



10^a Festa Transfrontaliera

LO PAN NER

I Pani delle Alpi

L'autunno porta un buon profumo di pane nell'aria



A novembre di ogni anno, la preparazione e la cottura del pane rappresenta uno degli appuntamenti più importanti per l'intera comunità.

Con la parola "pan ner" si definisce il pane di segala e frumento che era la base dell'alimentazione della famiglia.

Questo pane si conserva a lungo sui ratèli (rastrelliere del pane).

Il pane si cuoceva una sola volta durante l'anno e veniva conservato essiccandolo

 **Durante l'evento
DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI
DEL TERRITORIO**

Per info: Marco Bignotti 324 5893905



Le pan ner est le pain de seigle et de froment qui constituait autrefois la base de l'alimentation de la famille. Le pain est cuit dans le four communautaire de Eternod, four de récente restructuration. Le pain se conserve pendant de longs mois sur les ratèli, les rateliers à pain

**Sabato
18 Ottobre 2025
Dalle ore 10:00**

Fô d'Eternod

**•Etroubles•
Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste**



<https://paysdusaintbernard.it/>

www.lopanner.com

