



4^e FÊTE TRANSFRONTALIÈRE
LO PAN NER
i pani delle alpi
Valle d'Aosta
5 e 6 ottobre 2019



CHAMPORCHER FRAZIONE GRAND MONT BLANC

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 vistare il mulino con segheria di Aurelio Danna).

www.lopanner.com

