



# Terre Alte del **Sebino**

## FARINA E PATATE TRADIZIONE DELLA PANIFICAZIONE BOSSICHESE- DOMENICA 6 AGOSTO 2023



*Il pane di patate come una volta cotto sul vecchio forno a legna.*

Il laboratorio intende offrire l'opportunità di partecipare alle diverse fasi di preparazione e cottura del pane di patate di Bossico, dando ai partecipanti anche la possibilità di conoscere e visitare il nostro borgo.

**Tempi e fasi del laboratorio che si svolgerà:**  
**Ritrovo ore 9,00 a casa Cocchetti in via Marconi, 13 Bossico (BG)**  
**Preparazione impasto, visita del borgo, accensione del forno e preparazione per l'infornata del pane.**  
**Degustazione del pane appena cotto accompagnata da prodotti tipici locali.**

**Contributo di partecipazione € 15,00**

**Info: cell. 3403291761  
e mail [bossicoturismo@gmail.com](mailto:bossicoturismo@gmail.com)**



Un progetto di:



Finanziato da:



Enti partner:



Coordinamento scientifico:

