



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

### SABATO 13 FEBBRAIO

**Ore: 10.00 – 12.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Chocogame e face painting**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 10.00 - 19.30**

SENSORY BAR | **#CHOCOSENSE**

**Degustazioni di Vermouth, Rum, Caffè con cioccolati pregiati**

In collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Lavazza, Cocchi; Media Partner Bar Giornale

**Ore: 11.00 - 11.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

**Choco Experience**

È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente. A cura dell'Istituto Internazionale Chocolier.

**Ore: 11.00 - 11.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show di Patrice Chapon**

Mousse au chocolat

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Marcello Ferrarini**

Chicche di farina di sorgo e cacao su vellutata di cachi con crudità di gamberi rossi di Mazara, pecorino di Fossa, fave di cacao e polvere di rosmarino.  
Intervento a cura di Kenwood.

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSENSE**

**Enrico Mannucci intervista Guido Gobino**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

Il Gianduja, dalla fava al cioccolato. Storia ed evoluzione del simbolo del cioccolato italiano nel mondo, fra filiera corta e attenzione per gli ingredienti.

**Ore: 13.00 - 13.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show di Andrea Besuschio**

Risotto Crunchy

**Ore: 13.00 - 13.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSENSE**

**IL TALENTO DEL CACAO: un percorso sul Criollo**

Con Gianluca Franzoni, Domori

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Diego Crosara**

Espresso Cioccolato

Intervento a cura di DOMORI

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSENSE**

**BACK TO SCHOOL**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata di tre cioccolati: un cioccolato al latte, uno fondente e uno mono origine, per imparare alcune semplici regole per orientarsi nell'assaggio del cioccolato. Max 30 partecipanti

**Ore: 14.30 - 15.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Chocogame e face painting**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Iginio Massari**

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

### **Choco Experience**

A cura di Istituto Internazionale Chocolier. È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente.

**Ore: 15.15 - 16.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

### **Laboratorio d'arte con polvere di cioccolato**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 16.00 - 16.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Davide Comaschi** World Chocolate Masters 2013

**Ore: 16.15 - 17.15**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

### **Cuciniamo i muffins**

A cura di CAPAC

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

### **Show Cooking di Marcello Ferrarini**

Chicche di farina di sorgo e cacao su vellutata di cachi con crudité di gamberi rossi di Mazara, pecorino di Fossa, fave di cacao e polvere di rosmarino.

Intervento a cura di Kenwood.

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOFASHION**

### **Chocolate Fashion Show - "A Gift from the Sky"**

Progetti degli studenti del secondo anno di Master in Fashion and Textile Design di NABA. Con Nicoletta Morozzi, Leader of NABA Fashion Project. In collaborazione con Grazia.

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

### **20 anni alla ricerca dei cioccolati di eccellenza**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Presentazione delle attività di insegnamento della degustazione di cioccolato con un assaggio guidato con schede professionali di sei

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

cioccolati che hanno fatto la storia del cioccolato italiano, tutti vincitori dei premi Tavoletta D'Oro.

**Ore: 17.30 - 18.00**

CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Willy Wonka Bubble Show**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 18.00 - 18.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

**BACK TO SCHOOL**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata di tre cioccolati: un cioccolato al latte, uno fondente e uno mono origine, per imparare alcune semplici regole per orientarsi nell'assaggio del cioccolato. Max 30 partecipanti

**Ore: 18.00 - 18.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSHOW**

**Gli Artisti del gelato Gianfrancesco Cutelli e Andrea Soban presentano il libro "Avanguardia Gelato"**

A cura di Domori

**Ore: 18.00 - 18.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Sonia Peronaci**

Cuore di San Valentino con ganache al cioccolato bianco e lamponi

A cura di Perugiaina

### DOMENICA 14 FEBBRAIO

**Ore: 10.00 - 12.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Chocogame e face painting**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 10.00 - 19.30**

SENSORY BAR | **#CHOCOSENSE**

**Degustazioni di Vermouth, Rum, Caffè con cioccolati pregiati**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

In collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Lavazza, Cocchi; Media Partner Bar Giornale

**Ore: 11.00 - 11.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Philippe Bel**

Truffe blanches (rhum et cognac) et truffe au thé matcha

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Lorenzo Lavezzari**

Scaloppa di Foie gras coulis di Cassis e pan brioche alle fave di cacao. Cioccolatini al wasabi fresco e gelatina di pere Nashi.

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSENSE**

**Premio Tavolettina D'Oro 2016**

Gli Oscar del cioccolato italiano secondo la Compagnia del Cioccolato. Verranno presentati i finalisti di ogni categoria e i vincitori. Verranno inoltre presentati i vincitori del premio Brand Identity Grand Prix 2016 per le categorie Chocolate Packaging Design e Chocolate Product Design (a cura di TVN Media Group).

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro VIANNEY BELLANGER**

L'Eclair Coup de Foudre

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSENSE**

**Choco Experience**

A cura di Gobino e Istituto Internazionale Chocolier. È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente.

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

**Il cioccolato: l'eccellenza dell'Ecuador**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

Intervento a cura di Pia Rivera - Pacari

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSENSE**

**IL TALENTO DEL CACAO: un percorso sul Criollo**

Con Gianluca Franzoni, Domori

**Ore: 14.30 - 15.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Chocogame e face painting**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Gino Fabbri**

Mousse cioccolato in due varianti con lo stesso cioccolato base

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

**BACK TO SCHOOL**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata di tre cioccolati: un cioccolato al latte, uno fondente e uno mono origine, per imparare alcune semplici regole per orientarsi nell'assaggio del cioccolato. Max 30 partecipanti

**Ore: 15.15 - 16.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Laboratorio d'arte con polvere di cioccolato**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 16.00 - 16.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Luca Montersino**

Sacher light

Intervento a cura di Kenwood

**Ore: 16.00 - 16.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

### **Choco Experience**

A cura di Domori e Istituto Internazionale Chocolier. È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente.

**Ore: 16.15 - 17.15**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

### **Cuciniamo i muffins**

A cura di CAPAC

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

### **Pastry Show del Maestro Fabrizio Donatone**

Sur del lago evolution: mousse al cioccolato con gelatina di lamponi

Intervento a cura di Domori

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOFASHION**

### **Chocolate Fashion Show - "A Gift from the Sky"**

Progetti degli studenti del secondo anno di Master in Fashion and Textile Design di NABA.

Con Nicoletta Morozzi, Leader of NABA Fashion Project. In collaborazione Grazia

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

### **Degustazione Premio Tavoletta D'Oro**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata dei cioccolati vincitori del premio Tavoletta D'Oro 2016. Max 30 partecipanti

**Ore: 17.30 - 18.00**

CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

### **Willy Wonka Bubble Show**

A cura di Kikolle Lab

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

### LUNEDI 15 FEBBRAIO

**Ore: 10.00 – 12.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

#### **Chocogame e face painting**

I bambini accompagnati da un adulto possono partecipare senza prenotazione

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 10.00 - 10.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

#### **Pastry show di Rossano Boscolo e i suoi assistenti del campus Etoile di Tuscania**

Choc bon bon - un'esplosione di sapori

A cura di Lindt

**Ore: 10.00 - 19.30**

SENSORY BAR | **#CHOCOSENSE**

#### **Degustazioni di Vermouth, Rum, Caffè con cioccolati pregiati**

In collaborazione con Compagnia del Cioccolato, Lavazza, Cocchi; Media Partner Bar

Giornale

**Ore: 11.00 - 11.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

#### **Show Cooking di Lucia Tellone**

Ambasciatrice del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo

Cracco.

**Ore: 11.00 - 11.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSENSE**

#### **BACK TO SCHOOL**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata di tre cioccolai: un cioccolato al latte, uno fondente e uno mono origine, per imparare alcune semplici regole per orientarsi nell'assaggio del cioccolato. Max 30 partecipanti

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

#### **Show Cooking di Andrea Provenzani**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

"Dolce - Salato" - Cremoso al caramello al sale maldon, sablè alle arachidi, sfoglia di cioccolato fondente, insalata di mango con pepe di sichuan e basilico

**Ore: 12.00 - 12.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Sara Preceruti**

Ambasciatrice del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo Cracco.

**Ore: 13.00 - 13.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSHOW**

**Show Cooking di Paolo Griffa**

Ambasciatore del Gusto dell'Associazione culturale Maestro Martino presieduta da Carlo Cracco.

- Boule perdù. Sfera di cioccolato scuro farcita con mouse di cioccolato e zenzero.
- Muesli crock. Panna cotta di lait ribot e vaniglia, marmellata di arance amare e spuma di yogurt con involucro di frolla al cioccolato
- Sanguinaccio/lamponi/arachidi. Sanguine di maiale, cremoso di cioccolato bianco e arachidi, lamponi, menta, mela e pane al burro.

**Ore: 13.00 - 13.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Maurizio Colenghi**

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show del Maestro Paolo Sacchetti**

Pesche di Prato al cioccolato

**Ore: 14.00 - 14.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show a cura del Maestro Alessandro Servida**

Eclair Cheesecake

Intervento a cura di Kenwood

**Ore: 14.30 - 15.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

### **Chocogame e face painting**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO CENTRALE | **#CHOCOSHOW**

**IN PRINCIPIO ERA L'ANGURIA SALATA:** Viaggio al centro del gusto di **Carlo Cracco**

Intervista lo chef Carla Icardi di Italian Gourmet

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

### **Choco Experience**

A cura di Domori e Istituto Internazionale Chocolier

È un seminario che introduce alla conoscenza sensoriale del cioccolato in modo innovativo trasferendo la conoscenza sul prodotto mediante la percezione che ne ha l'utente

**Ore: 15.00 - 15.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry show di Rossano Boscolo e i suoi assistenti del campus Etoile di Toscana**

Choc bon bon – un'esplosione di sapori

A cura di Lindt

**Ore: 15.15 - 16.00**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Laboratorio d'arte con polvere di cioccolato**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 16.00 - 16.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW**

**Pastry Show di Marco Bianchi**

Marco Bianchi presenta la ricetta del suo famoso Cuore di cioccolato

**Ore: 16.00 - 16.45**

PALCO CHOCOSPHERE | **#CHOCOSENSE**

**Degustazione Premio Tavoleta D'Oro**

A cura di Compagnia del Cioccolato. Degustazione guidata dei cioccolati vincitori del

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (proprietaria esclusiva del brand) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (società indipendente facente parte del network di **EVENT INTERNATIONAL**)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)



---

## MILANO

---

13-14-15 FEBBRAIO 2016 THE MALL

premio Tavoletta D'Oro 2016. Max 30 partecipanti

**Ore: 16.30 - 17.15**

SPAZIO CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Choco Cooking**

A cura di Kikolle Lab

**Ore: 17.00 - 17.45**

PALCO PASTRY SHOW | **#CHOCOSHOW, #CHOCOSENSE**

**Filippo Sisti, bar tender Carlo e Camilla in Segheria, presenta "Chocolat", il cocktail ufficiale di Salon du Chocolat Milano 2016**

Evento a cura di Bargiornale

**Ore: 17.30 - 18.00**

CHOCOLAND | **#CHOCOFAMILY**

**Willy Wonka Bubble Show**

A cura di Kikolle Lab

---

Evento ideato da **EVENT INTERNATIONAL** (*proprietaria esclusiva del brand*) – Parigi

Organizzatori del Salon Du Chocolat Milano

**DIGITAL EVENTS** (*società indipendente facente parte del network di EVENT INTERNATIONAL*)

Milano, Viale Cassala 36 T. +39 02/49988.8

[info@digitalevents.it](mailto:info@digitalevents.it) – [www.salonduchocolat.it](http://www.salonduchocolat.it)