasia di Gianni Rodari**.

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.

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

Fermento Cacao associazione che raccoglie produttori, cioccolatieri, costruttori delle tecnologie di produzione, selezionatori di cacao ha animato **il Villaggio dei Due Mondi** per far scoprire com'è fatta la pianta del cacao, i luoghi in cui cresce e sviluppa le sue qualità; le differenti tipologie di pianta e i differenti processi di coltivazione, fermentazione ed essiccazione.

Gli espositori nazionali e internazionali hanno fatto vivere a tutti i visitatori la migliore esperienza a base di cioccolato. 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, Chocolate Momotombo, 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', Morandin, Neuhaus Maitre Cocolatier, Odilla Chocolat, Pacari, Papa, Pasticceria Cadario, Pasticceria Martesana, Pavoni Italia, Ricola, Rigoletto, Royal Duyvis Wiener, Sabaði, Soc. Coop. Soc. Quetzal – La bottega Solidale, Stringhetto, Thiercelin, Torta Pistocchi, Valor Nuevo, Venchi, Vivoo, Ziccat.

L'evento è stato patrocinato da Comune di Milano e Ampi e realizzato in collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Grand Hotel et de Milan, Eataty, Naba, Wella e Pixartprinting e sostenuto nella comunicazione grazie ai media partner Italian Gourmet, Punto IT, TuStyle, Where Milan e RDS.

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

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

(www.salonduchocolat.it). L'evento è ideato da Event International (www.salonduchocolat.com; www.eventinternational.com)

Link a foto:

<https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpxEzNWx0cHgwdi1KVUE?usp=sharing>

Link a Press Kit

<https://drive.google.com/file/d/0B4gRMfkjpxEzWWoyMDVzN1pfaE0/view?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