

diumenge, 06 d'octubre de 2019

# Cocció de pa en forns experimentals a la manera prehistòrica

**Dissabte 5 d'octubre. EcoCentre les Obagues, Juneda**

El dia 5 d'octubre l'especialista en pa i comunicador Ibán Yarza va realitzar una demostració-taller d'elaboració i cocció de pa en forns experimentals a la manera prehistòrica en el marc de les Jornades de Divulgació incloses en la reunió científica "Aproximacions actuals a les pràctiques agroalimentàries durant la prehistòria recent". Els forns experimentals on es va coure el pa han estat construïts a partir de les estructures documentades a jaciments com Minferri (Juneda) i la Fortalesa dels Vilars (Arbeca) i els referents etnogràfics actuals del nord d'Àfrica.



Els forns han estat construïts en l'espai de l'EcoCentre les Obagues, a Juneda, per l'equip de món Iber Rocs en col·laboració amb el Grup d'Investigació Prehistòrica.



