



CHÂTILLON



SABATO 26 OTTOBRE 2024

Forno di La Tour

Ore 8.00 - 12.30

Preparazione dell'impasto, infornate, degustazioni e vendita del pane nero

Prenotazioni entro venerdì 25 ottobre 2024
al n. 334 2678638

Piazza Volontari del Sangue

Ore 15.00

Passeggiata guidata alla scoperta del borgo di Châtillon, del *ru* e le sue macine, dei forni e granai del territorio

Prenotazione obbligatoria entro le ore 13 di venerdì 25 ottobre 2024 - Info e prenotazioni: 0165 274108
brel@regione.vda.it



Piazza Duc, Via Tollen e Piazza Volontari del Sangue

Ore 18.00 - 23.00

Piccola Veillà

I ragazzi dell'École Hôtelière propongono **street food** valorizzando le DOP, le materie prime dell'Institut Agricole Régional, la segale ed i mieli del territorio

Prenotazione consigliata entro il 20 ottobre 2024 al n. 333 4029802 fino ad esaurimento scorte

DOMENICA 27 OTTOBRE 2024

Piazza Lexert

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Esposizione dei pani e presentazione dei cereali anticamente coltivati in Valle d'Aosta

Via Chanoux

Vendita del pane nero dei forni ospiti



Piazza Volontari del Sangue

Ore 15.00

Passeggiata guidata alla scoperta del borgo di Châtillon, del *ru* e le sue macine, dei forni e granai del territorio

Prenotazione obbligatoria entro le ore 13 di venerdì 25 ottobre 2024 - Info e prenotazioni: 0165 274108
brel@regione.vda.it

Sala Don Paolo Chasseur

Ore 18.00

Premiazione dei pani presentati ai Concorsi dai forni di villaggio

www.loppanner.com

