



Atelier du Grand Combin
Programma Leader Plus
Progetto Integrato Territoriale
"Notre patrimoine. L'eau, le pain, le village"

Fèta di pan ner

Oyace

21 dicembre 2003

Programma

Ore 13,00 Inizio delle attività di panificazione presso il forno in Località La Cretaz

Ore 15,00 Degustazione del pane e di prodotti tradizionali

La Festa proseguirà fino al tardo pomeriggio con la presentazione dal vivo delle pratiche tradizionali legate alla preparazione ed alla cottura del pane nero.

Il progetto "Notre patrimoine. L'eau, le pain, le village", finanziato con i fondi comunitari Leader Plus, è diretto a valorizzare il contesto rurale della Comunità Montana Grand Combin con una serie d'interventi per l'utilizzo escursionistico dei rus (canali irrigui), per il recupero e il mantenimento delle tradizioni alimentari della famiglia rurale, per la promozione dei villaggi e del loro patrimonio architettonico.

Un ruolo importante è svolto dalle comunità locali e dai singoli abitanti che, in quanto attori locali, sono i portatori di valori, tradizioni e stili di vita indispensabili per lo sviluppo sostenibile dei territori di montagna.

L'evento della panificazione di Oyace è un esempio di questa cultura alpina che dimostra concretamente la sua vitalità e la sua ricchezza di tecniche e di conoscenze quanto mai attuali.

