

LO PAN NER

*I Pani delle Alpi
Festa Transfrontaliera*

ALBIZZATE 12 Ottobre 2024

Il programma si svolgerà nel pomeriggio di sabato 12 ottobre con inizio alle 14.30 e fine alle 17.00.

Sarà dedicato ai bambini delle scuole dell'infanzia (asili) e delle scuole primarie (elementari).

I bambini a turno faranno l'esperienza di macinare grani di segale in macinelli di pietra ottenendo la loro farina.

Su piccole marne in legno impasteranno la loro farina ottenendo ognuno un proprio pane che poi verrà cotto nell'antico Forno della cascina.

Sarà presente anche un maestro panificatore che farà una dimostrazione di panificazione nello storico Forno a legna e preparerà il dolce tipico locale autunnale da Forno, la brüselà, assistito da una signora depositaria della antica ricetta.

Stage di raccolta e riconoscimento di erbe di campo tradizionalmente usate in cucina. Possibilità di iscrizione a degustazioni guidate di vini locali IGT Ronchi Varesini della Vitivinicola Laghi d'Insubria.

info: 3480083427 | info@vitinsubria.it

Scopri il programma



www.comunitadellasegale.it

