

Organizzato da



ASSOCIAZIONE  
AGRICOLTURA  
BIOLOGICA E  
BIODINAMICA  
VALLE D'AOSTA  
www.biodinamicavda.com



ASSOCIAZIONE  
CIBO E SALUTE  
www.kousmine.org

In collaborazione con:

Comune di  
Antey-Saint-André



Biblioteca di  
Antey-Saint-André



# CONFERENZA e LABORATORIO DI PANIFICAZIONE

con pasta madre



**Venerdì 7 e  
Sabato 8 aprile 2017**

Antey-Saint-André



## Il pane biodinamico

Il laboratorio viene svolto secondo le tecniche biodinamiche.

Le farine usate derivano da cereali antichi coltivati con il metodo biodinamico e macinati di fresco. Il panettiere ci insegnerà ad usare la pasta madre e a cuocere il pane.

### Venerdì 7 aprile 2017

Biblioteca "Almer Meynet" - Fraz. Bourg, 44

#### CONFERENZA

Ore 21

Introduzione di Attilio Perrone  
(Presidente Associazione Agricoltura biologica e biodinamica)

Ore 21,15

"I cereali ed il loro ruolo nell'alimentazione e presentazione  
del laboratorio di panificazione con frumenti antichi"  
a cura di Clara Chiabotto (referente per la Valle d'Aosta  
dell'Associazione Cibo è Salute)  
e di Giovanni Cerrano (mastro fornaio di Siena).

### Sabato 8 aprile 2017

frazione Navillod - forno consortile a legna

#### LABORATORIO PANIFICAZIONE

Ore 14

Inizio laboratorio con il Mastro panettiere Giovanni Cerrano

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

Nel corso del pomeriggio vi saranno approfondimenti sulle tecniche di panificazione, le farine, i grani antichi, l'alimentazione sana e l'autoproduzione.

Ore 20

Apericena conviviale con i prodotti realizzati.

Informazioni, costi e prenotazione:  
tel. 348.7544726 - 328.7120593

Le iscrizioni obbligatorie per il laboratorio  
saranno chiuse il 31 marzo 2017  
(posti limitati).

I soci delle associazioni organizzatrici  
e i residenti del Comune di Antey  
avranno la precedenza

