

CIOCCOLATO BUONO E MILANO DIVENTA ROSA

IL CIOCCOLATO CHE FA BENE E FA DEL BENE



Il Viaggiatore Magazine –
Ruby Chocolate Party –
Milano

Buono come il cioccolato, rosa come il colore associato alla femminilità. **LILT Milano, Chocolate Academy Center Milano e il Comune di Milano** insieme per un progetto dedicato al sociale, alla città “della Madonnina” e alle “sue” donne: “**Il Cioccolato Buono**”.

Il Cioccolato Buono è un progetto nato nel 2018, in occasione della scoperta della quarta categoria di cioccolato, il **Ruby chocolate**, naturalmente rosa. L’obiettivo è quello di coinvolgere i migliori protagonisti della pasticceria e dell’alta gastronomia nella diffusione di una corretta cultura del cioccolato, unendo a questo scopo “educativo” anche una finalità sociale. In questo modo, il cioccolato oltre a “fare bene”, grazie alla sua dolcezza e alla sua bontà, diventa anche un potente strumento per aiutare a fare del bene. **Il Cioccolato Buono** dunque è un progetto che vive grazie al supporto dei suoi Ambassador, i più illustri rappresentati della cultura gastronomica italiana.



Il Viaggiatore Magazine –
Ruby Chocolate Party –
Milano

La campagna sociale che vedrà impegnati gli Ambassador de **Il Cioccolato Buono** nel 2018 è a sostegno di **LILT Milano**, che proprio in questo anno celebra il 70° anniversario dalla sua fondazione.

Per tutto il 2018 gli Ambassador de **Il Cioccolato Buono** saranno promotori e protagonisti della campagna **Milano diventa Rosa**, un progetto charity patrocinato dal Comune di Milano e organizzato da Chocolate Academy Center Milano a sostegno di LILT Milano, in particolare alla campagna Nastro Rosa, promossa da LILT per la prevenzione al tumore al seno.



Il Viaggiatore Magazine –
Enrico Cerea

Ad oggi, il team degli Ambassador de **Il Cioccolato Buono** annovera nomi illustri quali quelli degli chef **Davide Oldani, Enrico Cerea, Sara Preceruti e Matias Perdomo**, dei pastry chef **Loretta Fanella, Luigi Biasetto, Federica Russo e Fabrizio Galla**, del maestro panettiere **Matteo Cunsolo** e del mixologist **Cristian Lodi**.

In occasione della campagna **Milano diventa Rosa** ciascun professionista realizzerà una ricetta, ispirandosi alle figure femminili scelte per comunicare la campagna e utilizzando tra gli ingredienti il Ruby chocolate.



Il Viaggiatore Magazine –
Luigi Biasetto

Durante il mese di ottobre dedicato alla prevenzione, questa stessa ricetta sarà proposta nella pasticceria o nel ristorante del professionista coinvolto, e parte dei ricavati della vendita saranno devoluti alla raccolta fondi di LILT Milano. **Il Cioccolato Buono** è stato inoltre protagonista del primo grande evento di beneficenza il **Ruby Chocolate Party**

aperto al pubblico e che si è tenuto il 19 giugno alla Chocolate Academy dove si è potuto assaggiare il **Ruby chocolate** e soprattutto fare del bene.

Tutte le iniziative del progetto saranno promosse e veicolate attraverso il sito web www.cioccolatobuono.it e sui canali social collegati.