

press release

Il 2 settembre a **La Thuile** ritorna la seconda edizione di **LAITHuile** Alla scoperta delle eccellenze **Valdostane**

25 agosto, *La Thuile* – Per concludere in bellezza la stagione estiva 2017, il 2 settembre ritorna a La Thuile la seconda edizione di **LAITHuile**, un'esclusiva mostra mercato bovina, con vendita di prodotti lattiero caseari e alimenti tipici. Un evento che permetterà a grandi e piccini di conoscere meglio le eccellenze e la storia di questo straordinario territorio.

La fiera inizierà dalle ore 10.00 in Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto.



The poster features a blue background with a white splash of milk at the bottom. The text is arranged as follows:

- Top left: **LAITHuile** logo.
- Top center: **LA THUILE** FIERA DEL BESTIAME E MERCATO DEI PRODOTTI LATTIERO - CASEARI E DEL TERRITORIO.
- Top right: Logos for LTH, AREV, and COSEBETTI.
- Center: **LA THUILE SABATO 02.09 2017**.
- Bottom left: **PROGRAMMA** followed by a list of events:
 - Dalle ore 8.00: Arrivo degli allevatori
 - Ore 10.00: Apertura ufficiale della fiera
 - Ore 11.00: Ateliers per adulti e bambini
 - Ore 11.30: Apertura del percorso degustativo "Le fontine del Piccolo San Bernardo"
 - Ore 12.30: Apertura ristoro
 - Ore 16.00: Premiazione del concorso Balcone Fiorito 2017 (Balconeflorito2017.it)
- Bottom right: **CON IL PATROCINIO DI** Valle d'Aosta logo.

Durante la mattinata i visitatori avranno la possibilità di partecipare al percorso degustativo *"Le Fontine del Piccolo San Bernardo"* e prendere parte allo *Showcooking dello chef Paolo Bertholier* (alla guida della brigata di cucina del ristorante Stars dell'hotel Nira Montana di La Thuile) che saprà incuriosire i visitatori con tante idee per creare piatti fantasiosi con i prodotti tipici valdostani esposti nella manifestazione.

Nella giornata l'atelier per gli adulti *"Il latte incontra il cacao"* stuzzicherà la vista e il palato dei visitatori con le dimostrazioni della lavorazione artigianale del cioccolato al latte.

Per i bimbi, invece, il laboratorio *"Apprendisti casari. Dal latte al...Reblec!"*, un viaggio alla scoperta dei segreti della lavorazione del latte nel quale i bambini vestiranno i panni di piccoli casari e, sotto l'attenta supervisione di un'esperta, osserveranno come il latte può trasformarsi in un gustoso formaggio fresco.

Nella zona ristoro, dalle ore 12.30, il Ristorante Hotel Les Granges, il Bar Ristorante La Brasserie du Bathieu e il Bar Ristorante Le Coq Maf delizieranno tutti con i piatti della tradizione a base di latte e formaggi.

Nel pomeriggio, si svolgerà la premiazione del concorso

Balcone Fiorito 2017 e a seguire un momento danzante in compagnia di "Lauro e la sua Fisa".

Per informazioni: Consorzio Operatori Turistici La Thuile T. +39 0165 883049 – www.lathuile.it

press release

IL PROGRAMMA DI LAITHUILE 2017

Ore 10.00 – Apertura della fiera in Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto.

Ore 11.00 – Atelier per adulti “Showcooking con lo chef Paolo Bertholier” nel Padiglione Piazza Cavalieri.

Ore 11.30 – Percorso degustativo “Le Fontine del Piccolo San Bernardo” nell’area Palco.

Ore 12.30 - Ristorazione a tema presso Padiglione Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto.

Ore 16.00 – Premiazione concorso “Balcone Fiorito 2017” zona Padiglione Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto.

A seguire pomeriggio danzante con “Lauro e la sua fisa”.

Durante la giornata anche

Atelier per adulti – “Il latte incontra il cacao”.

Atelier per bambini – “Apprendisti casari. Dal latte al...Reblec!”.

I MENU DI LAITHUILE 2017

Les Granges a km0

Gnocchi al Bleu d'Aoste.
Spezzatino con patate

La Brasserie du Bathieu

Zuppa alla Valpellenentze
Tartiflette
Dessert

Le Coq Maf

Formaggi misti e affettati locali

Contatti per la stampa

Halo Comunicazione

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