

DOVE<sup>®</sup>

7 FEBBRAIO 2017

## Salon du Chocolat: appuntamento a Milano con il cibo degli dei

Dal 9 al 12 febbraio, quattro giorni golosi per scoprire tutti i segreti del cioccolato. Tra preparazioni "raw" e "veg", cioccolatini al latte di bufala e cocktail a base di cacao, il dolce è servito. Con nomi come Ernst Knam e Carlo Cracco

occolato mon amour. Dalle praline alle tavolette, il cibo degli dei è protagonista in tutte le sue declinazioni al **Salon du Chocolat**. La kermesse golosa torna per la seconda edizione al MiCo di Milano, **dal 9 al 12 febbraio**. Quattro giorni all'insegna dell'eccellenza, tra **shopping gourmand** e **degustazioni, showcooking e laboratori, anche per i più piccoli**. Per scoprire le novità e il meglio dell'arte cioccolatiera con **oltre sessanta espositori italiani e internazionali**, ma anche i segreti del cacao e le ricette più innovative con grandi chef e pasticceri.

### SUL PALCO, TUTTE LE SFUMATURE DEL CACAO D'AUTORE

Ad aprire le danze durante la *opening night* (e in replica tutti i giorni), ecco la **Chocolate Gallery**, una sfilata di abiti in cioccolato ispirati alle opere d'arte e realizzati dall'**AMPI-Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, in collaborazione con gli stilisti della **NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano**. In passerella anche una creazione firmata dal "Re del Cioccolato" **Ernst Knam**, tra gli ospiti più attesi alla manifestazione. Il celebre maître chocolatier esporrà la statua in cioccolato *Love Over All* progettata assieme all'architetto **Fabio Novembre**, ma sarà anche il protagonista di golosi pastry cooking dedicati all'esplorazione del gusto, tra *Dolce-Acido-Piccante* (giovedì 9) ed *Equilibrio* (venerdì 10).

Il campione del mondo **Davide Comaschi**, futuro direttore della prima Chocolate Academy di Milano, presenterà invece il *Cuore di San Valentino 2017*, una ricetta benefica ideata ad hoc per la **LILT** (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori). Dalla Valle d'Aosta arriva il maestro **Mauro Morandin** con un focus sulle *Decorazioni d'altri tempi* (venerdì 10), mentre ad **Andrea Besuschio** è affidato l'incontro *Rocher mon amour* (sabato 11). Grande attesa anche per l'intervento di **Carlo Cracco** con la presentazione del libro *È nato prima l'uovo o la farina?* (sabato 11), ma anche per l'appuntamento condotto dalla giornalista Anna Prandoni, "*Una storia infinita: allievi e maestri a confronto, tra tradizione consolidata e esperienza contemporanea*", che chiama a raccolta personaggi del calibro di **Gualtiero Marchesi, Iginio Massari, Davide Oldani** e, ancora, **Comaschi** (domenica 12).

Cioccolato: guida ai fuoriclasse: [Scopri di più](#)

## A SCUOLA DI CIOCCOLATO, TRA NOVITÀ E ANALISI SENSORIALI

Ai più curiosi sono dedicati gli incontri didattici negli stand di **Camerun** e **Perù**, i due principali Paesi produttori di cacao al mondo, oltre al **Villaggio Bean to Bar**, un'area dove apprendere tutte le informazioni sulla lavorazione e sulla trasformazione delle preziose **fave** in cioccolato. Nello spazio **ChocoFocus**, poi, sono di scena cinque appuntamenti al giorno a cura della **Compagnia del Cioccolato**, per imparare a degustare al meglio il cibo degli dei attraverso veri e propri **percorsi esperienziali**.

Da non perdere la presentazione di **gianduiotti, cremini e creme spalmabili** con **Guido Gobino** (venerdì 10), il focus sull'**abbinamento dei vini marchigiani** ai cioccolatini (sabato 11) e l'assaggio dei **cioccolatini al latte di bufala**, novità della **Tenuta Vannulo** di Paestum (domenica 12). Non mancano approfondimenti legati al benessere e all'**universo vegano** con la **Funny Veg Academy** dello chef **Simone Salvini**, che sabato 11 presenterà i suoi **Carpacci colorati con sorpresa al cioccolato**. Tra le proposte più innovative anche quelle della **cucina raw**, a cui è dedicato il focus condotto dall'esperta **Emanuela Caorsi**, per scoprire creazioni crudiste a base di cacao, capaci di conservare inalterate le proprietà nutrizionali dei singoli ingredienti (venerdì 10). Appuntamento (venerdì 10 e sabato 11 febbraio) anche con i i Pastry Show dei **mâtres chocolatiers Lindt**, che mostreranno al pubblico le fasi di modellaggio e di temperaggio del cioccolato, svelando poi, con una creazione live, tutti i segreti della boule Lindor, la celebre pallina di cioccolato con il ripieno liquido. E per sorsi gourmand ci sono pure i migliori **cocktail al cioccolato**, firmati da bartender, protagonisti venerdì 10 di un focus tematico.

### Salon du Chocolat

**Orari:** giovedì 9 febbraio, dalle 18 alle 23; da venerdì 10 a domenica 12 febbraio, dalle 9.30 alle 19.30.

**Ingresso:** un giorno a scelta dal 10 al 12 febbraio, 15 euro; quattro giorni (inclusa la opening night di giovedì 9 febbraio), 40 euro; ragazzi da 11 a 15 anni (dal 10 al 12 febbraio), 10 euro.

**Info:** [salonduchocolat.it](http://salonduchocolat.it)