

COMUNICATO STAMPA

CHOCOLOVE: SGUARDO GIÀ AL 2024 **Milano diventa la capitale culturale del cioccolato**

Ha preso il via oggi a Palazzo Bovara
la tre giorni con masterclass e degustazioni

Edizione di anteprima con il weekend aperto al pubblico
e presentazione del nuovo format
dedicato al cioccolato che si svolgerà il prossimo anno

Milano, 10 febbraio 2023

Oggi è stato presentato a Palazzo Bovara, il Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, in corso Venezia 51, il format dell'evento **ChocoLOVE** che – dopo quest'edizione di anteprima da oggi a domenica 12 febbraio - vedrà la consacrazione del nuovo format nel 2024 dall'8 al 14 febbraio.

La presentazione di questo nuovo evento, progettato da Chocolate Culture che ha tra i suoi promotori il Master Chocolatier **Davide Comaschi** e la collaborazione di **Confcommercio Milano**, vede tre giorni di apertura al pubblico (fino ad esaurimento posti) con masterclass e degustazioni dedicate al cioccolato e firmate dai grandi Maestri di Apei - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana - associazione presieduta dal **Maestro Iginio Massari**, e dagli chef di Alma - scuola internazionale di cucina italiana e di Apici - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

“Vogliamo che Milano diventi il palcoscenico migliore per raccontare il cioccolato nella sua vera essenza, per fare cultura e formare nuovi professionisti, ma anche dare consapevolezza alle persone sulla vera esperienza sensoriale della degustazione del cioccolato puro e in tutte le sue preparazioni. Da milanese vedo la mia città capitale della cultura del cioccolato per un rilancio internazionale della pasticceria e della cucina italiana” afferma **Davide Comaschi**.

*“Milano ha una naturale vocazione per la cultura enogastronomica d'eccellenza – afferma **Marco Barbieri**, segretario generale di Confcommercio Milano Lodi Monza e Brianza - che si è concretizzata negli ultimi anni in molte iniziative diffuse. Grazie a Expo 2015, alla Food policy, alle fiere e alle week tematiche. Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza rappresenta l'intera filiera produttiva del settore. Dalla formazione delle nuove generazioni di chef e pasticceri, alle start up che stanno cambiando il mondo del food, arrivando alle imprese storiche della ristorazione che portano avanti il gusto della tradizione. La nostra collaborazione con ChocoLOVE va nella direzione di valorizzare l'eccellenza ed accrescere l'attrattività del nostro territorio”*.

Da **ChocoLOVE** alla **Bit-Borsa Internazionale del Turismo** – all'Allianz MiCo dal 12 al 14 febbraio - un passaggio di testimone da una passione a un'altra, dal cioccolato al viaggio, tra sapori, aromi e culture.

ChocoLOVE nel 2024 si terrà dal 8 al 14 febbraio con un evento diffuso che, in collaborazione con **Confcommercio Milano**, coinvolgerà la città. Hotel, pasticcerie, panetterie, ristoranti, bar e locali saranno i touchpoint in cui si potranno vivere esperienze diverse dedicate al cibo degli dei. Nel 2024 ci sarà anche un programma dedicato ai bambini curato da Kikolle LAB con la collaborazione dei maestri del cioccolato per insegnare sin da subito a riconoscere le caratteristiche di un cioccolato di alta qualità. ChocoLOVE sarà anche **un viaggio** intorno alla Cocoa Belt alla scoperta dei paesi in cui si produce il miglior cacao con cui si produce il miglior cioccolato.

L'amore per il cioccolato sarà espresso anche attraverso una grande **raccolta fondi** a favore di tre importanti realtà: Fondazione Umberto Veronesi, Lega Italiana Lotta contro i Tumori di Milano e la Fondazione Tog - Together To Go. Davide Comaschi disegnerà per loro la Pralina del Benessere, dedicata all'Amore per la Cura.

Per raccontare cosa sarà ChocoLOVE 2024 Chocolate Culture, in collaborazione con Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, ha perciò creato già da oggi e per il weekend un evento gratuito e aperto al pubblico (fino ad esaurimento posti). La prima Masterclass è sulla *Pralina Perfetta* firmata Davide Comaschi, con la quale vinse nel 2013 il World Chocolate Masters di Parigi. A seguire **Monica Meschini** di International Institute of Chocolate and Cacao Tasting farà una lezione con analisi sensoriale dei mono origine provenienti da Perù ed Ecuador. Il Maestro **Guido Castagna** nella sua masterclass presenta la *mousse al cioccolato* fondente e **Diego Poli** di Chocolate Academy Milano ci farà viaggiare tra i sapori del cioccolato del Venezuela e del Perù.

Tra sabato e domenica si alterneranno sul palco gli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, associazione guidata dal Maestro Iginio Massari come: Domenico Di Clemente, Emanuele e Filippo Valsecchi, Denis e Andrea Buosi, Alessandro Servida, Fabrizio Galla, Guido Castagna e Maurizio Colenghi, Giuseppe Piffaretti, ma anche lo chef **Luigi Margiovanni** di **Alma, la scuola internazionale di cucina italiana**.

Per sorprendere ulteriormente **l'Associazione Professionale Cuochi Italiani**, presieduta da Sonia Re, porterà **Federico Trobbiani** e **Fabio Zanetello & Domenico Della Salandra** con **due ricette salate al cioccolato**.

La **Chocolate Academy Milano** diretta dal maître chocolatier **Alberto Simionato**, porterà sul palco le degustazioni di cioccolato Cacao Barry con mono-origini provenienti da Tanzania, Madagascar, Perù e Venezuela.

Gli studenti del **Capac – Politecnico del Commercio e del Turismo** - la scuola di formazione di Confcommercio Milano, affiancheranno chef e pasticceri nelle masterclass e nelle degustazioni.

Il cioccolato diventerà anche **arte pittorica** con i professionisti dell'illustrazione che faranno delle performance live. Domani sabato 11 febbraio ci sarà dalle 15.30 alle 17.30 **Silvio Boselli**, che dipingerà con la polvere di cacao e domenica dalle 10.30 alle 12.30 **Antonio Bonanno** userà la tecnica dell'incisione su tavole di cioccolato per realizzare le sue opere.

Per gli innamorati che vorranno celebrare il loro amore con gli aromi del cioccolato è stato creato nel cortile di Palazzo Bovara un **set San Valentino** per selfie "instagrammabili" e un percorso all'insegna dell'amore nella ChocoGallery, al primo piano del Palazzo, con l'esposizione dei migliori prodotti di pasticceria da regalare per la festa degli innamorati come Cracco, Davide Comaschi per da Vittorio, Iginio Massari,

Pasticceria Martesana Milano, Lavoratti, Pasticceria Buosi, Pasticceria ArteSapori di Emanuele Valsecchi.

Nella Sala delle Colonne invece saranno esposti i dieci finalisti del digital contest "Un Dolce per San Valentino": Davide Palma di Atelier della Pasticceria, Roberta Wand e Mattia Dellon di Il Golosone, Sonia La Torre Ruiz di Dolcelino, Giovanni Galli dell'omonima pasticceria, Marco Battaglia Pasticceria Marlà, Carmine Menna – Pasticceria Menna, Simone Codena – Pasticceria Edonè, Tonino Orlando di Pasticheri e Patrick Zanesi di Dolce e Salato, Simona Solbiati di Solbiati Cioccolato.

Il 14 febbraio la giuria presieduta dal Maestro Massari nominerà il vincitore.

Nello specifico il programma prevede:

Venerdì 10

Ore 15.00 Masterclass Davide Comaschi – **La Pralina Perfetta**

Ore 15.45 Degustazione Monica Meschini dell'International Institute of Chocolate and Cacao Tasting - **Perù vs Ecuador**

Ore 17.00 Masterclass Guido Castagna – **La mousse al cioccolato fondente**

Ore 17.40 Degustazione Diego Poli Chocolate Academy Milano – **Monorigini Venezuela e Perù**

Sabato 11 febbraio 2023

Ore 10.30 Masterclass Denis Buosi-

Temperare il cioccolato

Ore 11.30 Degustazione Marta Giorgetti - Chocolate Academy Milano **Monorigini**

Venezuela e Perù

Ore 12.30 Masterclass Emanuele Valsecchi-
Bacio

Ore 13.00 Masterclass Giuseppe Piffaretti -
Kremino

Ore 13.30 Degustazione Monica Meschini IICCT **Africa, i Migliori**

Ore 14.45 Masterclass Andrea Buosi -
Cupido

Ore 15.30 Degustazione Ciro Fraddanno - Chocolate Academy Milano **Monorigini**
Tanzania e Madagascar

Ore 16.15 Masterclass Alessandro Servida –
Foresta Nera

Ore 17.15 Degustazione Monica Meschini IICCT **Tutto Asia, i nuovi orizzonti del continente asiatico**

Ore 18.15 Masterclass Federico Trobbiani del Ristorante Locatelli – APCI Chef- **Risotto cioccolato, limone e acciugh**

Ore 10.30 Masterclass Filippo Valsecchi -
Cuor di Cremino

Ore 11.30 Degustazione Marta Giorgetti Chocolate Academy Milano **Monorigini**
Tanzania e Madagascar

Ore 12.00 Masterclass Luigi Margiovanni Alma, Scuola di cucina **Cioccolato fondente, pere e polpa di cacao**

Ore 12.30 Masterclass Domenico Di Clemente – **Bicchierino al cioccolato e Bonet**

Ore 13.30 Degustazione Monica Meschini IICCT **Quale liquido per quale cioccolato: Acqua, Tè, Caffè e Alcool incontrano il Cioccolato**

Ore 14.45 Masterclass Fabrizio Galla . **Cuor di Lampone**

Ore 15.30 Degustazione Monica Meschini IICCT **A qualcuno piace bianco**

Ore 16.15 Masterclass Maurizio Colenghi-
Amore di cioccolato

Ore 17.30 Degustazione Alberto Simionato- Chocolate Academy Milano **Monorigini**
Tanzania e Madagascar

Ore 18.15 Masterclass Fabio Zanetello & Domenico Della Salandra del Ristorante Clotilde Brera – APCI Chef- **Risotto crema di peperone dolce, cioccolato, crumble di arachidi e cacao**

Domenica 12 febbraio 2023

Con il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano, Camera di Commercio Milano Monza Brianza Lodi e il supporto di Confcommercio Milano, **ChocoLOVE** è l'evento dedicato alla cultura e all'amore per il cioccolato che unirà il mondo Gourmet a

quello dei Viaggi e a quello dell'Amore. Gli hashtag ufficiali sono #cioccolatoamoremio e #chocolovemilano.

Un ringraziamento alle aziende che sostengono l'evento: Novacart, Cesarin, Irca, Dobra, Infundo di ItaliaZuccheri, Pavoni, Irinox, Equent, Omicron, Realmore, Cierresse, Selmi Chocolate Machinery, Driade, KdIn, Seletti, Azienda Agricola Bio Saliè, ILSA, Maldindia, Casa della Divisa, EasyLife, Whirlpool, The Vision, Acqua Castello delle Terme di Vallio, Gugliermetto

[PRESSKIT](#)

Pressoffice
Beebest Consultancy

Simona Sansonetti
simona@beebest.it
3355425490

Ufficio stampa Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza
Tel. 027750222 - relazioni.esterne@unione.milano.it