



press release

La Thuile, luglio 2013

Una montagna di cioccolato a CHOCOLATHuile 2013

Dopo il grande successo delle prime due edizioni, dal 23 al 25 agosto a La Thuile, torna CHOCOLATHuile, golosa manifestazione dedicata al cioccolato d'eccellenza con degustazioni, laboratori, convegni e ristorazione a tema.

Torna a La Thuile - eletta nel 2009 "Città del Cioccolato" da Chococlub - **la terza edizione di CHOCOLATHuile, la mostra mercato dedicata al cioccolato. Una tre giorni gourmet** per gli appassionati del cibo degli dei, un'occasione che unisce il piacere delle papille gustative al relax che si può godere nell'incomparabile cornice naturale Valdostana.

L'evento porterà in Valdigne, **le migliori specialità e tutte le prelibatezze del settore grazie alla presenza di artigiani e professionisti del mondo del cioccolato.** Una full immersion per scoprire e celebrare l'alimento goloso per eccellenza. **Esposizioni, degustazioni, laboratori, work shop e convegni** animeranno le strade di La Thuile e **gli chef dei ristoranti proporranno per l'occasione menu speciali con piatti a base di cioccolato.**

Nel corso della manifestazione sarà possibile **assistere in diretta alla lavorazione e alla produzione del cioccolato in tutte le sue fasi** e saranno organizzati **corsi guidati di degustazione del cioccolato.**

Tra gli appuntamenti da non perdere:

- **La FABBRICA DI CIOCCOLATO:** spazio allestito all'interno del capannone di CHOCOLATHuile nel quale sarà possibile assistere alla lavorazione del cacao partendo dalle fave per arrivare al prodotto finito.
- **II CHOCO WORLD EDUCATIONAL:** un viaggio alla scoperta delle origini del cacao e del cioccolato, con esempi di filiera corta e testimonianze dall'America latina.
- **Le CONFERENZE** a cura del Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna - 24 e 25 agosto ore 11.30: il cioccolato dalle origini fino ai giorni nostri, curiosità, produzione e tipi di cacao, lavorazione e tipologie di prodotto, etichettatura e qualità, salute e nutrizione.
- **II LABORATORIO BABY** - 24 e 25 agosto ore 16.00: un'occasione attraverso la quale i bimbi, seguiti da personale esperto e dotati di tutto il materiale necessario (compreso guanti e grembiuli), potranno sperimentare e scoprire il fantastico mondo della pasticceria e mettersi alla prova nella realizzazione di cioccolatini e lavoretti con il cioccolato.
- **La SCUOLA DI DEGUSTAZIONE** - 24 agosto ore 17.00 - 25 agosto ore 15.15: degustazione guidata dal Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna con cioccolato offerto da ICAM.



come alive zone

press release

In chiusura di manifestazione, il 25 agosto alle ore 16.30, il momento più atteso. Verranno infatti annunciati i **vincitori dei premi** tra tutti coloro che avranno effettuato acquisti dal 17 al 25 agosto nei negozi aderenti all'iniziativa e saranno quindi in possesso del biglietto valido per l'estrazione.

Apertura della manifestazione ogni giorno dalle ore 10.00.

CHOCOLATHuile2013 è promossa dal Comune di La Thuile in collaborazione con Consorzio Operatori Turistici, Office du Tourisme, CNA (Confederazione Nazionale Artigianato e Piccola e Media Impresa), ICAM Linea Professionale, CIOCCHinBO (Associazione maestri cioccolatieri), Cioccolato In Alta Quota, Cioccolateria Pasticceria Chocolat.

Per ulteriori informazioni www.chocolathuile.it

**CONSORZIO OPERATORI TURISTICI
LA THUILE**

Via M. Collomb, 36
11016 - La Thuile (AO)
info@lathuile.it
www.lathuile.it

Informazioni per la stampa **Consorzio Operatori Turistici
Halo Comunicazione**

Via F. Cavallotti, 124
20900 - Monza
info@halocomunicazione.it
Telefono: +39 039 2207987 – 2306609
Mobile: +39 328 3094188
Rosanna Cognetti – Irene Galimberti

Informazioni per la stampa **CHOCOLATHuile
IDEA Food & Beverage**

T +39 02 3031 0490
pressooffice@ideafoodandbeverage.it