



Ogni anno, la cottura del pane rappresenta uno degli appuntamenti più importanti per l'intera comunità di Etroubles

Con la parola "*pan ner*" si definisce il pane di segala e frumento che era la base dell'alimentazione della famiglia

Questo pane si conserva a lungo sui ratèlì (rastrelliere del pane)

Il pane si cuoceva una sola volta durante l'anno e veniva conservato essiccandolo

**SABATO 2 OTTOBRE - VI<sup>a</sup> FESTA TRANSFRONTALIERA  
LO PAN NER - *IL PANE DELLE ALPI*  
ETROUBLES - Valle d'Aosta**

**IL FORNO IN FRAZIONE ETERNOD  
SARÀ APERTO A PARTIRE DALLE ORE 09.30**

**PROGRAMMA:**

La panificazione sarà divisa su due turni:

- ✓ 09.30 - 13.30
- ✓ 14.30 - 18.30

Per informazioni:

**324.58.93.905  
(Marco)**



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

