

press release

La Thuile, 30 maggio 2016

CHOCOLATHuile 2016 – VI Edizione Cioccolato da Guinness a La Thuile

Il cioccolato è il grande protagonista dell'estate in alta quota. Nella splendida cornice delle montagne valdostane, La Thuile, la "Città del Cioccolato", dal 26 al 28 agosto organizza la sesta edizione di CHOCOLATHuile. Mostra mercato, convegni, un ristorante a tema, la scuola di degustazione del cacao, la fabbrica di cioccolato, tanti laboratori dedicati ai più piccoli e, quest'anno, una sorpresa da guinness dei primati, realizzata sotto gli occhi di tutti.

Il cioccolato è un mito, un piacere, un momento di gratificazione, un peccato di gola. In tazza, in tavolette, utilizzato in cucina, è un alimento che esercita da sempre particolare fascino, ispira arte e passioni, accende la curiosità. Per i Maya era la "bevanda degli dei", Guy de Maupassant scriveva "Non riesco a separare la bocca dai bordi deliziosi della sua tazza. Una cioccolata da morire, morbida, vellutata, profumata, inebriante". Dalla cultura all'arte molti nomi famosi tra i quali Mozart, Manzoni, Mazzini, D'Annunzio e Dalì, avevano una passione sfrenata per la cioccolata. Studi delle blasonate Boston e Harvard University hanno evidenziato come il cioccolato allunghi la vita, mentre da quello della University of South Australia si evince come il cioccolato, fondente o al latte che sia, potenzi le funzioni cognitive se consumato regolarmente almeno una volta alla settimana. Il cioccolato è ricco di buone notizie, quello fondente, in particolare, rappresenta una delle più generose fonti alimentari di flavonoidi, potenti antiossidanti che hanno la capacità di limitare il danno derivante dai radicali liberi.

Con queste premesse, **La Thuile**, la "**Città del Cioccolato**", non poteva non omaggiare quello che si può definire il re delle tentazioni. Tra le cime più alte d'Europa, in uno stupendo e selvaggio scenario naturale, nelle vie di La Thuile, paese al confine con la Francia, dove si respira l'antica storia di celti, salassi e romani, ritorna **CHOCOLATHuile. Sesta edizione** della mostra mercato con ristorazione a tema che è ormai un classico di fine estate e che, anno dopo anno, registra un numero sempre più elevato di visitatori.

press release

CHOCOLATHuile porterà anche quest'anno in **Valle d'Aosta le eccellenze nel settore del cioccolato** con **oltre 30 stand** artigianali. Il meglio della produzione italiana del cioccolato artigianale proposto in ogni forma, gusto e profumo: tartufi, praline, cremi, dragées, creme spalmabili, torte, tra le quali **l'impareggiabile Tometta di La Thuile**, tazze di cioccolata calda, liquori al cacao. 3 giorni per intenditori alla ricerca dei sapori più puri e di insoliti accostamenti, 3 giorni per chi ha desiderio di scoprire l'affascinante mondo del cioccolato, per chi ha curiosità e voglia di imparare. 3 giorni di vere e proprie esperienze sensoriali, esaltate anche dal piacere di luoghi alpini incantevoli. 3 giorni per sorprendersi con le tradizioni enogastronomiche valdostane attraverso degustazione di vini e prodotti tipici Dop, che si fondono insieme al "cibo degli dei". **3 giorni che sveleranno anche un'idea da Guinness dei primati, realizzata in loco, sotto gli occhi di tutti, che gli organizzatori si augurano possa diventare un record.**

Sotto al tendone, allestito in Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto, oltre agli stand, **anche un ristorante**, nel quale, a pranzo e a cena, gli chef di CHOCOLATHuile prepareranno deliziosi piatti a base di cioccolato.

Per chi ha sete di conoscere non mancheranno **degustazioni e conferenze** che accompagneranno tutti gli appassionati alla scoperta del mondo del cioccolato e degli abbinamenti con caffè, vini e distillati. Nel corso della manifestazione, infatti, sono previsti diversi momenti formativi e dimostrativi (Fabbrica di Cioccolato – Choco World Educational – Choco Gourmet), oltre al **laboratorio baby** dedicato a futuri Willy Wonka. Ma il cioccolato è bello anche da vedere, ed ecco in mostra le "dolci creazioni" di Giulio Jacquemod, scultore autoctono dalla raffinata vena artistica.

ChocoLaThuile 2016 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), Cioccolando In Alta Quota, Cioccolateria Pasticceria Chocolat. www.chocolathuile.me.

Contatti per la stampa

Halo Comunicazione

Rosanna Cognetti

Mob. +39 335 8149782

Micaela Gaslini

Mob. +39 328 3094188