



I COMUNI DI MACRA E CELLE DI MACRA INVITANO AL



LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE

DI COMPOSTE E CONSERVE

SABATO 6 GIUGNO

A MACRA , IN BORGATA BEDALE PRESSO L' INFOECOPOINT DI PIAZZA MUNICIPIO - ALLE ORE 17.45

Si rinnova l'appuntamento con i laboratori di degustazione di prodotti locali.

Le marmellate e conserve dell'azienda **LOU LABRIER** in Valle Maira racchiudono in un barattolo l'essenza più autentica delle Alpi Cozie, dove i piccoli frutti di montagna e le erbe spontanee e coltivate si trasformano in dolci racconti della tradizione occitana.

Il laboratorio di degustazione di confetture e conserve celebra il legame indissolubile tra l'agricoltura eroica di montagna e i sapori di una volta, offrendo un'esperienza sensoriale autentica.

Il titolare accompagnerà i partecipanti per svelare i segreti, la passione e le ricette tradizionali delle nostre montagne raccontando attraverso ogni assaggio la storia, l'artigianalità e il legame profondo con il territorio della Valle Maira.

Dove: Presso l' **INFOECOPOINT** a **Macra** in **Borgata Bedale - P.zza Municipio**

Orario: Il laboratorio avrà inizio alle **ore 17,45**

Evento organizzato in collaborazione con Azienda Formazione Professionale - Dronero



Partecipazione gratuita **obbligatoria la prenotazione**, per info e prenotazioni contattare su whatsapp **347.4130525**



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO
DELLA
CULTURA

Attività prevista nel progetto B.R.I.C.A. finanziato dal bando "PNRR Missione I Digitalizzazione, innovazione competitività e cultura, Component 3 Cultura 4.0 (MIC3). Misura 2 "Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale", Investimento 2.1: "Attrattività dei borghi storici - linea di intervento B", dall'Unione europea Next-Generation EU

In collaborazione con:



ECOMUSEO
DELL'ALTA
VALLE MAIRA

