

# Cioccolato in festa: a Milano si celebra il re della dolcezza



*Dalle sfilate alle sculture, da Ernst Knam a Carlo Cracco passando per Iginio Massari: dal 9 al 12 febbraio il Salon du Chocolat animerà il capoluogo lombardo. **Seguici su Facebook***

di MARIELLA TANZARELLA

Piacere innocente e insieme peccaminoso, il cioccolato è pronto a svelare tutti i suoi segreti a Milano in quattro giorni di degustazioni, presentazioni, showcooking, laboratori e meraviglie, con il **Salon du Chocolat, dal 9 al 12 febbraio al Mi.Co.**, area vecchia Fiera, via Gattamelata angolo Colleoni. Un vero paradiso di dolcezze in cui si muoveranno le stelle della pasticceria nazionale, qualche ospite dall'estero e anche i grandi chef.

Tante le novità e le mosse ad effetto, dal **défilé di abiti di cioccolato** nella serata inaugurale all'**inedito sodalizio, domenica, tra il rapper Emis Killa e il re del cioccolato Ernst Knam**, che firmano insieme un cioccolatino. Knam sembra anche il re di questa seconda edizione del Salon: all'ingresso svetta una sua gigantesca scultura di cioccolato dedicata a San Valentino (che aleggia un po' su tutto il programma), nel suo stand e in altri punti ha disseminato sculture e quadri policromi e la copia di un'opera dell'architetto Fabio Novembre, dipingerà (sempre col cioccolato)

una tela di due metri per tre davanti al pubblico, si esibirà in showcooking e altro ancora. Con lui, una squadra di grandi maestri, dai capostipiti **Gualtiero Marchesi** (per la cucina) e **Iginio Massari** (per la pasticceria) alle giovani leve, **passando per Loretta Fanella, Davide Comaschi e altri campioni cioccolatieri e pasticceri tra cui Franck Fresson, Luigi Biasetto, Andrea Besuschio, Emmanuele Forcone, Marco Colzani**, Alessandro Servida, Stefano Broccoli, Francesco Boccia, Valentina Bosia, Filippo Novelli, Paolo Griffa, Giuseppe Tortorella, Cecilia e Paul de Bondt, e poi Davide Oldani, Carlo Cracco, Daniel Canzian, Andrea Provenzani, Lorenzo Lavezzari, Fabio Ferrarini e Simone Salvini, quello delle spassose parodie di Crozza.

Per scoprire tutto sul cioccolato ci sono innumerevoli altre opzioni, **dal Giardino dell'Amore alle dimostrazioni della lavorazione** (si parte dalla fava di cacao e si arriva alla tavoletta), le degustazioni comparate, i focus su determinate zone di produzione (specialmente Perù e Camerun), gli **abbinamenti con bevande alcoliche e non**, i concorsi, lo spazio per i vegani, quello per i bambini e anche la beneficenza, con le iniziative dell'associazione Maestro Martino e il cioccolatino che finanzia la Lilt.