

# A Milano: tutti pazzi per caffè e cioccolato

Franca Dell'Arciprete Scotti

Le creazioni irresistibili dei **maitre chocolatier Ernst Knam e Davide Comaschi**, gli incontri esclusivi per “coffee lovers” in vista del **“The Milan Coffee Festival”**

La **Knam Chocolate Experience** torna per una seconda edizione: cacao e sciroppo d'acero, questo il fil rouge della manifestazione.

Tanti chef, talent e ospiti internazionali interverranno durante la manifestazione, che si terrà **dal 28 novembre al 01 dicembre nel nuovissimo N10 Milano.**



La Knam Chocolate Experience torna per una seconda edizione ancora più articolata e interessante per gli appassionati del mondo della cucina e della pasticceria, ma non solo. La manifestazione, promossa dallo Chef Ernst Knam, vedrà gli interventi di alcune delle personalità a lui più vicine.

Tutti riuniti per un'occasione speciale: presentare e celebrare il nuovo cioccolato che Knam ha scoperto e portato in Italia in seguito al suo viaggio in Perù lungo la filiera del cacao, un'esperienza che ha ripetuto l'anno successivo con lo sciroppo d'acero in Québec.



Cacao e sciroppo d'acero, questo il fil rouge che unirà la manifestazione. Un vero e proprio evento di quattro giorni, che inizierà già dalla mattina, quando sarà possibile gustare per la prima volta una "Knam Breakfast" nell'area bar, che nei giorni dell'evento sarà anche adibita a temporary store con un'esclusiva preview del Natale 2019. Per ogni monoporzione acquistata, il caffè Lavazza sarà in omaggio.

E le varie attività si susseguiranno fino a sera, tra showcooking, brunch, aperitivi e soprattutto cene speciali.

**Sabato sera sarà la volta del Gala Dinner, con un ospite che arriva direttamente dal Perù: Mitsuharu Tsumura, Chef del ristorante Maido di Lima, al decimo posto nella classifica dei 50 Best e primo nella classifica relativa all'America Latina.**



Durante tutti i giorni della manifestazione si terranno anche delle degustazioni di sciroppo d'acero, in partnership con la Delegazione del Québec a Roma e con l'azienda MapleFarm.

Il tutto in una location di tendenza, appena aperta a Milano:

N10, il nuovo spazio aperto polifunzionale (bar, pizzeria e ristorante) in zona Moscova, viale Montegrappa 10.

Tutte le attività si potranno prenotare in anticipo, mentre per le colazioni e il temporary shop l'accesso è aperto e libero.

[eknam.com](http://eknam.com)

**Il maître chocolatier Davide Comaschi, campione del mondo, presenta la sua nuova pralina Panettone – Milano.**

La pralina Galaxy al panettone sembra un capolavoro di pasticceria, che arricchisce la linea “Unforgettable Chocolate Experience” con cui Davide Comaschi ha saputo coniugare gusto e design per offrire agli amanti del cioccolato indimenticabili degustazioni.



La qualità del cioccolato, la freschezza degli ingredienti e il loro equilibrio, uniti alla bellezza delle forme rendono le sue creazioni un piacere indimenticabile.

Obiettivo del maître chocolatier Davide Comaschi, unico italiano ad aver vinto il World Chocolate Masters, è quello di far conoscere le delizie italiane attraverso prodotti di pralineria. Anche per Panettone – Milano è riuscito a sublimare i sapori del dolce natalizio lombardo in una ganache morbida: ogni pralina è un'esplosione di gusto in cui ritroviamo le arance candite, l'uvetta passa e le essenze di

vaniglia e burro.



**Il corner di Davide Comaschi in Rinascente** offre, oltre alle praline, una selezione di cinque tavolette di cioccolato da degustazione e una delicata produzione di biscotteria denominata **Viaggio in Italia**.

**“The Milan Coffee Festival”**: al via una serie di eventi esclusivi organizzati per la community dei “coffee lovers” a poche settimane dal taglio del nastro

The Milan Coffee Festival ritorna in Italia **dal 30 novembre al 2 dicembre al Superstudio Più** con un ricco programma di eventi.

Novità dell’edizione 2019, che punta a essere sempre più inclusiva, è **la creazione del Coffee Club**, al quale sarà

necessario iscriversi per poter partecipare gratuitamente al festival.

L'obiettivo è quello di creare una vera e propria community di appassionati del caffè, che avranno inoltre l'opportunità di prendere parte a una serie di "rendez-vous" loro dedicati e completamente gratuiti nelle settimane precedenti l'inaugurazione.

**Il primo appuntamento, Coffee cocktails da Riviera, si terrà mercoledì 13 novembre, alle ore 18.00, da RIVIERA, in Via Gorani n° 4, dove sarà possibile scoprire la coffee mixology sorseggiando alcuni cocktail a base di caffè.**



Giovedì 21 novembre, a partire dalle ore 9.30, da **Fusillo Lab**, in via Privata Vivarini n° 7, seguirà **Brew it yourself**. Per l'occasione il fotografo Michael Gardenia aprirà le porte del suo spazio guidando gli ospiti nella preparazione della

colazione perfetta e nell'estrazione di uno "specialty caffè" a prova di "home barista".

L'ultimo rendez-vous, in programma per giovedì 27 novembre alle ore 18.30, vedrà invece protagonista **Giulia Torelli con Love&fiocc** e un po' di caffè. Un salotto esclusivo nel cuore di Brera accoglierà le conversazioni che, tra una tazzina di caffè e l'altra, Giulia terrà insieme alla giornalista Annalia Venezia e agli ospiti dispensando preziosi consigli su come gestire l'amore al tempo dei social.

Per prendere parte agli eventi sarà necessario iscriversi a The MCF Coffee Club, assicurandosi così anche un ingresso gratuito al festival, e successivamente compilare gli appositi form online. I partecipanti saranno estratti e contattati personalmente 2 giorni prima di ciascun appuntamento.

<https://www.milancoffeefestival.com/accreditation/menu> .

[www.milancoffeefestival.com](http://www.milancoffeefestival.com)