

1^A FESTA TRANSFRONTALIERA **LO PAN NER** I PANI DELLE ALPI **15 E 16 OTTOBRE 2016**



SABATO 15 OTTOBRE

52 COMUNI della Valle d'Aosta
accenderanno i forni dei villaggi.

Si potrà così gustare il pane nero della tradizione appena sfornato e vivere eventi e intrattenimenti nel segno della convivialità, della cordialità e del piacere

AOSTA • DOMENICA 16 OTTOBRE

Dalle 10.00 alle 19.00 sotto i portici del municipio di Aosta **"Lo Tsaven Campagna Amica"**
con **vendita del pane nero**
a cura dell'Institut agricole régional

A partire dalle ore 16.00 **le comunità protagoniste dell'evento** saranno accolte in Piazza Chanoux ad Aosta **tra esposizioni e curiosità** proposte dal Guichet linguistique "Lo Gnalèi", dall'Institut agricole régional e dal Liceo artistico

Street food e degustazione di pane di segala e prodotti locali

Proposte dall'Institut agricole régional
e dalla Chambre valdôtaine

Premiazione dei concorsi alle ore 16.30

- ▶ le foto più rappresentative della festa
- ▶ il miglior pane nero e il miglior pane dolce della tradizione prodotti nei vari forni
- ▶ il miglior pane della nuova tradizione creato dai panettieri

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
REGIONE LOMBARDIA
WORLD BREAD DAY 2016 • 11th edition
Giornata mondiale del pane

LA CIVILTÀ DEL PANE
AOSTA • TEATRO SPLENDOR (Via B. Festaz, 80)
ORE 18.00

Conversazione con
Emily Rini, assessore all'Istruzione e Cultura,
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Cristina Cappellini, assessore alle Culture, Identità
e Autonomie, Regione Lombardia
Bruno Marasà, responsabile Ufficio d'Informazione
a Milano del Parlamento Europeo
Roberto Capello, presidente della Federazione
italiana Panificatori
Iginio Massari, maestro pasticcere

e la partecipazione di **Armando Guerini**,
vincitore del concorso la "Spiga d'oro" Expo 2015

con **degustazione del pane di Alex & Sylvia**
a cura di **Cast Alimenti**, la scuola
dei mestieri del gusto

Introduce e modera
Gabriele Archetti, Università Cattolica
del Sacro Cuore, Milano

Seguirà una **degustazione dei pani dolci
della tradizione valdostana** in collaborazione con
Slow Food - Condotta della Valle d'Aosta

www.lopanner.com

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA - ASSESSORATO ISTRUZIONE E CULTURA