



Lo PAN NER

Il comune di Saint Vincent e APS GRÜN propongono due giorni all'insegna della tradizione legata alla produzione del "Lo Pan Ner", presso il forno del villaggio di GRUN

Giornata di SABATO 14 ottobre 2023: presso il forno del villaggio:

- **H 14,00** inizio lavori: accensione del forno e preparazione dell'impasto
- **H 14,30** laboratorio per i bambini: "decoriamo insieme il nostro GREMBIULE"
- **H 15,30** forma dei pani con i bambini - gruppi di 5/7 bambini alla volta (3-5 forme a testa)
- **H 16,30** prima infornata dei pani
- **H 18,00** sfornata dei pani
- **H 18,30** "SGUARDI diVERSI su GRUN": lettura di poesie con Sergio Brussolo, amico di Grun e autore del libro "QUADRI e RITRATTI da GRUN"
- **H 19,30** degustazione "locale" del PAN NER appena sfornato accompagnato dai prodotti forniti SLOWFOOD VALLE D'AOSTA (è consigliata prenotazione: 338 8025028)

Giornata di DOMENICA 15 ottobre 2023: presso il forno del villaggio:

- **H 8,00** inizio lavori: accensione del forno e preparazione dell'impasto
- **H 9,30** forma dei pani con gli adulti - gruppi di 5/7 adulti alla volta (3-5 forme a testa)
- **H.10,00** Respiri di karate, risveglio muscolare con il maestro Vincenzo, ritrovo al prato del Santuario
- **H 10,30** seconda infornata dei pani
- **H 12,00** sfornata pane nero
- **H 12,30** degustazione "autunnale" del PAN NER appena sfornato accompagnato dalle specialità dell'ANTICA LATTERIA ERBAVOGLIO di Stefano Lunardi (è consigliata la prenotazione: 338 8025028)
- **H 13,30** consegna ai Volontari del Soccorso 118 di Châtillon-Saint Vincent, dei tappi di plastica raccolti in questo primo anno di attività, il cui ricavato andrà in beneficenza e consegna alla Croce Rossa della sezione di Saint-Vincent, dei 50 pani che andranno in beneficenza nelle cassette di prodotti freschi, in abbinamento ai pacchi del banco alimentare
- **H 16,00** pomeriggio in libertà alla scoperta del villaggio di Grun

www.lopanner.com

