

# Tre eventi milanesi hanno anticipato il Salon du chocolat Milano

scritto da Elisabetta Lecchini | 15/01/2017



**Il Salon du chocolat sta per arrivare e, dal 9 al 12 febbraio, Milano sarà la capitale del Cioccolato declinato in mille forme. Intanto nei mesi scorsi, tre eventi hanno anticipato, golosamente, la rassegna presentandone alcuni protagonisti e annunciando cosa ci aspetta.**

Dal 9 al 12 febbraio 2017 a Milano, presso il **MiCo (zona Portello)**, si terrà il più importante evento al mondo dedicato al cioccolato, il [Salon du Chocolat Milano](#), un affascinante aggregatore di eventi, chef, laboratori e iniziative che renderanno omaggio a uno dei cibi più amati in assoluto.

Per iniziare ad assaporare l'atmosfera del **Salone del Cioccolato**, nei mesi scorsi presso il **Grand Hotel et de Milan**, si sono svolti tre incontri chiamati "**Choco experience**" che hanno proposto anticipazioni e fatto conoscere alcuni dei protagonisti che animeranno l'edizione 2017 del Salone del cioccolato.

Non poteva essere scelto un luogo più affascinante e accogliente per degustare e conoscere il "*cibo degli dei*" perchè il **Grand Hotel et de Milan** è un albergo prestigioso e dall'atmosfera unica. Ubicato in pieno centro a Milano, è stato inaugurato nel 1863 ma conserva intatti il suo fascino e la sua bellezza.



### **Appuntamento del 27 ottobre con Andrea Besuschio**

Nel primo incontro del 27 ottobre, il maestro cioccolatiere **Andrea Besuschio**, appartenente a una famiglia di pasticceri, è stato protagonista di una degustazione in cui ha spiegato **come nasce il cioccolato**, partendo dalle fave fino al burro di cacao e ha "raccontato" quattro tipi di cioccolato con una percentuale di cacao dal 40 all'80%.

Le sue prelibatezze, tre dolci mono porzione, sono state accompagnate da te' e infusi del marchio **Teaping**, un'azienda di origini britanniche nata dieci anni fa con l'intento di promuovere e "svecchiare" l'originale te' in foglie intere.

Particolari ed unici gli abbinamenti proposti, illustrati con sapienza da Besuschio e dal

rappresentante di Teaping, che hanno dimostrato quanto possa essere irresistibile gustare il cioccolato, puro o come dolce al cucchiaino, insieme al tè.

### **Appuntamento del 24 novembre con Paolo Moschini e Lorenzo Lavezzari**

Nel secondo appuntamento del 24 novembre, i pasticceri **Paolo Moschini** e **Lorenzo Lavezzari**, hanno offerto - in anteprima - l'opportunità di assaggiare e conoscere una torta speciale chiamata "**Viviana**", nata per ricordare **Viviana Vigorelli** una pasticciera scomparsa di recente.

Per la preparazione, i due chef hanno raccolto i suggerimenti, gli stimoli e i ricordi dei famigliari, degli amici e colleghi per creare un dolce che omaggiasse e rappresentasse l'amica e collega. Questa torta strepitosa che verrà riproposta al Salon du Chocolat in edizione limitata, contiene la **lucuma** - un frutto sudamericano - il cioccolato al latte, il finocchietto, una base di biscuit, le fave tonka e il sale vanigliato.

### **Appuntamento del 14 dicembre con Davide Comaschi**

Nell'ultimo incontro, il maestro e campione mondiale di cioccolato, **Davide Comaschi** ha presentato e fatto degustare, sempre in anteprima, un cioccolatino particolare. Insieme all'architetto Annalisa Gallo, Comaschi, ha ideato un cioccolatino a forma di cuore, realizzato con cioccolato al 70% monorigine, frutta secca e lamponi.

La scelta degli ingredienti è meticolosa e studiata ad hoc per un progetto a favore di **Lilt, Lega italiana per la Lotta contro i tumori**. Nel corso del **Salon du Chocolat 2017**, Comaschi venderà al pubblico un'edizione speciale di questo cioccolatino e il ricavato sarà destinato a Lilt, per sostenere i bambini malati ed in particolare finanziare le case alloggio e l'accompagnamento alle terapie. Oltre all'intento benefico, Comaschi e Lilt vogliono sottolineare le **proprietà benefiche del cioccolato** di qualità, assunto con moderazione.

Le premesse fanno intuire una grande edizione del **Salon du Chocolat**, ricca di eventi, di personaggi importanti nel panorama della pasticceria italiana e mondiale, senza trascurare l'attenzione a progetti di charity. Se amate il cioccolato non perdetevi l'opportunità di assaggiare eccellenti dolci, ricchi di storia e passione.

Per informazioni sull'evento consultare il sito [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it).