

press release

La Thuile protagonista di “Ricette all’Italiana”

La Thuile, 27 settembre 2017 - Riflettori puntati su **La Thuile** che nei primi giorni di novembre sarà protagonista del format televisivo **RICETTE ALL’ITALIANA**, in onda su **Rete4**. Il programma, presentato da **Davide Mengacci**, racconta le bellezze turistiche e paesaggistiche e le specialità agroalimentari italiane.



La Thuile, per **due puntate**, diventa un set a cielo aperto, dove tradizione, cultura, natura, storia e buona tavola sono raccontate per dare una visione d’insieme della località e delle sue eccellenze.

Nel corso delle due puntate, oltre agli straordinari panorami, al folklore, all’artigianato e ai momenti di vita quotidiana, saranno presentate e cucinate le **ricette** che fanno parte della **tradizione gastronomica** di La Thuile.

Gli antichi saperi culinari verranno svelati da anziani abitanti del luogo che prepareranno due piatti tipici il **“Cervo in Civet con polenta”** e la **“Zuppa autunnale di La Thuile”**.

Paolo Bertholier, chef del Ristorante Stars Nira Montana e **Stefano Zonca**, chef del Ristorante dell’hotel Chalet Eden di La Thuile saranno protagonisti di un momento di alta cucina nel quale il cibo diventa percorso culturale, amore del territorio e dove la natura è risorsa fondamentale per l’approvvigionamento delle materie prime. I due chef si esibiranno nella preparazione del **“Fricandeau di Vitello”**, delle **“Frittelle di Boudin”** e della **“Zuppa di Vercuino”**.

Ad arricchire la tavola un trionfo di **formaggi** tra cui Fontina, Bleu d’Aoste, Brossa, oltre a **salumi** tipici valdostani come la Motzetta, il Boudin, la Salsiccia di Cervo e le carni essiccate, ma anche funghi, frutta di stagione, pane nero e vini valdostani. Per la felicità delle papille gustative, nella **“Città del Cioccolato”**, non poteva mancare il momento goloso con la **Torta 1441** de La Cremerie (intitolata all’altezza di La Thuile), la **Tometta** di La Thuile della cioccolateria Chocolat - un delizioso connubio di cioccolato al latte, gianduia e nocciole del Piemonte IGP - e le **Tegole**, famosi biscotti valdostani a base di mandorle. Per concludere in bellezza Genepì, caffè alla valdostana (coppa dell’amicizia) e Vin Brûlé.



press release



Un altro elemento della tradizione di La Thuile è la **scultura del legno**, due artigiani locali presenteranno le loro opere che riproducono reali scene di vita e di sport del presente e del passato. La fantasia e la creatività trovano la loro espressione anche negli originali lavori di un'artista autoctono con un passato da meccanico, che utilizza i pezzi del motore delle autovetture per i suoi masterpiece.

La **Corale di La Thuile**, in abbigliamento tradizionale, e un fisarmonicista autoctono allieranno questi momenti con canti e musica tradizionale. A completare la scena la presenza dei bimbi delle scuole elementari, materne e del nido, oltre ai **Maestri di sci** e alle **Guide Alpine** rigorosamente in divisa.



Contatti per la stampa

Halo Comunicazione

Rosanna Cognetti

Mob. +39 335 8149782

Micaela Gaslini

Mob. + 39 3283094188