



COMUNE DI LILLIANES

in collaborazione con la Regione Autonoma Valle d'Aosta

Assessorato Istruzione e Cultura BREL e le Associazioni locali

S a b a t o 15 o t t o b r e 2016

2^a edizione lo pan ner Forno di Piatta



09.30 INFORNATA DEL PANE

10.00 BALLI FOLCLORISTICI con il gruppo FLOUR DI MOUN

11.00 LABORATORIO FARINE

Narrazione a livello antropologico della panificazione in Valle, dalla produzione della materia prima alla panificazione. Descrizione degli strumenti utilizzati. Esperienza sensoriale con farine e pani

12.00 LABORATORIO "OGGI CUCINO IO"

(preparazione del pranzo alla moda di Piatta)

14.30 VISITA GUIDATA (anche in francese) con Alessio Agnesod

**Un viaggio alla scoperta del territorio lillianese
attraverso la secolare tradizione della**

panificazione in Valle d'Aosta rendez-vous al Forno Piatta (Fraz. Verpiatta, Lillianes), visita a piedi dei forni (Piatta e Riasseu) con descrizione tecnica-architettonica e della loro funzione nell'economia rurale, successiva visita, auto-muniti, al Centro Storico di Lillianes e Mulino.

sito regionale da consultare: www.lopanner.com