



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

**13-14
ottobre
2018**

LO PAN NER - I PANI DELLE ALPI

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

13-14 ottobre 2018

Un'iniziativa promossa da Regione Valle d'Aosta, Regione Lombardia - ERSAF, Polo Poschiavo del Canton Grigioni (CH), Aree Protette dell'Ossola in Regione Piemonte, Slovenia (Ragor), Parc naturel régional du massif des Bauges (FR), per promuovere la tradizione del pane nero delle Alpi e le antiche colture a essa legate.

La terza edizione de *Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi* si terrà il 13 e 14 ottobre 2018 e in Lombardia coinvolgerà principalmente i territori della **Valcamonica** e della **Valtellina**, con la partecipazione delle comunità locali, dalle famiglie alle istituzioni.

È 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. Un evento che celebra le comunità ed il tradizionale pane di segale. Il 13 e 14 ottobre, in tutte le Alpi, decine di comunità riattiveranno gli antichi forni come segno di convivialità e resilienza: pane di ogni forma sarà sfornato ed esposto.

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* è quindi una grande festa per tutta la Valle Camonica: 17 comunità coinvolte, animate da decine di volontari (13 comuni e 4 frazioni). Un evento che unisce l'intero territorio. L'elenco delle comunità ed i relativi programmi è disponibile sul sito Internet comunitadellasegale.it e sulla pagina Facebook "Comunità della Segale".

Visto il gran numero di iniziative proposte dalle comunità locali, per evitare sovrapposizioni si è deciso di estendere la festa a due weekend:

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it



Regione
Autonoma
Valle d'Aosta



Aree protette
dell'Ossola





LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

**13-14
ottobre
2018**

- Durante il weekend 6-7 ottobre le macine degli antichi mulini verranno messe in funzione per preparare la farina di segale come si faceva una volta
- Durante il weekend 13-14 ottobre, invece, molti dei vecchi forni privati e 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.

I programmi di queste strutture verranno accompagnati da percorsi gastronomici ed esperienze didattiche con laboratori di panificazione, esperienze di molitura e semina della segale. In molte comunità saranno proposti assaggi e prodotti locali 100% Valle Camonica: salumi, formaggi, vino IGT, birra prodotta con segale locale. Al centro di ogni comunità ci saranno sempre il pane ed i forni.

Domenica 14 inoltre il pane prodotto nei vari forni della Valle confluirà in un'unica festa che si terrà nell'Altopiano del Sole, a Borno.

La terza edizione della festa LO PAN NER anche quest'anno è inserita, per la Valle Camonica, nell'ormai nota Rassegna "Del Bene del Bello 2018" che raccoglie un elenco di proposte accomunate dall'intento di voler valorizzare differenti aspetti di questo territorio.

SABATO 6 OTTOBRE 2018

Doverio fraz. di Corteno Golgi Mulino della Vicinia

Dalle ore 14 visita ai forni storici in paese, ai cortili e vecchie case. Nel pomeriggio apertura caseificio e dimostrazione di caseificazione.

Cimbergo Mulino Tobia

Alle ore 15.30 ritrovo presso la chiesa di San Giovanni e camminata verso il mulino. Alle ore 16.00 ritrovo presso il mulino Tobia, presentazione dei lavori eseguiti e interventi a cura dell'Amministrazione Comunale e del Parco dell'Adamello / Comunità Montana e visita al mulino in funzione con la presenza dei proprietari. Alle ore 16.30 momento conviviale con rinfresco a base di prodotti camuni

Losine Mulino di Losine

Dalle ore 9.00 alle ore 12.30: invito alle scuole per la visita al Mulino accompagnati da un esperto per una mattinata alla scoperta della macinatura

Bienno Mulino Museo

Dalle 15.00 alle 16.00 possibilità di visita al mulino ancora funzionante grazie all'energia dell'acqua.

Dalle ore 16.00 alle 17.00 nella parte superiore all'interno del museo di vita contadina il gruppo "arti e mestieri" con genuina semplicità farà rivivere i lavori del passato.

Laboratori di macinazione con macine preistoriche, e merenda tutti assieme.

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

DOMENICA 7 OTTOBRE 2018

Cerveno

Mulì de Més

Dalle ore 14.00 alle ore 17.00 apertura del mulino e visita del paese, cortili e vecchie case. Visita al mulino durante lo svolgimento del corso di Molitura.

Bienno

Mulino Museo

Dalle 15.00 alle 16.00 possibilità di visita al mulino ancora funzionante grazie all'energia dell'acqua.

Dalle ore 16.00 alle 17.00 nella parte superiore all'interno del museo di vita contadina il gruppo "arti e mestieri" con genuina semplicità farà rivivere i lavori del passato.

Laboratori di macinazione con macine preistoriche, e merenda tutti assieme.

SABATO 13 OTTOBRE 2018

Veza d'Oglio

Forno dei Tonale

Dalle ore 11.00 alle ore 13.00 accensione forno e cottura del pane di segale a cura del gruppo di Grano

Forno di Ornella e Alberto

Alle ore 14.30 Accensione forno e cottura del pane a cura del Gruppo Put di Cordinev
Assaggi di prodotti locali: salumi, miele, vino, formaggi e burro, spongada, bosolà, pane e per concludere Caffè de Scandela" con la musica di Dario, Donato e Andrea e la lettura di poesie dialettali del concorso "MINUS" a cura dell'Ecomuseo Alta Via dell'Oglio.
Ore 19.30 A cura del Gruppo di Grano: "L'antica e tradizionale cena del maiale" con pane 100 % di Valle Camonica e dolci con farina di segale.

Ristoranti che proporranno menù a base di segale: Al Ponte, Il Cavallino di Tu, La Cantina e Trattoria Fontanacce.

Doverio, fraz. di Corteno Golgi

Forno dei Cioche, Forno dei Tater e Forno Domenec

Dalle ore 14.00 visita ai forni del paese, ai cortili e vecchie case. Mercatino con prodotti agricoli e artigianali e musica. Alle ore 15 laboratorio di panificazione e semina della segale con bambini e dimostrazione di trebbiatura a mano e di antichi mestieri. A seguire merenda con pane, vino e caldarroste. Apertura del mulino della Vicinia di Doverio e macinatura con dimostrazione delle fasi di lavorazione dalla granella alla farina. Inoltre apertura caseificio e dimostrazione di caseificazione.

Sonico

Dalle ore 15.00 presso la Ludoteca Via Maestro Bianchi n 32 "Pane nostrum" laboratorio di panificazione per bambini e ragazzi a cura de "La nostra storia 2". Ristoranti che proporranno menù a base di segale: Ristorante la Cantinetta e Rifugio Premassone.

Malonno

Lava fraz di Malonno Mulino Salvagni

Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 visita al Mulino

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

Forno di San Faustino

Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 visita al Forno

Forno dei Brine (ad Odecla fraz. Di Malonno)

Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 visita e assaggio di prodotti locali (pizza alla segale, minestra di segale)

Forno dei Bonoc (Loritto – frazione di Malonno)

Dalle ore 10.00 alle ore 13.00 visita al Forno

Monte frazione di Berzo Demo

Furan dal pà

Ore 14.00: accensione del forno comunitario e dimostrazione di panificazione tradizione (preparazione impasto, lievitazione, formazione delle pagnotte e seconda lievitazione, cottura del pane di segale)

Per tutto il pomeriggio il forno rimarrà attivo per la cottura degli impasti preparati dalla comunità di Monte.

A partire dalle ore 18.00: L'APERITIVO AL FORNO con il pane di segale appena sfornato, salumi e formaggi a km 0, strinù, formaggio fuso e caldarroste. Tutto questo in abbinamento al vino rosso IGT di Valle Camonica "Terre Alte" dell'azienda agricola "Le Terrazze" di Berzo Demo.

Accompagnerà la serata la rilassante chitarra acustica del nostro Christian Parolari.

Cerveno

Forno Casa Museo

In mattinata sarà in funzione il forno.

Dalle 11 alle 12 e alle 18: aperitivo

Dalle 14 alle 17: visita ad altri forni e visita del paese, cortili e vecchie case.

Dalle 14 alle 18: mercatino con prodotti agricoli ed artigianali

Alle 15: semina della segale con bambini

Alle 17: trebbiatura ed antichi mestieri

Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 17: molitura di granella di segale c/o mulino comunale durante lo svolgimento del corso di molitura."

Berzo Inferiore

Forno di Famiglia

Dalle 8 alle 13 ritrovo all'inizio di ogni ora presso l'incrocio tra Via Santa Maria e Via IV Novembre (Pontesel) e visita ad un forno storico privato. Illustrazione sul campo della recente riqualificazione di via San Lorenzo in centro storico. Apertura straordinaria della chiesa di San Lorenzo per osservare le raffigurazioni del pane negli affreschi quattrocenteschi dell'ultima cena e della leggenda di San Rocco, con riproduzione dal vero dei pani storici.

Lozio

Forno Canossi Franco

Alle 10.30: accensione del forno con dimostrazioni di panificazione e visita ad altri forni non più in uso"

Alle 11.30: aperitivo con prodotti derivati dalla segale e vino IGT Valle Camonica.

Alle 12.00: pranzo tipico presso ristoranti del paese (Ristorante Resù a Villa di Lozio, Trattoria Alpina a Villa di Lozio e B&B Santa Cristina a Sommaprada di Lozio)

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it





LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

Ossimo

Forno delle sorelle Clelia e Stefania Zerla

Alle 12.00: pranzo tipico presso ristoranti del paese

Alle 14.00: visita al museo etnografico e laboratorio di panificazione

Alle 15.00: accensione forni domestici e visita guidata nel centro storico di Ossimo Superiore accompagnati dal prof. Francesco Inversini"

Alle 16.00: trebbiatura e mercato agricolo in piazza Roma

Alle 16.30: degustazione di prodotti ottenuti dalla segale ed altri cereali

Aderiscono all'iniziativa con menù a base di segale: Ristorante Ghebel ad Ossimo Superiore e Ristorante La Pergona ad Ossimo Inferiore.

Borno

Forno di Paline

Alle 18.00: apericena e rievocazioni presso il forno di Paline con degustazione di prodotti ottenuti dalla segale e altri cereali"

Alle 19.30: cena tipica presso l'albergo la Pigna, con aneddoti e racconti di un tempo"

DOMENICA 14 OTTOBRE 2018

Sonico

Forno dei Buladur

Dalle ore 15.00 apertura del forno e sfornata del Pà de Seghel, degustazione con vini IGT di Valle Camonica.

A seguire distribuzione dei semi di segale.

Loritto – frazione di Malonno

Forno dei Bernarc

Dalle 8.30 accensione dei forni con consumazione del pane in alta quota lungo il percorso organizzato per la visita alle trincee della prima guerra mondiale situate sopra la frazione (nell'ambito dell'iniziativa "Sui passi della Guerra Bianca" inserita nel programma del Bene e del Bello 2018).

Ricerca e riflessione sul tema del pane da parte della scuola media di Malonno

Collaborazione della Forneria Salvetti nella preparazione di prodotti con farina di segale camuna; possibilità di assaggio presso il negozio e nei diversi forni.

Berzo Inferiore

Forno di Famiglia

Dalle 14 alle 17 ritrovo all'inizio di ogni ora presso l'incrocio tra Via Santa Maria e Via IV Novembre (Pontesel) e visita ad un forno storico privato. Illustrazione sul campo della recente riqualificazione di via San Lorenzo in centro storico. Apertura straordinaria della chiesa di San Lorenzo per osservare le raffigurazioni del pane negli affreschi quattrocenteschi dell'ultima cena e della leggenda di San Rocco, con riproduzione dal vero dei pani storici.

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

Borno

"IL PANE IN PIAZZA"

Ore 9.30 esposizione del pane di segale con mostra fotografica e mercato agricolo con prodotti tipici.

Ore 11: benedizione e distribuzione del pane con aperitivo.

Ore 12: Pranzo con ricette tipiche a base di segale presso i ristoranti del paese Ore 15: giro dei forni antichi con il prof. Inversini e a seguire merenda a base di pane."

In provincia di Brescia, inoltre, sabato 13 ottobre aprirà a **Toscolano Maderno (BS) il Mulino di Camerate**.
Dalle ore 15.00 attività didattica per bambini e famiglie con Visita Guidata al Mulino e laboratorio per bambini.

Info: www.lopanner.com www.comunitadellasegale.it

