

3^a edizione
mostra mercato
ristorazione a tema
eventi

La Magia del cioccolato
scende in piazza con degustazioni,
eventi, conferenze, novità,
grandi marche e i migliori
artigiani del settore.

Non mancherà un vero
e proprio ristorante a tema.
Inoltre scuola di degustazione
e di cioccolato.

LA THUILE

23.24.25 agosto

2013

CHOCCOLA THUILE



www.lovevda.it



COMUNE DI ALASSIO



COMUNE DI LAIGUEGLIA



Cioccolatieri
1946



VENERDÌ 23

- 10.00 APERTURA CHOCOLATHUILE. Oltre 30 stand, artigianali e non, propongono le migliori specialità e novità del settore. Sculture di cioccolato con lo scultore Giuglio Jacquemod.
- 10.00 / 20.00 FABBRICA DI CIOCCOLATO*.
- 10.00 / 20.00 CHOCO WORLD EDUCATIONAL*.
- 12.00 e 18.45 APERTURA RISTORANTE in piazza dove gli chef di Chocolathuile prepareranno piatti a base di cioccolato.

SABATO 24

- 10.00 APERTURA CHOCOLATHUILE. Oltre 30 stand, artigianali e non, propongono le migliori specialità e novità del settore. Sculture di cioccolato con lo scultore Giuglio Jacquemod.
- 10.00 / 17.00 FABBRICA DI CIOCCOLATO*.
- 10.00 / 17.00 CHOCO WORLD EDUCATIONAL*.
- 11.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI. Lavorazione cioccolato e praline.
- 11.30 CONFERENZA*.
- 12.00 APERTURA RISTORANTE in piazza dove gli chef di Chocolathuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 15.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI. Come nasce una Sacher. Degustazione gratuita.
- 16.00 LABORATORIO BABY*.
- 17.00 SCUOLA DI DEGUSTAZIONE*.
- 18.45 APERTURA RISTORANTE in piazza dove gli chef di Chocolathuile prepareranno piatti a base di cioccolato.

DOMENICA 25

- 10.00 APERTURA CHOCOLATHUILE. Oltre 30 stand, artigianali e non, propongono le migliori specialità e novità del settore. Sculture di cioccolato con lo scultore Giuglio Jacquemod.
- 10.00 / 17.00 FABBRICA DI CIOCCOLATO*.
- 10.00 / 17.00 CHOCO WORLD EDUCATIONAL*.
- 11.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI. Lavorazione cioccolato e praline.
- 11.30 CONFERENZA*.
- 12.00 APERTURA RISTORANTE in piazza dove gli chef di Chocolathuile prepareranno piatti a base di cioccolato.
- 15.00 CHOCO GOURMET DIMOSTRAZIONI. Come nasce una Sacher. Degustazione gratuita.
- 15.15 SCUOLA DI DEGUSTAZIONE*.
- 16.00 LABORATORIO BABY*.
- 16.30 ESTRAZIONE VINCITORI. Ogni acquisto presso gli stand e i negozi aderenti durante la manifestazione e presso i ristoranti aderenti durante la settimana dal 17 al 25 agosto darà il diritto ad un biglietto valido per l'estrazione dei premi.
- A seguire saluto delle Autorità e chiusura di CHOCOLATHUILE 2013.

* **FABBRICA DI CIOCCOLATO:** presso la fabbrica allestita all'interno del capannone di Chocolathuile, durante l'intera giornata, verrà svolta la 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, un video trasmetterà le nostre missioni nelle piantagioni di cacao.

CONFERENZA: il cioccolato dalle origini fino ai giorni nostri: origini e curiosità, produzione e tipi cacao, lavorazione e tipologie di prodotto, etichettatura e qualità, salute e nutrizione (Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna).

LABORATORIO BABY: spazio interamente dedicato ai bambini dove potranno cimentarsi nella realizzazione di cioccolatini e lavoretti con il cioccolato dotati di tutte le attrezzature necessarie: grembiuli e guanti e attrezzi per la lavorazione, nelle operazioni i bambini saranno seguiti dal nostro personale.

SCUOLA DI DEGUSTAZIONE: degustazione guidata dal Dott. Francesco De Dominicis Unione C.N.A. Alimentare Bologna con cioccolato offerto da ICAM Cioccolato.

