

---

IL CIBO DELLE ALPI

Una serata-evento per raccontare le iniziative sul territorio promosse  
dall'Assessorato alle Culture della Regione Lombardia in collaborazione con  
il Distretto Culturale Valle Camonica e con gli Enti locali

Sabato 2 dicembre 2017  
Casa Museo Cerveno - Cerveno (Brescia)

Un appuntamento pensato per illustrare le tante iniziative promosse da Regione Lombardia in tema di valorizzazione del Patrimonio Culturale Immateriale delle Alpi in collaborazione con numerosi partner italiani e europei, legate fra loro dal *fil rouge* della valorizzazione della ricca cultura alimentare locale. Nasce così **Il cibo delle Alpi** la serata-evento che si terrà il 2 dicembre a Cerveno in Valle Camonica in stretta sinergia con il Distretto Culturale Valle Camonica e con gli Enti locali e che attraverso speech, tavole rotonde e testimonianze dirette – metterà la valle al centro dell'Europa e mapperà i progetti in corso, raccontandone risultati raggiunti e prospettive future.

Il paesaggio delle Alpi e la storia delle sue comunità raccontano non soltanto di una capacità di perpetuare modalità produttive tradizionali ma anche e soprattutto di un'inclinazione a sviluppare processi innovativi, sincretici e conservativi che, mantenendosi in armonia con il proprio territorio, si sottraggono, almeno in parte, ai processi di omologazione della produzione e del consumo alimentare.

In questo scenario si può parlare - a tutti gli effetti - di **Cultura Alimentare Alpina**, intesa nel senso più ampio di **stile di vita** per i molti aspetti che la compongono e per le ricadute che comporta nei diversi ambiti del vissuto quotidiano. Cibo e alimentazione, infatti, sono espressione diretta delle relazioni sociali e delle identità del territorio e dei suoi abitanti. Filiere e pratiche alimentari sono marcatori di specificità territoriali che consentono anche di creare e rafforzare legami di comunità: memorie individuali e collettive, processi produttivi codificati nel tempo, momenti di consumo e condivisione del cibo legati a ritualità e ricorrenze sociali o religiose costituiscono parte della trama del vissuto di una comunità e della sua identità, in un intreccio inscindibile di beni materiali e immateriali.

Da queste premesse ha preso il via **AlpFoodway**, una delle iniziative al centro del programma de *Il cibo delle Alpi*. Si tratta di un progetto articolato in tre anni (2017 - 2019) che vede coinvolti 14 partner e 39 osservatori in 6 Paesi a cavallo delle Alpi (Francia, Italia, Svizzera, Germania, Austria e Slovenia) e che si pone l'obiettivo di promuovere il **Patrimonio Culturale Alpino** attraverso la valorizzazione delle tradizioni alimentari al fine di creare un forte elemento identitario condiviso lungo tutta la catena montuosa europea.

Finanziato nell'ambito del **Programma Interreg Alpine Space**, **AlpFoodway** è indirizzato alla trasmissione dei saperi legati a tecniche di produzione, abitudini di consumo e antiche pratiche sociali, senza dimenticare la salvaguardia dei tipici

---

paesaggi produttivi alpini, caratterizzati da pascoli, terrazzamenti e aree boschive organizzate.

Veri protagonisti del progetto sono i territori e le comunità locali, chiamate a condividere, in ambito transfrontaliero, tradizioni e paesaggi che identificano territori e popoli con una memoria comune da custodire e promuovere come valore culturale, sociale ed economico nel futuro dell'Europa.

*AlpFoodway*, attraverso il lavoro congiunto dei partner, intende avviare un processo partecipato per la candidatura del **Patrimonio Alimentare Alpino** nelle **Liste del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco**.

Tutti i dettagli sul progetto, sui partner e gli osservatori coinvolti sono disponibili sul sito [www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home](http://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home).

Da *AlpFoodway* a *Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi* un progetto di salvaguardia partecipata per promuovere la salvaguardia di un importante patrimonio culturale alimentare presente in tutta l'area alpina: il "pane nero". Giunto nel 2017 alla sua seconda edizione, *Lo Pan Ner* è 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.

**Il 14 e il 15 ottobre** le macine degli antichi mulini sono state rimesse in funzione per preparare la farina di segale come si faceva una volta e i vecchi forni comunitari sono stati accesi contemporaneamente, in tutti i territori transfrontalieri, per cuocere il pane nel corso di una giornata di festa aperta a tutti che ha celebrato la tradizione per accompagnarla nel futuro.

In Lombardia *Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi 2017* ha visto la partecipazione di **sette comuni in Valtellina** e **undici in Valle Camonica** per un totale di **19 forni comunitari** e **12 mulini** rimessi in funzione per l'occasione.

Nel corso de *Il cibo delle Alpi* verrà raccontata l'edizione di quest'anno attraverso filmati e testimonianze dirette dei partecipanti all'iniziativa.