



COMUNE DI LA MAGDELEINE

SABATO 15 OTTOBRE 2022

COTTURA DEL PANE NERO TRADIZIONALE AL FORNO DI VIEU

Dalle ore 9.00:

- Preparazione, cottura e sfornata del pane nero tradizionale;
- esposizione dei cereali attualmente coltivati nel territorio di La Magdeleine.

Dalle ore 11.30:

- degustazione del pane nero appena cotto.

Il forno di Vieu:

Nei forni condivisi di La Magdeleine, almeno uno per ogni villaggio, vi si cuoceva il pane nero per tutte le famiglie della comunità, una sola volta all'anno. Erano luoghi dove si lavorava, ma soprattutto dove ci si incontrava e ci si riuniva in un clima di festa.

Il forno di Vieu trova posto in un edificio in pietra interamente ristrutturato, posizionato in mezzo ad altri edifici un tempo rurali. Nella parte inferiore vi è il forno vero e proprio, mentre nella parte superiore è presente il locale adibito ad impastatura e lievitazione dei pani.



www.lcpanner.com

