

Milano, capitale del cioccolato e delle sue eccellenze

Sculture dolcissime, abiti al cacao, degustazioni guidate, showcooking, giochi e molto altro all'insegna del Cibo degli Dei

Milano, da giovedì 9 a domenica 12 febbraio, ospita il **Salon du Chocolat**, il più importante evento mondiale dedicato al **cioccolato** e alle sue eccellenze. I migliori **chef** e **maître chocolatier** si danno appuntamento sui palchi della manifestazione con **show cooking**, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Oltre a **degustazioni guidate** dei migliori prodotti legati al Cibo degli dei, sono in programma eventi di **design, moda e food styling** rigorosamente al cioccolato, spettacoli, gadget dedicati agli innamorati e iniziative rivolte ai bambini.

Gli 8.400 metri quadrati di **superficie espositiva** del MiCo, in viale Eginardo (MMPortello), gli spazi degli dei produttori, con artigiani, maestri cioccolatieri, pasticceri, artisti che mettono la loro abilità a disposizione del pubblico per guidarlo alla scoperta della bontà del cioccolato e del cacao in tutte le sue forme. Sono presenti al Salone i due Paesi principali produttori di cacao, il **Perù** e il **Camerun**, con stand informativi e didattici e con una selezione dei loro prodotti. C'è poi l'area "**Villaggio Bean to Bar**", uno spazio a cura di Fermento Cacao con la collaborazione di Compagnia del Cioccolato, per raccontare come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla tavoletta. Qui si possono incontrare i protagonisti delle piantagioni dei diversi Paesi produttori che spiegano le qualità, l'attenzione e la lavorazione della materia prima che portano alla trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l'area "**ChocoFocus**" La Compagnia del Cioccolato offre la possibilità di degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali, Domenica 12 febbraio sul palco centrale viene consegnato il premio Tavoletta d'Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

Ampio spazio è dedicato alle aree **Chocoshopping**, con le proposte dei migliori produttori di cioccolato, e **Showcooking**, con tre palchi e tanti posti a sedere per assistere alle esibizioni dei grandi pasticceri e chef. Qui si possono ammirare all'opera personaggi del calibro di **Ernst Knam**, **Gualtiero Marchesi**, **Carlo Cracco**, **Iginio Massari**, **Davide Oldani**, **Davide Comaschi**, **Andrea Besuschio** e altri ancora.

Giovedì 9 febbraio, l'apertura della kermesse è celebrata in una golosa **Opening Night**: dopo il taglio del nastro alle ore 18.00, è possibile visitare in anteprima il Salone e gli stand con tutti degli espositori. Tra le novità di questa edizione spicca la partecipazione del Re del Cioccolato, il Maître Chocolatier **Ernst Knam** il quale realizza, in esclusiva, una scultura in cioccolato che riprende uno dei più famosi masterpiece dell'arte classica, lavorata e cesellata a mano in tutti i suoi dettagli, che

sarà svelata al pubblico la sera dell'inaugurazione del Salone. Il maestro Knam è anche protagonista di alcune spettacolari masterclass, la prima delle quali è in programma alle ore 21.00 ed è dedicata a "Dolce - Acido – Piccante". Alle 19.15 è in programma la "**Chocolate Gallery**", una grande sfilata di abiti di cioccolato firmati dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) e realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Tra gli altri eventi della Opening Night segnaliamo inoltre lo show cooking "**Cuore di San Valentino 2017**", un cioccolatino ideato e realizzato per LILT (Lega Italiana per la Lotta ai Tumori), e "Back to school", una degustazione guidata che insegna a riconoscere il cioccolato di qualità. Sempre alle 21.00 al Chocosphere lo chef Fabio Ferrarini presenta lo show cooking "**Il Camerunino**" dedicato al Camerun.

Per tutta la durata del Salone, **gli innamorati** che vogliono festeggiare San Valentino trovano il Giardino dell'Amore, realizzato dalla Chocolate Academy Milano; qui le coppie possono immortalare il loro sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato.

Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per spiegarne tutti i segreti alle famiglie e ai bambini, nell'area **ChocoLand** si può vivere una divertente esperienza alla scoperta di questo prezioso alimento con laboratori di manipolazione e di cucina, attività ludiche a tema e realizzazione di personaggi fantastici attraverso materiali di recupero.

Il cioccolato come alimento prezioso e importante per il benessere è poi protagonista dello spazio dedicato al **mondo vegan**: in calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana. Non manca un'area dedicata agli spirits e ai vermouth che meglio si accompagnano al cioccolato e un appuntamento dedicato ai cocktail a base di cacao.

L'evento è patrocinato da Comune di Milano e Ampi, realizzato in collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Grand Hotel et de Milan, Eataly, Naba, Wella e Pixartprinting. Orari: Opening Night - giovedì 9 febbraio 2017 ore 18.00 – 23.00

Da venerdì 10 a domenica 12 febbraio 2017 - ore 09.30 – 19.30

Biglietti - Euro 15 - Ingressi ridotti per famiglie e gruppi. Per tutte le informazioni, sito Internet www.salonduchocolat.it