



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13 E 14 OTTOBRE 2018



CHAMPORCHER - GRAND-MONT-BLANC

13 OTTOBRE 2018

PROGRAMMA

- ❖ ore 00:00: accensione forno del Grand-Mont-Blanc.
- ❖ ore 5:00 e ore 8:00: preparazione dell'impasto dei pani nella vecchia scuola del villaggio e successiva lievitazione.
- ❖ ore 8:30 e ore 11:30: preparazione pani di segale e “micche” (pani con castagne, noci, cumino, fichi, ecc.).
- ❖ ore 10:00: prima infornata dei pani.
- ❖ ore 13:00: seconda infornata dei pani.
- ❖ ore 14:00: sfornata dei pani, infornata della pizza e della “seuppa”
- ❖ A seguire: degustazione dei prodotti preparati: pani, pizze, zuppe, dolci tipici (“Croûtes dorées”, a base di pane raffermo, uova, latte)
- ❖ Nel pomeriggio, verso le ore 15, possibilità di visitare il mulino con segheria di Aurelio Danna.

Info: www.lopanner.com