

2^A FESTA
TRANSFRONTALIERA
LO PAN NER
I PANI DELLE ALPI
14 E 15
OTTOBRE 2017



Commune de Jovençan
Comune di Jovençan

INFO: www.lopanner.com

Comune di Jovençan

Programma:

Venerdì 13 ottobre alle ore 21, presso la Sala del Consiglio comunale:

Presentazione dell'iniziativa a cura della Signora Vally Lucianaz, Sindaco di Jovençan e della Signora Anna Montrosset, responsabile del Centre d'études Les Anciens Remèdes.

Conferenza di introduzione al laboratorio pratico e teorico di panificazione con pasta madre e farine derivanti da grani macinate di fresco, a cura di Giovanni Cerrano agricoltore e Mastro panificatore di Montalcinello (Siena).
Ingresso libero e gratuito.

Sabato 14 ottobre alle ore 7, al "For de Josè Filì" in Fraz. Le Clou:

Preparazione e cottura di una infornata di pane di segale a lievitazione con pasta madre, a cura dei panificatori Giovanni Cerrano, Daniele Ciabottoni e Paolo Paciello e dei volontari che avranno piacere di partecipare.

Sabato 14 ottobre alle ore 14,30, nella corte antistante il "For de Josè Filì" in Fraz. Le Clou:

Esposizione, vendita e degustazione di prodotti del territorio a cura dei produttori locali.
Distribuzione a offerta libera del pane di segale cotto nel forno al mattino.

Sabato 14 ottobre alle ore 14,30, al "For de Josè Filì" in Fraz. Le Clou:

Laboratorio pratico e teorico di panificazione con pasta madre e farine derivanti da grani antichi macinati di fresco.

Il laboratorio sarà condotto da Giovanni Cerrano, coltivatore e Mastro Panificatore di Siena, esperto di frumenti antichi e delle tecniche per la loro corretta lavorazione. Sotto la sua guida i partecipanti avranno l'opportunità "di mettere le mani in pasta" ed imparare a preparare un ottimo pane casalingo.

Ogni partecipante si porterà a casa il pane preparato e un pezzetto di pasta madre.
Il laboratorio si concluderà con una "merenda sinoira".

Programma:

Ore 14,30: inizio del laboratorio con il Mastro Panificatore Giovanni Cerrano

- Presentazione delle qualità della pasta madre
- Preparazione del pane
- Cottura del pane nel forno a legna

Nel corso del pomeriggio vi saranno approfondimenti sulle tecniche di panificazione, le farine, i grani antichi

Ore 19,30: "merenda sinoira" in cui verranno degustati pizze e farinata cotti nel forno a legna ed alcuni piatti preparati dallo staff di cucina dell'Ass. "CiboèSalute" e dell'Ass. Agricoltura Biologica e Biodinamica Valle d'Aosta.

Il laboratorio pratico e teorico sarà a pagamento con prenotazione obbligatoria entro il 7 ottobre 2017

Per info e prenotazioni:

Maison des Anciens Remèdes tel.3333589863 - mail: info@anciensremedesjovençan.it

Associazione CiboèSalute tel. 328712059 - mail: clara.chiabotto@gmail.com

