



*I Pani delle Alpi
Festa Transfrontaliera*

VALLE D'AOSTA
**18 • 19
ottobre
2025**

Il pane che unisce

da oltre 10 anni

SABATO 18 OTTOBRE 2025
IN VALLE D'AOSTA
TRADIZIONALE COTTURA
DEL PANE NERO
NEI FORNI DEI VILLAGGI

INFO DELLE INIZIATIVE PROPOSTE
DAI SINGOLI COMUNI:
WWW.LOPANNER.COM

ARNAD - EVENTI CONCLUSIVI

SABATO 18 OTTOBRE 2025

Dalle 8 alle 15

Lo Tor di for

Partenza dalla località La Queyaz

Giro itinerante in autonomia alla scoperta dei vari forni di Arnad, accesi per l'occasione a Sisan, Le Pied-de-Ville, Machaby, Champassermaz ed Échallogne. Per raggiungere i forni di Champassermaz ed Échallogne è previsto un servizio di navetta gratuita.

Alle 11 e alle 11.30

FAI Lo Pan Ner a Machaby!

I Gruppi FAI Ponte tra Culture e FAI Giovani vi sveleranno i segreti del santuario della Madonna delle Nevi, del fortino di Machaby e dello "scivolo delle donne", per poi assistere alla cottura del pane nel forno del villaggio. L'evento prevede una passeggiata di circa 20 minuti su strada poderale lastricata, è consigliato un abbigliamento adeguato. Possibilità di pranzare in loco.

Ritrovo: al parcheggio per il santuario di Machaby un'ora prima della visita
Durata della visita: 1h30 circa

Info e prenotazioni:
aosta@faigiovani.fondoambiente.it
tel. 348 8026586

Alle 18 in località La Queyaz
Il pane è arte - Dal chicco al forno,
una poesia di mani e tradizione

Con il mastro panettiere Franco Palermo e il mugnaio Giorgio Pagliero. Un dialogo che racconta il viaggio dal chicco al pane, dove tradizione e passione diventano cultura.

DOMENICA 19 OTTOBRE 2025

Dalle 10 alle 17 in località La Queyaz

Espozichón di pan

Esposizione dei pani di segale a concorso presentati dai vari forni.

Fiyèn lo pan

Per tutta la giornata sarà possibile assistere alla preparazione e alla cottura del pane nei forni a legna a cottura indiretta... e chi lo desidera potrà impastare e cuocere il proprio pane!

Lé mobio di nouhtre vièi

Esposizione temporanea di attrezzi agricoli, oggetti artigianali e utensili domestici d'antan per conoscerne l'uso e la storia, compiendo un vero e proprio tuffo nel passato.

Lo molén en fonchón

Durante la giornata il mugnaio Giorgio Pagliero mostrerà dal vivo la macinatura della segale con il mulino moderno in esposizione.

Travai d'in co

Dimostrazione degli antichi mestieri a cura del gruppo etnografico "Lo Travail d'in co" di Arnad.

Lé amis dou pan

Giochi e laboratori per bambini alla scoperta del pane e delle tradizioni valdostane, per imparare divertendosi.

Piquiot martsì

Mercatino enogastronomico con vendita del pane nero dei forni ospiti e dei prodotti enogastronomici del territorio, con punto ristoro a cura dell'associazione "Lo Doil" di Arnad.

Alle 11 e alle 14

Lé bé cantón dé Arnà

Visite guidate gratuite alla scoperta di Arnad e i suoi tesori, comprendenti la chiesa parrocchiale di San Martino, il borgo medievale di Ville con la cappella di Sant'Antonio e la casaforte dell'Ohtà, l'esterno del Castello Vallaise e molto altro ancora.

Ritrovo: comunicato in fase di prenotazione
Durata della visita: 1h30 circa

Info e prenotazione obbligatoria:
info@guidaturisticaosta.it
tel. 340 7533573

Alle 15.30 in località La Queyaz

Show-cooking
con Tommaso Foglia

Il noto Pastry Chef Tommaso Foglia, direttamente dalla trasmissione televisiva "Bake off Italia - Dolci in forno", preparerà un piatto inedito ed esclusivo dedicato alla 10ª edizione della manifestazione, utilizzando come ingrediente principale la farina di segale.

Evento aperto al pubblico fino ad esaurimento posti. Non è prevista prenotazione
Durata dello show: 1h

Alle 18 in località La Queyaz
Prémiaichón di pan

Premiazione dei pani presentati a concorso dai forni partecipanti.

