

L'evento si è svolto a Palazzo Castiglioni in Confcommercio Milano

## CHOCOLOVE Gelato Artigianale A MILANO PIACE IL GELATO AL CIOCCOLATO Oltre 3.500 persone hanno partecipato alla Festa del Gelato

Si è chiusa domenica sera la kermesse **ChocoLOVE Gelato Artigianale** organizzata da **Chocolate Culture** - associazione guidata dal Master Chocolatier Davide Comaschi - con la collaborazione e il supporto di **Confcommercio Milano**, la partecipazione di **ALGA ASSOFOOD** (l'Associazione - aderente alla Confcommercio milanese - dei gelatieri artigianali di Milano) e degli Ambasciatori della Pasticceria d'Ecceellenza Italiana **APEI** del Maestro Iginio Massari.

Il prossimo appuntamento sarà a **ChocoLOVE 2024**, il primo evento dedicato alla cultura del cioccolato, realizzato sempre in collaborazione con Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza, in programma dall' 8 al 14 febbraio 2024.

Palazzo Castiglioni, sede di Confcommercio Milano, aperto per l'occasione al pubblico, è stato il palcoscenico dei grandi Maestri della gelateria e della pasticceria italiana accogliendo nelle sue sale e nel giardino allestito con palloncini e ombrelloni **oltre 3.500 persone** che hanno potuto gustare una grande varietà di gelato artigianale al cioccolato grazie alla partecipazione delle gelaterie: Il Rigoletto, Gelatario, Mango Esotico, Merelli di Milano, e Dav Pastry Lab e Cuor di Gelato di Bergamo. Il gelato artigianale italiano al cioccolato ha anche contribuito con una **raccolta fondi** di oltre 5.000 euro a favore dell'Ente Ceramica del Comune di Faenza, per sostenere **le botteghe artigiane** colpite dalla recente alluvione.

Sono stati prodotti **oltre 500Kg di gelato al cioccolato in tutte le sue espressioni**: dall'extra fondente, al latte, al bianco; a base acqua per chi è intollerante o variegato ai fichi, al lampone o al frutto della passione. Oggi il gelato artigianale italiano è un prodotto che per il 42% degli italiani è destagionalizzato e rappresenta a pieno titolo il Made in Italy nel mondo.

*Un ringraziamento al Main Sponsor Irca SpA e il suo brand dedicato al mondo del gelato JoyGelato. Grazie, inoltre, ai Partner Equipment: Bravo SpA con la sua macchina Trittico che è stata usata da tutti i gelatieri per la produzione del gelato e la sua temperatrice; Irinox Professional che sostiene il progetto ChocoLOVE con la fornitura dei conservatori indispensabili per i prodotti al fresco come Panna Pandi. Inoltre hanno sostenuto l'evento Coni Perfetto, Italiazuccheri, Maldindia, Ditta Petrolati e Beebest srl (organizzatore dell'evento).*

*Un ringraziamento, al team di Astori Group che ha fornito gli ingredienti per tutte le masterclass, allestito il palco centrale, e ha esposto le vetrine refrigerate in giardino per il percorso degustazione. Inoltre Astori Group ha prodotto per due giorni il gelato ChocoFluffy che, con la ceramica di EasyLife Design e la ceramica d'arte di Faenza, hanno sostenuto la causa dell'Ente Ceramica del Comune di Faenza.*

Milano, 27 giugno 2023

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza  
Tel. 027750222 - [relazioni.esterne@unione.milano.it](mailto:relazioni.esterne@unione.milano.it)

[PRESSKIT](#)

BEEBEST Consultancy

**Simona Sansonetti** [simona@beebest.it](mailto:simona@beebest.it) 3355425490