

*La Thuile, 26 maggio 2014*

## **CHOCOLATHuile 2014 – Mostra mercato e ristorazione a tema**



Un tuffo nel cioccolato, una tre giorni che **dal 29 al 31 agosto** riunisce gourmet, maestri pasticceri, artisti e ristoratori per la quarta edizione di **CHOCOLATHuile 2014, mostra mercato e ristorazione a tema** interamente dedicata al cioccolato di qualità. Appuntamento ormai consolidato in Valle d'Aosta, lo scorso anno ha visto come ospite d'onore Luca Gardini, pluripremiato sommelier e ambasciatore del Vino Made in Italy, e ha richiamato più di 12.000 visitatori.

Artigiani del cioccolato, provenienti da tutta Italia, portano a La Thuile i loro sapori; i

ristoratori del paese propongono piatti a base di questa straordinaria materia prima; mentre gli abili scultori del paese si esibiscono nella realizzazione di vere e proprie opere d'arte in cioccolato. Tre giorni per scoprire, curiosare, degustare e celebrare l'alimento goloso per eccellenza. Un evento, che anche quest'anno vedrà la **speciale partecipazione di Luca Gardini** e che prevede una serie di incontri didattici volti a illustrare l'utilizzo del cioccolato in cucina e mostrare quali insoliti e arditi abbinamenti sperimentare per ottenere facilmente risultati da chef anche tra le mura domestiche.

Programma della manifestazione:

- **CONFERENZE** a tema cioccolato a cura del Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna - 30 e 31 agosto.
- **IL LABORATORIO BABY** - 30 e 31 agosto: 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** - 30 agosto - 31 agosto: degustazione guidata dal Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna con cioccolato offerto da ICAM.
- **Corso di CAKE DESIGN a cura della pasticceria Princess di Biella.** Dalla realizzazione della torta alla fase decorativa. Tutti i passaggi.
- **CACCIA AL TESORO per bambini e genitori:** 31 agosto

CHOCOLATHuile 2014 è promossa dal Comune di La Thuile in collaborazione con Consorzio Operatori Turistici, Office du Turisme, CNA (Confederazione Nazionale Artigianato e Piccola e Media Impresa), Icam Cioccolato, CIOCCHinBO (Associazione maestri cioccolatieri), Cioccolando In Alta Quota, Cioccolateria Pasticceria Chocolat.



**CONSORZIO OPERATORI TURISTICI**

**LA THUILE**

Via M. Collomb, 36  
11016 - La Thuile (AO)

[info@lathuile.it](mailto:info@lathuile.it)

[www.lathuile.it](http://www.lathuile.it)

Informazioni per la stampa

**Halo Comunicazione**

Viale Libertà, 20900 Monza

Tel. 039 5972683

[info@halocomunicazione.it](mailto:info@halocomunicazione.it)

Rosanna Cognetti

Mobile: +39 335 8149782