la Rassegna.it
Fondata nel 1906

10 Febbraio 2017

# Milano, un fine settimana per scoprire tutti i gusti del cioccolato

Milano ospita, fino al 12 febbraio, il più importante evento dedicato al cioccolato e alle sue eccellenze. Il Salon du Chocolat ritorna al MiCo Portello con un programma ricco di novità e di personaggi internazionali che hanno reso questo prodotto famoso. 80 gli espositori (contro i 40 della scorsa edizione),  111 gli eventi e, soprattutto, una crescita del 236% dei biglietti venduti. Ernst Knam, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco, Iginio Massari, Davide Oldani, Davide Comaschi, Andrea Besuschio sono solo alcuni dei nomi dei protagonisti che animeranno i palchi della manifestazione, con show cooking, presentazioni di libri e incontri con il pubblico. Tra gli showcooking, una menzione particolare va a “L’albero dell’amore”, un happening artistico, in programma sabato, alle 11. Durante questo intervento, lo Chef Knam realizzerà un vero e proprio quadro con tecniche diverse, tra cui l’applicazione di cioccolato, la spennellatura, lo spruzzo con aerografo e pistola e la tecnica “dripping”, resa nota dall’artista Jackson Pollock. Verranno inoltre applicati degli stencil, realizzati in pasta frolla al cioccolato, che saranno poi distribuiti al pubblico dopo la finalizzazione dell’opera. Alle 19.15 il Salon du Chocolat di Milano presenterà la “Chocolate Gallery” una sfavillante sfilata di abiti in cioccolato firmati dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani (AMPI) realizzati in collaborazione con 12 stilisti internazionali, studenti della NABA-Nuova Accademia di Belle Arti Milano.

Quest’anno al Salon du Chocolat saranno presenti i due paesi principali produttori di cacao, il Perù e il Camerum, con stand informativi e didattici e una selezione dei loro prodotti. Inoltre ci sarà il “Villaggio Bean to Bar”, uno spazio a cura di Fermento Cacao. Il “From Bean to Bar” è il modo di dire nel mondo che racconta come si produce il cioccolato, dal seme di cacao alla trasformazione e lavorazione in tavoletta. All’interno di quest’area saranno presenti i protagonisti delle piantagioni dei diversi paesi produttori che spiegheranno le qualità, l’attenzione e la lavorazione della materia prima che permettono la trasformazione del cacao in cioccolato. Presso l’area ChocoFocus a cura di Compagnia del Cioccolato, Gilberto Mora farà degustare diverse tipologie di cioccolato in percorsi esperienziali suddivisi in 5 incontri al giorno e domenica 12 febbraio sul palco centrale consegnerà il premio Tavoletta d’Oro, gli oscar al cioccolato italiano di qualità.

La Rassegna

https://www.larassegna.it/milano-un-fine-settimana-per-scoprire-tutti-i-gusti-del-ciccolato/

Per festeggiare San Valentino la Chocolate Academy Milano realizzerà il Giardino dell’Amore; il luogo migliore dove suggellare il proprio sentimento con uno scatto fotografico professionale e gustare un gelato al cioccolato offerto dai grandi gelatai della prima accademia italiana dedicata al cioccolato. Per la prima volta al Salon du Chocolat ci sarà anche uno spazio tutto dedicato al mondo vegan con la partecipazione di Ghita Academy dello chef Simone Salvini, che nasce nel contesto più ampio della Funny Veg Academy, scuola di cucina vegetale. In calendario tre show cooking dedicati alla cucina vegana, a cura di Stefano Broccoli, di Giuseppe Tortorella e dello stesso Simone Salvini. Un focus innovativo è dedicato alla cucina Raw con l’esperta Emanuela Caorsi che dedicherà una ricetta crudista, in cui il valore nutrizionale dei singoli ingredienti, non cucinati ma solo assemblati, viene conservato interamente. L’Associazione Maestro Martino, presieduta da Carlo Cracco metterà alla prova alcuni dei suoi talenti più noti come Paolo Griffa, Lorenzo Lavezzari, Andrea Provenzani. Sabato alle ore 15.00 lo stesso chef Carlo Cracco presenterà al pubblico presente il suo ultimo libro “È nato prima l’uovo o la farina?”, dopo l’incontro, l’autore sarà disponibile a firmare le copie. Il cioccolato è un alimento sano e se consumato in maniera corretta può essere considerato un SuperFood. Per questo motivo è importante spiegarne alle famiglie e ai bambini tutti i segreti.

**www.salonduchocolat.it**