



4<sup>e</sup> FÊTE TRANSFRONTALIÈRE  
**LO PANNER**  
*i pani delle alpi*  
Valle d'Aosta  
5 e 6 ottobre 2019



## AVISE

Programma :  
forno di Runaz:

All'alba del 5 ottobre i volontari inizieranno ad impastare e dopo un'ora prepareranno i pani di segale. La segale utilizzata è coltivata nel comune di Avise dall'azienda agricola Celesia Cristina e macinata in casa. I pani verranno poi infornati. A partire dalle 10.30 saranno proposti in degustazione ai presenti e venduti. Nel forno di Runaz verranno cotti anche i pani dell'innovazione, pani dolci a base di mele e noci. Nella preparazione dei pani sia tradizionali che dell'innovazione verrà utilizzato il lievito madre preparato nei giorni precedenti.

forno di Cerellaz: Il forno verrà acceso nella serata del 4 ottobre affinché possa raggiungere il giusto calore. Verso le 7.30 del giorno successivo si inizierà ad impastare e si prepareranno i pani realizzati con farina di frumento integrale. Raggiunta la giusta cottura saranno proposti in degustazione ai presenti e venduti.

A partire dalle ore 17.00 i volontari dei forni di Runaz e Cerellaz si ritroveranno sul piazzale antistante **il castello nel capoluogo di Avise** per offrire ai bambini una merenda con pane nero e crostate. Sarà inoltre possibile acquistare il pane appena sfornato e degustarlo nell'enoteca del castello accompagnato da un buon aperitivo.

[www.lopanner.com](http://www.lopanner.com)

