



Il Viaggiatore Magazine –  
Cioccolata

Torna a Milano più ricco che mai Salon du Chocolat **da giovedì 15 a domenica 18 febbraio** 2018 al Padiglione MiCoLAB, lo spazio di Fiera Milano adiacente al vibrante quartiere Citylife. Il Salon du Chocolat è l'appuntamento con il meglio del cioccolato italiano, da assaggiare e scoprire assieme ai più grandi artigiani, chef e pastry chef italiani e internazionali. Salon du Chocolat nasce 23 anni fa a Parigi e rappresenta ad oggi **la più grande manifestazione dedicata al cioccolato di eccellenza** con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul. L'edizione milanese, giunta alla sua terza edizione, si posiziona già **tra i più importanti eventi enogastronomici italiani** e aspetta oltre 45.000 visitatori tra famiglie, curiosi, foodlovers, gourmands, studenti e operatori del settore, oltre a decine di chefs da tutta Italia.



Il Viaggiatore Magazine –  
ChocoVisièrè -Foto Dante  
Marrese

La meraviglia di Salon du Chocolat è quella di poter **scoprire, assaggiare e conoscere il meglio del cioccolato italiano e internazionale**. Oltre 8.000 metri quadri e decine di stand, 3 palcoscenici e svariate attività programmate per cucinarlo, imparare a decorarlo e degustarlo nelle sue varie forme. A Salon du Chocolat si scopre la provenienza delle fave più pregiate e come vanno trasformate, si impara ad abbinare i vari tipi di cioccolato ad altre materie prime, a vini, superalcolici, a pietanze italiane o esotiche grazie a ricette insolite e deliziose. Si incontrano i più grandi chef italiani e internazionali che, tra uno show cooking e un dibattito,

concedono saluti, strette di mano e selfie: si dialoga apertamente con produttori, grandi artigiani e maestri pasticceri.



Il Viaggiatore Magazine –  
Cioccolata

E soprattutto a Salon du Chocolat si assaggiano e si degustano centinaia di tipi e marchi di tavolette, ganache, mignon, torte, creme, bonbons, praline, tartufi di tutte le più golose varianti e preparati di cioccolato salato, speziato, cremoso, con frutta secca e candita e ripieno.

C'è di più: molti dei maîtres chocolatiers preparano linee di prodotti esclusivi che potranno essere mangiati soltanto durante Salon du Chocolat Milano con ingredienti e abbinamenti raffinatissimi, per il semplice piacere di dividerlo con il loro pubblico.



Il Viaggiatore Magazine – Le  
Salon du Chocolat – Milano

Così si festeggia insieme alla città 4 giorni di cultura e di festa, proprio nei giorni di Carnevale Ambrosiano.

Salon du Chocolat propone ogni anno un programma sempre più fitto e avvincente: dalle **degustazioni** e gli spettacolari **show cooking** tenuti dal meglio della pasticceria Italiana, momenti molto attesi dal pubblico e impossibile da trovare altrove, all'esclusiva **sfilata di moda**, l'occasione per unire l'universo fashion a quello del cioccolato.



Il Viaggiatore Magazine –  
Salon du Chocolat – Logo –

Milano

Questi eventi si terranno sui tre palchi del Salon insieme ai grandi nomi italiani dell'arte della pasticceria e della gastronomia con racconti e workshop. Tra le proposte del Salon, all'interno di MiCo LAB sarà presente un'area dedicata al connubio **chocolate&spirits** per esplorare il mondo degli abbinamenti tra liquori, vini, spiriti, cocktail e il cioccolato. Salon du Chocolat riserva grandi zone dedicate non solo alla scoperta del cioccolato, ma **anche aree shopping, family e relax**. Una di queste è **Chocoland**, uno spazio che permette ai bambini di esplorare il mondo del cioccolato con laboratori creativi, giochi e attività. A Chocoland i bambini mettono il grembiule e il cappello da chef per diventare dei piccoli grandi pasticceri.

**[Per informazioni: info@salonduchocolat.it](mailto:info@salonduchocolat.it)** – 02 499888 – Salon du Chocolat – MiCoLAB – Milano Portello – Ingresso Piazzale Carlo Magno 1 – Milano