

CimaNorma Chocolate & Resort

Rinascita di un marchio iconico del cioccolato ticinese e di una destinazione alpina unica

Comunicato stampa della foodyoung Labs SA

La storia del cioccolato svizzero torna a casa. Nella "Fabbrica" in stile liberty sta nascendo uno straordinario progetto turistico: il *CimaNorma Chocolate Resort & Spa*, che coniuga la produzione tradizionale di cioccolato con il turismo. Il fulcro è un'esperienza visionaria a 360 gradi che combina artigianalità, patrimonio culturale e ospitalità di lusso.

La produzione di cioccolato torna al suo luogo di origine. Il *CimaNorma Chocolate Resort & Spa* offre ai visitatori uno spaccato della produzione di cioccolato svizzera tradizionale e moderna. Sono previsti un museo, un laboratorio di cioccolato artigianale, una caffetteria di degustazione e una boutique. A questo si aggiungeranno un hotel a cinque stelle, un rifugio benessere e diversi ristoranti che offriranno un viaggio culinario attraverso le tradizioni locali.

Un visionario porta CimaNorma nel futuro

L'uomo dietro il revival è **Abouzar Rahmani**, fondatore e CEO di *FoodYoung Labs SA*, un laboratorio di innovazione e venture source svizzero. Con 140 anni di tradizione nel settore alimentare, Rahmani combina artigianalità e tradizione con approcci moderni alla produzione alimentare e alla ristorazione sostenibile. Il suo obiettivo è quello di rendere il marchio CimaNorma un simbolo globale dell'eccellenza svizzera. "Il nostro obiettivo è quello di preservare l'eredità di CimaNorma, creando al contempo una nuova esperienza di cioccolato senza tempo, strettamente legata alla regione", afferma Rahmani.

Esperienza immersiva olistica

La prima fase del progetto di sviluppo master di CimaNorma prevede un'esperienza olistica del cioccolato e un hotel a quattro stelle all'interno del complesso, che nascerà dalla ristrutturazione dell'esistente Adula Hotel, che fa parte del complesso. Allo stesso tempo, l'ospitalità e la cultura a cinque stelle costituiranno il secondo pilastro del concetto. Il *CimaNorma Chocolate Resort & Spa* offrirà residenze esclusive, servizi alberghieri completati da un centro benessere e una variegata offerta culinaria. Gli ospiti possono scegliere tra diversi ristoranti ispirati ai visionari di Blenio. Tra questi, il ristorante Pagani, ispirato al fondatore Giuseppe Pagani, e il ristorante Martino de Rossi, omaggio al Maestro Martino, figura leggendaria della cucina rinascimentale. C'è anche un ristorante agricolo con prodotti freschi locali di Blenio.

Un omaggio al ricco patrimonio della Valle di Blenio

"CimaNorma fa parte della valle, plasmata dalla sua gente e dalle sue risorse, e ora dovrebbe essere rivitalizzata come destinazione alpina unica", afferma Rahmani. I visitatori giornalieri e gli ospiti avranno l'opportunità di immergersi nella città natale del cioccolato svizzero in modo interattivo, sullo sfondo di una delle regioni più belle della Svizzera.

Una nuova era per il cioccolato e l'ospitalità svizzera

Il resort di lusso proposto attingerà all'architettura *Art Nouveau* e la porterà nell'età moderna, preservando il tessuto storico del sito. Il progetto è attualmente alla ricerca di partner che collaborano. Il calendario è ambizioso: la *Chocolate Experience* e la ristrutturazione dell'attuale Hotel Adula sono previsti per il 2026. Entro il 2028, l'intero progetto di sviluppo del Master CimaNorma affermerà Blenio come destinazione di livello mondiale per il cioccolato, il benessere e la vita raffinata.

Informazioni su Chocolat CimaNorma SA / FoodYoung Labs SA

La storia di CimaNorma inizia nel XVIII secolo, affondando le sue radici nelle ricche tradizioni della Valle di Blenio. Continuò nel 1903 quando i fratelli Cima tornarono da Nizza e costruirono l'iconica fabbrica di cioccolato di Dangio-Torre, onorando la loro eredità e plasmando il futuro dell'artigianato svizzero del cioccolato. Il pregiato cioccolato è stato prodotto nell'antica "Fabbrica" in Valle di Blenio fino al 1968. Il marchio è stato rilanciato nel 2019 da *FoodYoung Labs SA*. Nel suo moderno stabilimento di produzione di Balerna, l'azienda produce cioccolato dalla fava alla tavoletta in Svizzera, utilizzando i migliori ingredienti biologici provenienti da fonti sostenibili.

FoodYoung Labs è un giovane produttore svizzero di cioccolato e snack fondato dall'imprenditore Abouzar Rahmani, dalla moglie Julia e dalla nipote Funda Dilmaghanian, la cui storia familiare risale a più di 140 anni fa. La filosofia dell'azienda è quella di rispettare la tradizione tenendo conto degli stili di vita moderni e delle tendenze nutrizionali.

Comunicato stampa, Zurigo, febbraio 2025, <https://cimanorma.com/>
<https://www.foodyoung.com/>