



# Comunicato Stampa

## Grandi eventi, incontri, workshop: il Chocolate Academy™ Center Milano partecipa al SIGEP 2018

*La prima scuola professionale dedicata al cioccolato aperta in Italia da Barry Callebaut e diretta dal maître chocolatier campione del mondo Davide Comaschi sarà presente alla manifestazione di Rimini, dal 20 al 24 gennaio. Un'agenda fitta di appuntamenti dove verranno presentate in anteprima le ultime novità della maison di cioccolato belga Callebaut e i futuristici progetti di Cacao Barry*

Milano, 18 gennaio 2018

Maurizio Frau, Fabio Ravone, Claudio Sordoni, Nicolas Vella e Giuseppe Vitale: sono questi i **cinque professionisti** che domenica 21 e lunedì 22 gennaio al Sigep di Rimini (via Emilia 155) si sfideranno, dalle ore 9:30 alle 16:30, per il titolo di miglior maître chocolatier d'Italia. Il vincitore volerà a Parigi per partecipare alle finali internazionali dei **World Chocolate Masters™**, il prestigioso campionato mondiale individuale di cioccolateria organizzato da **Cacao Barry** vinto nel 2013 da Davide Comaschi: il direttore del Chocolate Academy™ Center Milano (via Morimondo 23) è a oggi il primo e unico italiano a essere salito sul gradino più alto del podio della manifestazione. Al Sigep (**padiglione B3, stand 141**) i cinque maître chocolatier si sfideranno in una gara a tempo in cui dovranno interpretare il tema scelto per l'edizione di quest'anno: **Futropolis**, la città del futuro a cui gli sfidanti daranno forma e gusto realizzando tre opere; si tratta di un dessert al piatto, di un dolce al cioccolato da passeggio e di una scultura in cioccolato. Il vincitore sarà proclamato lunedì 22 gennaio alle 17:30, seguiranno festeggiamenti su invito. A giudicarli professionisti d'eccezione: **Federico Anzellotti, Giovanni Cavalleri, Maurizio Colenghi, Luca Mannori, Davide Oldani, Fabrizio Galla** ed **Enrico Cerea**, presidente di giuria.

Durante la manifestazione proprio questi ultimi due professionisti saranno nominati **Ambassador Cacao Barry**. **Enrico Cerea** è chef di *Da Vittorio* a Brusaporto, dal 2009 3 stelle Michelin. Primogenito di cinque figli, Chicco – come viene affettuosamente chiamato dai parenti e dagli amici – è stato cresciuto da mamma Bruna e da papà Vittorio nelle cucine del ristorante di famiglia. In

---

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.



Francia ha collaborato con Jacques Cagna a Parigi e con Roger Vergé sulla Costa Azzurra. A Monaco ha lavorato con il grande Heinz Winkler, e a New York con Jean Gorge Vongerichten e Sirio Maccioni. La brigata di cui è a capo Chicco Cerea è composta da oltre una ventina di cuochi, con i quali esplora le più innovative tecniche di preparazione dei cibi, cimentandosi in ciascuno dei campi dell'alta cucina. Enrico Cerea è stato anche scelto per organizzare eventi dai grandi della terra, come per esempio Bill Clinton, Tina Turner, la regina d'Inghilterra e, a maggio 2017, l'ex presidente Barack Obama. Classe 1973, **Fabrizio Galla** vive a San Sebastiano Po dove dirige il ristorante di famiglia, *Le Tre Colombe*, aperto dai suoi genitori oltre trent'anni fa. Nel 2016 ha inaugurato il proprio laboratorio di pasticceria e cioccolateria artigianale. Membro AMPI, Galla ha vinto numerosi concorsi internazionali. Tra le sue creazioni più premiate, la torta Jessica.

**Sabato 20 gennaio**, dalle 11:00 alle 18:00 (**padiglione B3, stand 141**), il Chocolate Academy™ Center Milano propone al pubblico il *Tempering Day*. Davide Comaschi e i professionisti del team dell'accademia sveleranno agli intervenuti i segreti del **temperaggio** del cioccolato. L'attività si svolge su prenotazione diretta all'infopoint dello stand o attraverso mail da inviare a [chocolate\\_academy\\_lovers@barry-callebaut.com](mailto:chocolate_academy_lovers@barry-callebaut.com) indicando il proprio nome, cognome e orario di interesse.

Al Sigep (**padiglione B3, stand 141**) l'arte della **mixology** incontra il cioccolato **martedì 23 gennaio** dalle 13:00 alle 17:00: il Chocolate Academy™ Center Milano presenta *Choc-Tail*, un contest con protagonista il cibo degli dei organizzato in collaborazione con Bargiornale e Ice Cube, e presentato dal giornalista **Stefano Nincevich**. A sfidarsi, sei pluripremiati bartender: **Salvatore Scamardella** (*Club Déco* di Milano, Premio Foodtender ai Barawards 2017), **Cristian Lodi** (*Milord* di Milano e trainer Planet One), **Charles Flamminio** (*Belludi 42, Coconuts*, consulente e brand ambassador), **Jonathan Di Vincenzo** (*Tiki Comber, The Noble Experiment, Osteria Cenè*; 2° posto nel 2006 ai Barawards di Bargiornale nella categoria "Drink list dell'Anno"), **Gino Benvegnù** (pioniere del Drink Team di Bargiornale nel 2012, esperto di classic cocktail), **Gian Nicola Libardi** (*Tatikakeya, tour Notti Di... Stillate*, vincitore dell'ultima edizione della competizione del *Gekkeikan Sake Maestro*). Ogni partecipante alla competizione realizzerà 3 cocktail su un tema specifico utilizzando due dei cioccolati rari Cacao Barry: *La Esmeralda* e *Ghana*. Prevista una degustazione gratuita per il pubblico dei cocktail realizzati.

*La Esmeralda* (Rare Chocolate Collections #1) è un cioccolato derivante da fave di tipo Trinitario e Forastero, con un intenso e persistente aroma di cacao e frizzanti note acidule e agrumate. Le fave di cacao utilizzate per questo cioccolato



raro provengono dalla Repubblica Dominicana (Piantagione di Hector Rizek, 180 45' & 190 50' / 690 10' & 700 45' W) e sono sottoposte a una fermentazione di 120 ore e un'essiccazione di 120-148 ore. L'insieme di queste caratteristiche specifiche permette un gusto unico che risulta leggero e piacevole al palato. *Ghana* è un cioccolato di copertura al latte, monorigine, che rivela notevoli sapori di frutti di bosco e castagna, avvolti in potenti note di cacao e biscotti. Di varietà Amelonado (Forastero) è ideale se abbinato a cannella, zafferano, mela verde, caffè, miele o caramello.

“Cultura del cioccolato e servizio ai professionisti sono le due espressioni-chiave che definiscono la presenza del Chocolate Academy™ Center Milano al Sigep 2018 – spiega il direttore dell'accademia **Davide Comaschi**. La nostra scuola di specializzazione dialoga quotidianamente con studenti, professionisti, aziende, giornalisti e opinion leader, associazioni, istituzioni: ci muovono la passione per il nostro lavoro, e la convinzione che il cioccolato sia non solo cibo, ma il motore di economie, una leva contro la povertà, un business sostenibile, un super-alimento dalle incredibili proprietà benefiche. E una via per dare ancora più lustro alla tradizione gastronomica italiana, mentre scommettiamo sui nostri giovani facendo formazione”.

Per tutta la durata della manifestazione, nello spazio Chocolate Academy Center™ Milano (**padiglione B3, stand 061**) sarà possibile informarsi sui nuovi corsi che inizieranno il 7 febbraio (per info sulla nuova offerta didattica 2018 consultare il sito [www.chocolate-academy.com/it/it/32](http://www.chocolate-academy.com/it/it/32)) e conoscere il team di docenti che da quest'anno vedrà la presenza di **Ciro Fraddanno** nei panni di GelatoChef. Una carriera iniziata nella pasticceria di famiglia di Vico Equense e proseguita poi in prestigiose insegne nazionali ed internazionali, Fraddanno prenderà la guida del ChocoGelato Lab, il centro di eccellenza del gelato artigianale al cioccolato all'interno dell'accademia milanese. Nello spazio Chocolate Academy Center™ Milano sarà possibile degustare diverse selezioni di cioccolati rari e assaggiare **I Grizzini**, i nuovissimi grissini grezzi con fibra di cacao sviluppati dagli esperti dell'accademia e presentati in anteprima al Sigep. Grazie alla fibra di cacao, gli chef del Chocolate Academy Center™ Milano hanno potuto lavorare zucchero, cacao e albume in montatura. Il risultato? I Grizzini sono semplici, innovativi e con una grande resa durante la preparazione. Durante il Sigep i nostri chef spiegheranno al pubblico come realizzare nel proprio laboratorio gli ultimi nati in casa Callebaut, il brand di finissimo cioccolato belga che dal 1911 è al servizio di pasticciere e maître chocolatier e li ispira nella creazione dei loro prodotti migliori.

Infine, fra i tanti appuntamenti interessanti proposti dallo Spazio Callebaut (padiglione B3, spazio 061) segnaliamo **Cioccolato VS Cioccolato scomposto**:

---

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.



Callebaut applica il concetto della scomposizione, tipico dell'alta pasticceria, alla gelateria. Si tratta di un esempio di quella che il maestro Gualtiero Marchesi, da poco scomparso, definiva la cucina timbrica, il cui obiettivo è far risaltare la "voce", dei singoli ingredienti scomponendoli. La fibra di cacao e base Fior di Cao™ Callebaut verranno offerti in degustazione al pubblico che potrà così apprezzare le caratteristiche organolettiche di ciascuna delle componenti del gelato al cioccolato.

“Attraverso tutti gli appuntamenti e le iniziative Barry Callebaut al Sigep 2018 – dice **Simone Annese** Sales Director Gourmet Division – prosegue la valorizzazione dell'Italia come mercato strategico per l'azienda: il nostro obiettivo anche per questo nuovo anno resta quello di continuare a innovare profondamente questo settore, proponendo nuovi impieghi e nuove applicazioni del cioccolato: i grandi cioccolati monorigine del mondo incontrano la mixology con Choc-Tail, la gelateria l'alta pasticceria con il gelato al Cioccolato Scomposto, la cioccolateria l'architettura con i World Chocolate Masters™, la ricerca in ambito nutrizionale le esigenze imprenditoriali di produzione con I Grizzini”.

#### **Orari del Sigep al pubblico:**

Sabato 20, domenica 21, lunedì 22, martedì 23 gennaio, 9:30 – 18:00.

Mercoledì 24 gennaio, 9:30 – 17:00

Maggiori informazioni su [www.sigep.it](http://www.sigep.it).

#### **Hashtag ufficiali:**

#Sigep2018

#WCMFUTROPOLIS

#ChocolateAcademyMI

\*\*\*

## **Il Chocolate Academy™ Center Milano**

L'idea alla base del Chocolate Academy™ Center Milano, ultima delle 20 accademie internazionali dedicate al cioccolato di Barry Callebaut, è **trasportare la realtà di un laboratorio di pasticceria all'interno di una scuola** conciliando attività di formazione ed esigenze dei professionisti: ogni azione compiuta durante un processo produttivo, dalla conservazione della materia prima alla vendita, è importante e per questo gli spazi sono stati pensati in modo fluido, per adattarsi facilmente alle diverse esigenze di produzione.

La struttura prevede un **ricevimento** luminoso e accogliente con grandi pareti trasparenti perché i diversi ambienti e le persone che vi lavorano possano dialogare fra loro in modo fluido. È stato anche realizzato un **bar** per i momenti di

---

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.



relax, scambio di idee e socializzazione all'interno dell'accademia. A partire dalla hall si accede alle aree polifunzionale della scuola che sono state denominate **Spazio Intenso, Spazio Dolce, Spazio Sensoriale, Spazio Creativo** e a cui si affianca il **ChocoGelato Lab**.

Lo Spazio Intenso ospita le migliori attrezzature dedicate alla lavorazione del cioccolato, lo Spazio Dolce offre agli studenti la possibilità di approfondire le tecniche di creazione e decorazione delle preparazioni di pasticceria. Lo Spazio Sensoriale è riservato alla degustazione delle diverse tipologie di cioccolato, lo Spazio Creativo è invece dedicato allo scambio di idee, all'incontro, al confronto. Infine nel ChocoGelato Lab si potranno approfondire le tecniche legate alla lavorazione del gelato artigianale.

\*\*\*

## **Gli chef residenti**

Classe 1980, **Davide Comaschi** già adolescente decide di trasformare in professione la sua naturale vocazione per la pasticceria. Dopo la formazione al Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC), inizia la sua esperienza lavorativa nei laboratori della storica Pasticceria Martesana, di cui diventerà presto pastry chef. Qui si perfeziona grazie a Vincenzo Santoro, uno fra i più apprezzati pasticceri milanesi. Nello stesso periodo, incontra il Maestro Iginio Massari con cui intraprende una lunga collaborazione sia nell'ambito dei corsi CAST Alimenti, sia nella preparazione dei World Chocolate Masters. Nel 2010 entra in AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani, e nel 2013 vince il World Chocolate Masters a Parigi. Nel 2016 diventa il testimonial del Salon du Chocolat di Parigi, edizione milanese, e nello stesso anno diventa direttore del Chocolate Academy™ Center Milano dell'azienda leader mondiale nel settore del cacao Barry Callebaut. Si diploma, inoltre, in Culinary Nutrition presso la prestigiosa Art joins Nutrition Academy e diventa membro del Comitato Scientifico ASSIC (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina), formato da rappresentanti autorevoli del mondo della scienza e della salute. Direttore il Chocolate Academy™ Center Milano curerà tutte le proposte didattiche e condurrà personalmente alcuni corsi. A ottobre 2017 entra a far parte del comitato scientifico di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, assieme a Gualtiero Marchesi, Paolo Lopriore, Mariella Organi, Ezio Mannato e Andrea Grignaffini. Ad ALMA Comaschi è docente di riferimento per il settore Cacao, Cioccolato e Pralineria,

Sito: [www.davidecomaschi.com](http://www.davidecomaschi.com)

Facebook: @DavideComaschiPastryChef

---

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.



Instagram: @dcomaschi

Folgorato dal mondo della cucina giovanissimo, **Alberto Simionato** decide di perfezionare la sua formazione alla Boscolo Etoile Academy dove viene a contatto con il mondo dell'alta pasticceria. È il Maestro Cristian Beduschi a farlo appassionare al cioccolato e, dopo alcune esperienze nell'hotellerie di lusso, Simionato approda come cioccolatiere dal pastry chef Stefano Laghi. L'incontro con Ramon Morató e la Chocolate Academy avviene in Spagna: è nel 2010 che inizia il percorso di Alberto con Cacao Barry.

Facebook: @albertosimionato.pastrychef

Instagram: @albertosimionato

### **SEGUI LA CHOCOLATE ACADEMY MILANO SUI SOCIAL:**

*Facebook:* [www.facebook.com/chocolateacademyMilano/](http://www.facebook.com/chocolateacademyMilano/)

*Twitter:* [twitter.com/ChocoAcademyMI](https://twitter.com/ChocoAcademyMI)

*Instagram:* [chocolateacademymilano](https://www.instagram.com/chocolateacademymilano)

*Hashtag ufficiale:* #ChocolateAcademyMI

#### **Contatti**

##### **Ufficio Stampa:**

Simona Sansonetti

Freedot srl

Telefono: +39 3355425490

[press@freedot.it](mailto:press@freedot.it)

##### ***Seguite il gruppo Barry Callebaut:***



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)



[Instagram](#)

---

Chocolate Academy Center Milano

Via Morimondo, 23 Telefono: 02 8246 4601.