



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

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 la **Valcamonica**, con la partecipazione delle comunità locali, dalle famiglie alle istituzioni. 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 a essa legate.

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 a 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 loro 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* coinvolgerà **sette comuni in Valtellina** e **dodici in Valle Camonica** per un totale di circa **20 forni comunitari** e **14 mulini** rimessi in funzione per l'occasione.



Per quanto riguarda la Valtellina il programma prevede l'apertura di 5 forni (a Valfurva, Castello dell'Acqua, Ponte in Valtellina, Mello e Gerola Alta) e di 5 mulini (a Teglio, Castione Andevenno, Valfurva, Ponte in Valtellina e Gerola Alta), testimonianza di un paesaggio e di una società rurale alpina che poteva contare ben 523 mulini ad acqua ripartiti in 72 comuni, che coprivano il fabbisogno di farina di Valtellina e Valchiavenna.

Il paese dei mulini era Teglio, ne aveva ben 38, a dimostrazione di quanto i grani, e in particolare la segale, costituivano gli elementi fondamentali di una dieta alpina ricca di fibre e povera di grassi.

Oggi, grazie al lavoro di recupero e ristrutturazione promosso dalle Amministrazioni locali, forni e mulini costituiscono parte integrante del Distretto Culturale della Valtellina e sono offerti al pubblico nella forma di bene culturale: dagli Ecomusei di Valgerola e Valfurva, ai sentieri della memoria di Teglio e di Castello dell'Acqua.

I forni e i mulini che hanno aderito all'iniziativa sono:

SABATO 14 OTTOBRE 2017

Valfurva:

- *Forno del museo Vallivo Valfurva "Mario Testorelli"*; nel pomeriggio visite guidate alla panificazione, proiezione di filmati storici in tema, merenda a base di segale.
- *Mulino del museo Vallivo Valfurva "Mario Testorelli"*; nel pomeriggio visite guidate alla macinatura, proiezione di filmati storici in tema, merenda a base di segale.

Castello dell'Acqua:

- *Forno di Cà Verina*; nel pomeriggio panificazione.

Ponte in Valtellina:

- *Mulino e forno di Berola*; durante la mattinata macinatura e panificazione con coinvolgimento delle scuole medie.

Teglio:

- *Antico mulino Menaglio*; mattina e pomeriggio visite guidate, panificazione e macinatura.

Castione Andevenno:

- *Mulin de la Rusina*; durante il pomeriggio visite guidate.

Mello:

- *Forno dell'Esabela*; durante il pomeriggio e in serata panificazione e cottura di Bùngio e pane di segale.



DOMENICA 15 OTTOBRE 2017:

Teglio:

- *Antico mulino Menaglio*; in mattinata e durante il pomeriggio visite guidate, macinatura e laboratori.

Valgerola:

- *Mulino della Maria*; nel pomeriggio visita libera, laboratori, degustazione di prodotti tipici, menù a tema nei ristoranti locali.
- *Antico Forno di Castello*; nel pomeriggio accensione del forno, assaggio di alcuni prodotti tipici, menù a tema nei ristoranti locali.

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

