

esperienze di gusto 2025

Valle Gesso Ecomuseo della Segale

*Vivi un'esperienza "bella da raccontare" attraverso il pane,
elemento base della cucina della civiltà alpina*

Ore 10.00 ***Far lo pan: il pane della tradizione***

Incontro con la Guida Parco presso il bar/alimentari "I Bateur", accensione del forno a legna comunitario e preparazione dell'impasto barbarà secondo la ricetta tradizionale tramandata dalle signore Marta e Ida.

Durante la lievitazione dell'impasto, visita guidata al Museo della Civiltà della Segale.

Ore 13.00 pranzo con tagliere del territorio presso il bar/alimentari "I Bateur"

Ore 14.30 ***La cottura del pane e visita al tetto di paglia***

Conclusione del laboratorio *Far lo pan* con la cottura del pane nel forno a legna. Al termine, visita al tetto in paglia di Sant'Anna di Valdieri, testimonianza concreta di un sapere antico, custodito e tramandato dagli anziani della Valle Gesso e delle valli limitrofe.

Quota per persona:

Adulti	49 €
Bambini 4-10 anni	20 €
Bambini 0-3 anni	gratuito

La quota comprende: la presenza di una Guida Parco dedicata, i materiali per il laboratorio di panificazione, la visita guidata al Museo della Civiltà della Segale e al tetto in paglia, il pranzo presso il bar/alimentari "I Bateur" di Sant'Anna di Valdieri, assicurazione di legge.

La quota non comprende: bevande extra al pranzo; trasferimenti da una località all'altra; tutto quanto non compreso in "La quota comprende".

*Gli orari possono subire leggere variazioni. Nel 2025 l'esperienza è disponibile: **domenica 22 giugno e domenica 21 settembre** per gruppi composti da minimo 4 partecipanti adulti;*

Tutti i giorni per gruppi composti da minimo 7 partecipanti adulti.

Info e prenotazioni:

EXPA
TOUR OPERATOR & DMC

EXPAViage - Tour Operator e DMC
tel. +39 334 5336868 / +39 393 9207516
expaviage@terradelcastelmagno.it
www.terradelcastelmagno.it/expaviage/



Ecomuseo
della Segale

Ecomuseo della Segale
tel. +39 0171 976800
info@areeprotettealpinaritime.it
www.ecomuseosegale.it