



LO PAN NER – I PANI DELLE ALPI

Dalla Valle d'Aosta alla Lombardia, dal Canton Grigioni all'Ossola,
un evento diffuso dedicato alla riscoperta dell'antica tradizione del pane nero di segale

14 – 15 ottobre 2017

Un'iniziativa promossa da Regione Valle d'Aosta, Regione Lombardia, Polo Poschiavo del Canton Grigioni (CH), Aree Protette dell'Ossola in Regione Piemonte, per promuovere la tradizione del pane nero delle Alpi e le antiche colture ad essa legate.

La seconda edizione de *Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi* si terrà il 14 e 15 ottobre 2017 e in Lombardia coinvolgerà principalmente i territori della **Valtellina** e della **Valcamonica**, con la partecipazione delle comunità locali, dalle famiglie alle istituzioni.

Un evento diffuso, dal carattere transfrontaliero, che coinvolge territori diversi accomunati, storicamente, dalla coltura della segale e che nasce dalla volontà di riscoprire e dare nuovo slancio alle colture originarie e alle tradizioni gastronomiche ad esse connesse.

Per le popolazioni di montagna la segale ha svolto, nei tempi passati, un ruolo fondamentale perché è stata alla base della loro alimentazione e della gestione del territorio. La riscoperta di questo cereale minore e della sua farina non è semplicemente un omaggio al passato ma anche uno degli aspetti di un percorso che, dopo decenni di vero e proprio oblio, sta portando nuove generazioni di agricoltori e produttori al recupero consapevole delle tradizioni e delle identità locali, ispirato a valori di sostenibilità ambientale, rispetto del territorio, valorizzazione dei saperi antichi e della dimensione artigianale.

La *Festa de Lo Pan Ner* rende omaggio a tutto questo, coinvolgendo attivamente le piccole realtà agricole che hanno scelto di recuperare la coltura della segale e di altri cereali minori quasi scomparsi, i piccoli produttori di farine antiche e i fornai che tengono viva la tradizione del pane nero, ancora molto amata in questi territori.

Sabato 14 e domenica 15 ottobre le macine degli antichi mulini verranno messe in funzione per preparare la farina di segale, come si faceva una volta, e molti dei vecchi forni comunitari verranno accesi per cuocere il pane nel corso di una giornata di festa aperta a tutti, che celebra la tradizione per accompagnarla nel futuro.

La festa sarà un'occasione per scoprire come si produceva il pane di una volta ma anche per vedere da vicino gli antichi strumenti per la lavorazione della segale, presenti nei numerosi ecomusei e musei etnografici del territorio.

Il programma prevede, inoltre, diversi laboratori didattico-sensoriali, pensati per avvicinare bambini e ragazzi ai metodi della semina della segale e all'arte della panificazione, in un ideale passaggio di testimone delle tradizioni alle generazioni più giovani.

La seconda edizione della *Festa del Pane Nero*, inserita in **Valle Camonica nell'ambito della rassegna "Del Bene e del Bello 2017"**, coinvolgerà **dieci Comuni** per un totale di circa **14 forni** e **6 mulini** rimessi in funzione per l'occasione.



Partendo dall'Alta Valle Camonica, i forni e i mulini che hanno aderito all'iniziativa sono:

14 OTTOBRE

Vezza d'Oglio:

- *Forno di Ornella e Alberto* (a Cormignano, fraz. Vezza d'Oglio); nel pomeriggio si terrà la panificazione, la visita ad altri forni, una dimostrazione di semina della segale e per concludere una "merenda alpina".
- *El foren di Tonale*; durante la mattinata lavorazione del pane e visita al forno; di sera, invece, panificazione, e degustazione di prodotti tipici che, secondo la tradizione, venivano preparati in occasione dell'accensione del forno del pane.
- *Forno Torre Federici*; durante la mattinata e il pomeriggio esposizione strumenti di lavorazione del pane; nel pomeriggio presentazione dell'archivio della memoria della Valle Camonica, Maraèa, a cura del Distretto Culturale di Valle Camonica.

Menù a tema con piatti a base di segale presso i ristoranti Al Ponte, Il Cavallino, La Cantina e Fontanacce.

Corteno Golgi:

- *Forno Angela* (Doverio fraz. Corteno Golgi); durante il pomeriggio lavorazione del pane e panificazione, visita guidata ad altri forni in case antiche, buffet con prodotti tradizionali e mercatino con espositori locali.
- *Forno fam. Savardi "Barbi"* (Doverio fraz. Corteno Golgi); durante il pomeriggio lavorazione del pane e panificazione, visita guidata ad altri forni in case antiche, buffet con prodotti tradizionali e mercatino con espositori locali.
- *Mulino di Doverio* (Doverio fraz. Corteno Golgi); durante il pomeriggio dimostrazione della macinatura, visita guidata ad altri forni in case antiche, buffet con prodotti tradizionali e mercatino con espositori locali.

Sonico:

- *Forno Pini Ploda*; durante la mattinata panificazione e nel pomeriggio sfornata del pane di segale e prodotti locali in degustazione.
- *Forno in Pradella*; durante il pomeriggio dimostrazione della lavorazione del pane, visita agli antichi forni e al centro storico del paese dirigendosi verso il forno Pinì Ploda per la cottura del pane.

Menù a tema con piatti a base di segale presso osteria "la Cantinetta", Rifugio Premassone e B&B Rilò

Malonno:

- *Mulino Salvagni* (fraz. Lava); durante la mattina apertura del Mulino.
- *Forno San Faustino*; durante la mattina panificazione ed essiccazione delle castagne
- *Furen dei Bernarc* (fraz Loritto); durante la mattina panificazione, dimostrazione dei vari utilizzi della paglia di segale, laboratori e ricette contadine realizzate col pane e musica.
- *Furen dei Bonec* (fraz Loritto); durante la mattina panificazione, visita guidata, dimostrazione dei vari utilizzi della paglia di segale.

Berzo Demo:

- *Furan dal pà* (Monte fraz. Berzo Demo); nel pomeriggio lavorazione del pane, panificazione, lettura di poesie dialettali, canti popolari e degustazione di pane di segale e prodotti locali.

Cerveno:

- *Muli de Mès*; in mattinata e pomeriggio macinatura e visita guidata
- *Forno Casa Museo*; in mattinata e pomeriggio panificazione; durante il pomeriggio laboratorio di manipolazione
- *Nel tardo pomeriggio presentazione del censimento dei forni del paese iniziato durante l'edizione 2016 de "Lo Pan Ner".*



Losine:

- *Mulino di Losine; in mattinata macinatura, visite guidate, descrizione dei mulini storici del paese e attività con scuole*

Lozio:

- *Forno di Canossi Franco (Sommaprada fraz.Lozio); durante il pomeriggio panificazione, laboratorio con bambini, buffet con prodotti tipici e musica tradizionale.*
- *Le attività commerciali coinvolte sono: Bar Ristorante Al Resù, Trattoria Alpina, In Bottega, Alimentari Pennacchio Bonomina, Forneria da Franco.*

Ossimo Superiore:

- *Forno "Casa Rizzieri"; durante il pomeriggio dimostrazione di trebbiatura, laboratorio di impasto e panificazione con bambini della scuola, visita guidata in paese alla scoperta dei forni e merenda tradizionale. Cena contadina presso il Ristorante Ghebel*

Bienno:

- *Mulino di Bienno; in mattinata visita guidata per le scuole al mulino e al paese; durante il pomeriggio visita guidata aperta a tutti ad alcuni tratti del Vaso Re e ad un Mulino del 1400 (museo etnografico); sperimentazione della macinatura.*

Esine:

- *Mulino Tognali; nel pomeriggio macinazione di alcuni cereali.*

15 OTTOBRE

Veza d'Oglio:

- *Piazza IV Luglio ore 15.30; mostra di tutti i pani di segale prodotti nei forni storici della Valle Camonica accesi sabato 14 ottobre, mostra dei pani di segale prodotti dalle fornerie della Valle Camonica, esposizione degli attrezzi legati alla coltivazione della segale a cura del gruppo Amici di Tu, canti e balli a cura del gruppo Folk di Grano e degustazione dei pani di segale in esposizione.
In caso di pioggia la manifestazione sarà spostata c/o il Centro Eventi, via del Piano 1*

Tutte le informazioni e il programma di *Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi* si possono trovare sul sito www.lopanner.com