



**SABATO 3 OTTOBRE**

**FORNI DI CERELLAZ E RUNAZ**

Nel forno di CERELLAZ verranno cotti pani a base di farina di frumento integrale.

Nel forno di RUNAZ si prepareranno i pani della tradizione con farina di segale coltivata e macinata in loco e i pani dell'innovazione, pani dolci con mele e noci.

dalle 14.30 alle 18.00

Forno di Runaz

“si gioca con i giochi dei grandi”

in collaborazione con Aosta lacta Est

alle 18.30

Bar Chalet di Runaz

esperienza di gusti con il pane cotto nei forni  
protagonista di assaggi accompagnati da prodotti e vini locali  
costo € 5,00

Il pane potrà essere acquistato nei forni durante l'intera giornata  
e dalle 18.30 al bar Chalet di Runaz.

www.lopanner.com

