



Come molti ormai sapranno, è tornato in funzione il vecchio **forno a legna di Cavigliano**, di proprietà del sig. Alberto Milani.

La prima volta che si è potuto assaggiare il particolare pane, molto apprezzato dalla popolazione locale, è stato in occasione del 1° Caviegn Folk Festival, nell'estate del 2005.

Quest'anno, per la prima volta, in aprile, ci recheremo a Verscio per conoscere un altro forno!

Con molto piacere quindi continuiamo a proporvi regolarmente:

**la produzione e la vendita di  
pagnotte da 500 g ca.  
a Fr. 5.-**

preparate con una combinazione di diverse farine, tra le quali la famosa **farina bóna**, creazione del panettiere Matteo Bonzanigo di Golino.

*le date:*

**giovedì 27 marzo 2014**

con merenda offerta ai bambini della SE e SI di Cavigliano. Alle ore 16.00.

**giovedì 17 aprile 2014**

**a Verscio presso il forno di Monica Zanda**

**giovedì 22 maggio 2014**

**giovedì 12 giugno 2014**

con aperitivo offerto ad amici e simpatizzanti!

Vi sarà una sola infornata che avverrà nel corso del pomeriggio, con ritiro del pane verso le 16.00

***Dopo ogni infornata il forno sarà ancora caldo ... se volete portare delle torte (entro le 15.30) basta che siano poste su piccole teglie (devono passare dalla porta...)***

***Riservazioni:*** presso il forno troverete una tabella sulla quale potrete riservare il vostro pane; in alternativa telefonate allo  
091.796.29.67

La produzione è limitata, dunque, affrettatevi!

Anna, Carla, Clara, Claudia, Ilario, Jane     Matteo e  
Mirella