



# Il Pane di Patate di Bossico

## Sabato 2 e Domenica 3 Agosto 2025

Farina, patate, lievito, acqua e il calore del forno... ti aspettiamo per celebrare uno dei sapori più autentici del nostro bellissimo paese affacciato sul Lago d'Iseo!

### Sabato 2 Agosto

Ore 15.00 – “MANI IN PASTA”: Laboratorio pratico per adulti e bambini per imparare a preparare il tradizionale *Pane di Patate*. Il contributo è di 5 euro, è necessaria la prenotazione al numero  349 750 1904

**NOVITA' 2025:** per i più piccoli letture animate nel pomeriggio

Ore 18.30 - **APERITIVO DELLA TRADIZIONE:** le tipicità gastronomiche di Bossico con il profumo del pane che cuoce nei forni tra le vie del centro storico

Ore 20.00 - **APERTURA OSTERIA:** il tutto accompagnato dal gruppo ARLECCHINO BERGAMASCO Folk



### Domenica 3 Agosto

Ore 10.00 - **IL RISVEGLIO DEL PAESE:** Apertura dei mercatini e dei forni del centro storico che per tutto il giorno produrranno il *Pane di Patate*

**TUTTO IL POMERIGGIO:** animazione con il Duo Mazzola e le sue fisarmoniche

Ore 16.00 - **ALLA SCOPERTA DI BOSSICO:** visita gratuita della chiesa parrocchiale e del centro storico.



Durante la giornata saranno presenti un bar e un punto ristoro, e avrete la possibilità di comprare il *Pane di Patate*. Potrete vedere le varie fasi che portano alla creazione di questo tipico prodotto, partendo dagli ingredienti singoli fino ad arrivare all'impasto lievitato che viene messo a cuocere nei forni a legna (ol furèn), che una volta erano presenti in quasi ogni casa.

**IN PIU':** Nel pomeriggio i bambini potranno riscoprire i giochi in legno con l'ASSOCIAZIONE ANIMAZIONE DIVERTIMENTO ENDY e divertirsi con il TRUCCABIMBI

#### Promotori:

Avis Bossico  
Gruppo Alpini  
Gruppo Giovani  
Gruppo Oratorio Bossico

