

Salon du Chocolat: tre giorni a Milano nel paradiso dei golosi

scritto da Elisabetta Lecchini | 27/01/2016



Salon du Chocolat: arriva a Milano la tre giorni dedicata al “cibo degli dei”. Dal 13 al 15 febbraio, eventi, degustazioni, cooking show, grandi aziende del settore e maitre chocolatier da ammirare mentre creano le loro dolci opere d’arte.



Il cioccolato, uno degli alimenti più amati in assoluto. La parola evoca desideri, passione, fantasia, golosità, vizio, versatilità, film, canzoni, libri, viaggi; è onnipresente in tutte le stagioni, in svariate vesti, consistenze, forme, sapori, colori; protagonista indiscusso nei dolci ma anche in preparazioni salate, alimento di origini antiche e fonte di sostentamento importante in diversi paesi del mondo.

Potremmo parlare per ore del cioccolato ma a febbraio, per gli appassionati, i curiosi e i dipendenti del "Cibo degli dei" Milano accoglie un evento imperdibile. Fra il 13 e il 15 febbraio si svolgerà il **Salon du Chocolat**, un'importante manifestazione nata in Francia ormai oltre vent'anni fa e ormai nota a livello internazionale che rende il cioccolato attore principale con eventi, degustazioni, show cooking, grandi nomi, fra i più importanti maitre chocolatier e aziende leader del settore.

Gli espositori del Salon du Chocolat

Numerosi e importanti sono gli espositori presenti. Qualche nome per stuzzicarvi il palato: Domori, Gobino, Lindt, Maglio, Venchi; ognuno esporrà una vasta gamma dei propri prodotti, cioccolatini, praline, stecche di cioccolato al latte, fondente, bianco, nocciole e molte altre varietà.

Insieme ai grandi nomi presenti, anche realtà più piccole e altrettanto importanti per esempio **Dolci Libertà**, il laboratorio di pasticceria e cioccolateria nato all'interno del carcere di Busto Arsizio che coinvolge i detenuti nella realizzazione di tante delizie con particolare importanza alle materie prime e che ha conquistato diversi i riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

Vi consiglio vivamente di farvi coinvolgere da tutti gli espositori presenti, ognuno con le sue caratteristiche, la propria storia, forme, colori, profumi, consistenze di cioccolato. Tante e variegata le attività proposte. Il cioccolato incontrerà la moda, verranno mostrati abiti di cioccolato, opere prestigiose e ricche di dettagli che lasceranno a bocca aperta. Tali abiti sono il risultato di quattro mesi di progettazione tra i giovani stilisti di NABA e i pasticceri AMPI.

Durante il **Salon du Chocolat**, si potranno ammirare grandi chef e maestri cioccolatieri mentre lavorano per realizzare ricette con il cioccolato mostrandone abbinamenti e curiosità, svelandone la versatilità che contraddistingue questo prezioso alimento. I nomi? Santin, Montersino, Comaschi, Massari, Fabbri e molti altri, il meglio che la nostra cultura gastronomica offre in questo campo e non solo. Lo **Chef Carlo Cracco** sarà presente per presentare il suo libro. I pastry show sono imperdibili e non mancheranno gli assaggi, si consiglia una colazione o un pranzo light.

Il Chochoshop

Previsto un **chocoshop** dove acquistare cioccolato, marchi noti ma anche di cioccolati artigianali meno conosciuti ma altrettanto ottimi, inoltre non mancheranno prodotti provenienti da altre parti del mondo, qualità uniche e rare, dal Sud America, dall'Africa.

Nei tre giorni di manifestazione numerosi sono gli eventi, per una dettagliata visione vi consiglio di guardare la sezione ad hoc del sito, solo per citarne qualcuno: interessanti i momenti organizzati dall'istituto internazionale Chocolier, degustazioni, seminari, conoscenza sensoriale; in diversi momenti della giornata piccoli laboratori per i bambini; i già citati chocoshop con i maestri; lo spazio Kenwood che ospiterà i maestri.

SALON DU CHOCOLAT

Dove: Milano c/o The Mall, in Porta Nuova Varesine

Quando: dal 13 al 15 febbraio 2016

Orari: dalle 9.30 alle 19.30

Sito web: www.salonduchocolat.it

[mappress mapid="114"]