



MILANO

9-12 FEBBRAIO 2017 MICO

Milano, 10 febbraio 2017

COMUNICATO STAMPA

9-12 FEBBRAIO 2017, SALON DU CHOCOLAT MILANO

AL SALON DU CHOCOLAT MILANO: IL CIOCCOLATO E LE SUE ECCELLENZE

CAMERUN E PERÙ I PAESI DEL CACAO DI QUALITÀ

Nei suoi ottomilaquattrocento metri quadrati, il Salon du Chocolat Milano ospita i grandi e i piccoli produttori di eccellenza per far vivere il vero cioccolato italiano e del mondo in primis Camerun e Perù presenti istituzionalmente con i loro prodotti e contenti di far conoscere al mercato italiano della pasticceria il cacao del loro territorio.

Vessa Limbeme del Consolato del Camerun è contenta di partecipare a questa manifestazione internazionale che accende i riflettori sui paesi produttori che fanno della qualità il loro punto di forza. "Il cacao del Camerun è un prodotto di eccellenza perfetto, per le sue caratteristiche organolettiche, per l'alta pasticceria" afferma la Signora Limbeme "Noi presentiamo un cacao coltivato in altopiani incontaminati e trasformato con la massima tracciabilità. Il nostro prodotto ha una natura omogenea e un colore particolare che garantisce ai pasticceri e maître chocolatier una qualità eccezionale"

Wilmer Medina Vilchez, è invece il Presidente della cooperativa Cacao Amazonas che con le sue 450 famiglie coltivano uno dei pochi prodotti del Perù con la certificazione d'origine. "Essere al Salon du Chocolat Milano è un'esperienza molto importante per noi perché ci permette di far conoscere ai consumatori, ai produttori e ai distributori il nostro prodotto. Il cacao nativo d'Amazzonia è un alimento della natura con una proprietà aromatica unica; un prodotto che non è comune vista la limitata quantità e riuscire ad avere la denominazione d'origine è stato un valore molto importante per la nostra cooperativa che vogliamo comunicare al mondo".

Le choco experience del primo giorno del Salon du Chocolat sono state un grande successo con degustazioni, showcooking e incontri. Alle 12.00 **Stefano Broccoli** di Funny Veg Academy ha presentato una ricetta al cioccolato interamente vegana. Alle 12.15 **Davide Comaschi** ha presentato il cioccolatino creato e ideato per LILT, a cura della Chocolate Academy Milano.

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 13.00 **Valentina Bosia** ha presenta Aminda il cioccolato svizzero al latte crudo, in contemporanea **Emanuela Caorsi** esperta di raw food ha mostrato come preparare una crostatina crudista al cioccolato e caramello salato. Al Chocofocus **Slitti** in collaborazione con La Compagnia del Cioccolato ha intrapreso per il pubblico un percorso d'autore tra latte e fondente dalle origini del cioccolato fino alle creme e praline. **Francesco Boccia** al palco Pastry show ha presentato una Panna cotta cioccolato e nocciola in collaborazione con Domori. Alle 14.00 **Paolo Sacchetti** ha preparato "Parigi-Palermo: un millefoglie caramellato al cacao con crema chantilly al mandarino". In contemporanea la **Compagnia del Cioccolato** ha illustrato una panoramica sulle grandi creme spalmabili italiane. Alle 15.00 sempre la Compagnia del Cioccolato ha preparato una degustazione e una presentazione di gianduiotti, cremini e creme spalmabili. **Matteo Monfrinotti** per l'Associazione Maestro Martino nel suo showcooking ha raccontato come realizzare una Crema di castagne al cioccolato bianco, con nocciole sabbiolate, verdure in carpione e spugna di cioccolato fondente, un piatto veramente originale. Alle 16.00 l'atteso showcooking **di Ernst Knam** che ha presentato la ricetta **Equilibrio**, una preparazione che fa incontrare in maniera perfetta ingredienti tra loro molto diversi come il mango, lo yuzu e il cioccolato. Lo chef Knam è stato accompagnato sul palco da due giovanissimi fan che realizzano così il loro sogno.

Alle 17.00 **Mauro Morandin** ha presentato il suo showcooking con un focus sulla decorazione del cioccolato e per ChocoFocus una degustazione dedicata a **Marco Colzani** un ritratto di un "cioccolatiere originale" In contemporanea lo showcooking di **Rigoletto** e per concludere la giornata alle 18.00 lo showcooking dei **Maîtres Chocolatier di Lindt** e la presentazione dei migliori Cocktail al cioccolato a cura di **Cocchi** e Spirits of Italy.

Domani sabato 11 grande apertura per il Salon du Chocolat con lo chef **Carlo Cracco** che presenterà il suo libro "É nato prima l'uovo o la farina?" e al termine della presentazione firmerà le copie. Alle ore 11,00 presso il palco centrale il maître chocoaltier **Ernst Knam** si esibirà in un happening artistico live con la creazione di una tela di grandi dimensioni realizzata con cioccolato e altri ingredienti tutti commestibili e dedicata all'Amore.

Alle 11.30 lo showcooking di **Luigi Biasetto**, e alle 12.00 la Funny Veg Academy presenta la ricetta vegan di **Simone Salvini**. In contemporanea la Compagnia del Cioccolato illustrerà le caratteristiche identitarie dei fondenti e delle nuove origini di Venchi.

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 13.00 **Andrea Besuschio** porterà sul palco il Rocher mon amour una strepitosa ricetta al cioccolato. Allo stesso orario al Pastry Show la Pâtisserie des Rêvesù presenta lo showcoking di **Erika Galantini** con il suo Plumcake al cioccolato, e sul palco centrale **Gino Fabbri** porterà "La tenerina al cioccolato". Alle 14.00 Davide Comaschi presenta il cioccolatino per LILT, mentre **Filippo Novelli** spiega Quando il Tartufo al Pistacchio si trasforma in gelato a cura di La Perla di Torino. Alle 15.00 **Paolo Griffa** porterà sul palco una ricetta dal titolo originale BOOM-bolone e Immaginario rullante.

Alle ore 16.00 **Ernst Knam**, sul palco pastry show, presenterà il suo libro "Dolce Dentro" edito da Mondadori.

Mentre "l'enfant prodige della pasticceria italiana" **Roberto Rinaldini** presenterà i suoi "Cantucci con crema al cioccolato".

Alle 17.00 ritorna sul palco centrale la strepitosa "**Chocolate Gallery**" sfilata di moda di abiti al cioccolato in collaborazione con NABA e i maestri pasticceri AMPI e tre abiti internazionali ospiti da Camerun e Francia.

Per il mondo gluten free alle 17.00 **Marcello Ferrarini** preparerà un Risotto ai mirtilli e cacao e per tutte le mamme alle 18.00 **Davide Comaschi** presenterà il Tris di cioccolato in bicchiere, una ricetta facile e golosa alla portata di tutte le mamme.

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,

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

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 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

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.salon-du-chocolat.com; www.eventinternational.com)

Link a foto:

<https://drive.google.com/drive/folders/0B4gRMfkjpXEzckNhNINSeHFQWkk?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