

press release

Al via CHOCOLATHuile 2016, cioccolato in alta quota il 26, 27, 28 agosto a La Thuile

A La Thuile, in Valle d'Aosta, si avvicina l'avvenimento più goloso di fine estate. Nella "Città del Cioccolato", dal 26 al 28 agosto avrà luogo la sesta edizione di CHOCOLATHuile, mostra mercato con ristorazione a tema dedicata al cibo degli dei. Un evento che offrirà momenti formativi, di degustazione per grandi e piccini e tanto divertimento. L'edizione di quest'anno, inoltre, riserverà una sorpresa da Guinness dei primati.

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.

CHOCOLATHuile 2016 è promossa dal Comune di La Thuile in collaborazione con Consorzio Operatori Turistici La Thuile, 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.

Questo evento goloso 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, cremini, 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, una tavoletta da 30 metri di lunghezza, realizzata in loco, sotto gli occhi di tutti, che gli organizzatori si augurano possa diventare un record.**

L'inaugurazione avrà luogo alle ore 10.00 di venerdì 26 agosto alla presenza delle autorità locali e regionali.



press release

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 alcuni dei ristoranti di La Thuile – Les Granges, La Brasserie du Bathieu, Le Coq au Vin Ristorante Biologico dello Chalet Eden, Coeur du Village – prepareranno deliziosi piatti a base di cioccolato e presenteranno anche alcune aziende vitivinicole valdostane:

Les Granges presenterà: Azienda vinicola Grosjean

La Brasserie du Bathieu presenterà: Cantina Raffaella Foudraz

Le Coq au Vin Ristorante dello Chalet Eden presenterà: Azienda Les Granges.

Per chi ha sete di conoscere non mancheranno degustazioni e conferenze. Nel corso della manifestazione, infatti, sono previsti diversi momenti formativi e dimostrativi con: la Fabbrica di Cioccolato - lavorazione del cacao partendo dalle fave per arrivare al prodotto finito; **Choco World Educational** - un viaggio alla scoperta delle origini del cacao e del cioccolato, con esempi di filiera corta e testimonianze dall'America Latina. 8 pannelli illustreranno la storia, le piantagioni, la raccolta della pianta del cacao e un video trasmetterà le missioni nelle piantagioni di cacao; **Choco Gourmet** – momenti dimostrativi con realizzazione di Sacher Torte, di cioccolatini e praline e di bicchierini di vari tipi di cioccolato, a loro volta abbinati a caffè, vini e distillati; **laboratorio baby** dedicato a futuri Willy Wonka che potranno cimentarsi nella realizzazione di cioccolatini e lavoretti con il cioccolato dotati di tutte le attrezzature necessarie, grembiuli, guanti e materiali per la lavorazione, nelle operazioni i bambini saranno seguiti da personale esperto. Ma il cioccolato è bello anche da vedere, ed ecco in mostra le “dolci creazioni” di Giulio Jacquemod, scultore autoctono dalla raffinata vena artistica.

Durante i giorni della manifestazione sono previsti anche spettacoli musicali, la proclamazione del “Balcone Fiorito 2016”, il raduno dell'Unimog Club Italia, la gara di Agility Dog e la Martza à Pià - prima edizione della gara podistica La Thuile – Petosan, e per finire una ricca estrazione di premi tra coloro che avranno effettuato un acquisto di prodotti presso gli stand e i locali aderenti all'iniziativa e saranno in possesso del biglietto valido per la lotteria.

www.chocolathuile.me Facebook Chocolathuile



press release

Programma di CHOCOLATHuile 2016

Venerdì 26 agosto

- 10.00 Inaugurazione di CHOCOLATHuile alla presenza delle autorità locali e regionali. Apertura degli stand.
- 10.00/20.00 FABBRICA DEL CIOCCOLATO e CHOCO WORLD EDUCATIONAL.
- 12.00 e 18.45 APERTURA RISTORANTE, gli chef di CHOCOLATHuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 21.00 Spettacolo di OfficinaD[anza] – la compagnia propone nella serata due musical: Romeo e Giulietta, Grease

Sabato 27 agosto

- 10.00 APERTURA degli stand di CHOCOLATHuile.
- 10.30 Preparazione di una tavoletta da Guinness di oltre 30 m di lunghezza
- 10.00/17.00 FABBRICA DEL CIOCCOLATO e CHOCO WORLD EDUCATIONAL.
- 11.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: cioccolato e caffè. I migliori cioccolati abbinati ai migliori caffè del mondo.
- 12.00 APERTURA RISTORANTE, gli chef di CHOCOLATHuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 15.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: come nasce una Sacher Torte, degustazione gratuita.
- 16.00 BALCONE FIORITO - L'amministrazione comunale di La Thuile torna a proporre il concorso Balcone Fiorito 2016. Verranno premiati i balconi più belli e più votati su Instagram tramite l'hashtag #balconefiorito2016LTH.
- 16.00/18.00 LABORATORIO BABY
- 17.00 BAND 80'N – uno spettacolo musicale con brani degli anni 80
- 18.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: vino, distillati & cioccolato. Realizzazione di bicchierini con vari tipi di cioccolato abbinati a vini e distillati.
- 18.45 APERTURA RISTORANTE, gli chef di CHOCOLATHuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 21.00 LAURO E LA SUA FISA – serata danzante

Domenica 28 agosto

- 10.00 Apertura degli stand di CHOCOLATHuile.
- 10.00 GARA DI AGILITY DOG - Trofeo nazionale Csen Cinofilia organizzata dal "Funny Dog Aosta"
- 10.00 MARTZA À PIÀ - prima riedizione della gara podistica La Thuile - Petosan. Il percorso prevede partenza da La Thuile Capoluogo, presso il padiglione di "CHOCOLATHuile". Dopo la gara, pranzo nei ristoranti di CHOCOLATHuile e alle ore 14.30 premiazione della gara con lotteria.
- 10.00/17.00 FABBRICA DEL CIOCCOLATO e CHOCO WORLD EDUCATIONAL.
- 11.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: lavorazione cioccolato e praline.
- 12.00 APERTURA RISTORANTE, gli chef di CHOCOLATHuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 14.30 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: cioccolato e caffè. I migliori cioccolati abbinati ai migliori caffè del mondo
- 15.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI: come nasce una Sacher Torte, degustazione gratuita.
- 16.00/18.00 LABORATORIO BABY.
- 16.30 ESTRAZIONI VINCITORI tra coloro che avranno effettuato un acquisto di prodotti presso gli stand e i locali aderenti all'iniziativa durante i giorni della manifestazione e saranno in possesso del biglietto valido per l'estrazione dei premi. A seguire CHOCO GOURMET, realizzazione di bicchierini con vari tipi di cioccolato abbinati a vini e distillati. Per finire, salute delle autorità e chiusura di CHOCOLATHuile 2016.

press release

A pranzo e a cena, nel Ristorante in piazza di CHOCOLATHuile, gli chef prepareranno deliziosi piatti a base di cioccolato. Un ChocoMenu tutto da assaporare a cura dei ristoranti di La Thuile: Les Granges, Le Coq au Vin – Hotel Chalet Eden, La Brasserie du Bathieu, Coeur du Village

ChocoMenu di CHOCOLATHuile 2016

Gnocchi alla fonduta di Fontina e Bleu d'Aoste e Jambon de Bosses tagliato a julienne, spruzzati al cioccolato

Lasagnetta di pasta di cacao con ragù di cinghiale de "La Kiuva" cacciato in Valle

Bocconcini di manzo con nocciole tostate e cioccolato con polenta

Carpaccio di carne messata con scaglie di grana, pomodorini e salsa al cioccolato.

Gelato al cioccolato con miele e castagne spruzzato al cioccolato

Affogato al cioccolato

Lo pan ner di Grandze (pane nero con frutta secca e cioccolato)

Varietà di crêpes, gaufres e piadine a tema

Contatti per la stampa

Halo Comunicazione

Rosanna Cognetti
Mob. +39 335 8149782
Micaela Gaslini
Mob + 39 3283094188