

AFFLUENZA RECORD PER IL SALON DU CHOCOLAT 2017

Affluenza record di 34.000 presenze per il **Salon du Chocolat 2017** (salonduchocolat.it), organizzato da **Digital Events** e giunto alla seconda edizione milanese. Tantissimi ospiti, pastry chef, maître chocolatier e chef hanno animato i palchi al MiCo di Milano, dal 9 al 12 febbraio scorsi in un percorso tra degustazioni e showcooking; 80 gli espositori dall'Italia e dall'estero.

“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.

“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.

In particolare, nell'ultima giornata, **Ernst Knam** ha stupito il pubblico con una performance a ritmo di musica rap con **Emis Killa**. Il pubblico ha anche potuto assistere a uno showcooking, fuori programma, con **Iginio Massari** e **Davide Comaschi**; e per la prima volta insieme in un unico palco si sono incontrati **Gualtiero Marchesi** e Iginio Massari con gli 'allievi' **Davide Oldani** e Davide Comaschi. Il forte connubio tra design e mondo del cioccolato è stato rappresentato, tra gli altri, dal progetto di Comaschi in collaborazione con il functional artist **Piergiorgio Robino** e da quello di Knam con la creatività dell'architetto **Fabio Novembre**.

Al Salon du Chocolat, Davide Comaschi ha anche realizzato per **LILT** il cioccolatino 'benefico' Cuore di San Valentino 2017; mentre l'Associazione Maestro Martino, presieduta da **Carlo Cracco** ha portato il talento dei suoi più noti chef. Il Salone ha ospitato anche il mondo vegano, il gluten free e il Raw Food e nei 4 giorni ha dato spazio ai più piccoli anche grazie alle esperienze ludiche e ai laboratori nell'area kids Chocoland gestita dal Parco della Fantasia di Gianni Rodari.