



CHÂTILLON - FORNO di LA TOUR

SABATO 14 OTTOBRE 2023



DALLE ORE 8.30 – Lavorazione, cottura e vendita del pane nero

DALLE ORE 12.00 – Degustazione dei prodotti del territorio

ALLE ORE 14.30 – **“Andar per Ru”** con l’Associazione Montagnesprit” – partenza Piazza Volontari del Sangue, arrivo al forno con degustazione del pane nero e prodotti del territorio

DALLE ORE 14.30 – Laboratorio per bambini in collaborazione con “la Panetteria Calvi” a seguire merenda pane nero e miele

ALLE ORE 15.00 – Laboratorio a cura della D.ssa Vout Annie du Centres d’études “Les Anciens Remèdes” dal titolo: **“Come facevano le pomate le nostre nonne?”**. Viaggio nei rimedi del passato per imparare a riproporli in una veste più moderna puntando a un futuro in salute e sostenibile.

Per le attività proposte è gradita la prenotazione
entro venerdì 13 ottobre al n. 334/2678638

DALLE ORE 18.30 – “Lés Buebos dé Tsateillon” organizza la **“Veilla du Pan Ner”**. Passeggiata nella frazione fra antichi mestieri e 3 punti ristoro con prodotti valdostani al costo di €20,00. E’ gradita la prenotazione al n. 327/4797735

L’organizzazione declina ogni responsabilità per fatti avvenuti a cose o persone prima, durante e dopo lo svolgimento della manifestazione

Il Ristorante **“LA SOSTA CHEZ MARIN”** in Fraz. La Tour nel weekend del 14 e 15 Ottobre propone un menù dedicato al **“PAN NER”** prenotazione **OBBLIGATORIA** entro il 13.10.2023 al n. 339/5679767



Lés
BUEBOS
de Tsateillon



Fondazione
Compagnia
di San Paolo



www.lopanner.com

