



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

LO PAN NER 2018 - Valtellina

La terza edizione della festa transfrontaliera "Lo Pan Ner — I Pani delle Alpi" si terrà il **13 e 14 ottobre 2018** in Lombardia e coinvolgerà principalmente i territori della Valcamonica e della Valtellina.

Si tratta di un evento diffuso al quale partecipano territori diversi accomunati, storicamente, dalla coltura della segale; un evento che nasce dalla volontà di valorizzare le colture agrarie originarie connesse alla dieta alpina e alle tradizioni gastronomiche che ne sono storicamente derivate.

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. Un ritorno ispirato a valori di sostenibilità ambientale, rispetto del territorio, valorizzazione dei saperi antichi e della dimensione artigianale.

La *Festa 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; i fornai che tengono viva la tradizione del pane nero, ancora molto amata in questi territori ed i privati che hanno acconsentito ad aprire i loro forni storici e quindi le loro case al pubblico.

Le macine a pietra di antichi mulini verranno messe in funzione per preparare la farina di segale, e i forni comunitari o privati verranno accesi per cuocere il pane nel corso delle due giornate di festa aperte a tutti.

La festa sarà un'occasione per scoprire come si produceva il pane e vedere gli strumenti che venivano utilizzati 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 festa de *Lo Pan Ner - i Pani delle Alpi* in Valtellina registra quest'anno nuove adesioni provenienti dal mondo agricolo e della solidarietà sociale. La granella e la farina di segale necessarie per la molitura e la panificazione vengono fornite dall'**Associazione per la coltura del grano saraceno e dei cereali alpini tradizionali di Teglio**, così da promuovere e sostenere l'acquisto di segale dai produttori locali favorendo l'economia di

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





LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

territorio e di filiera.

La terza edizione della *Festa del Pane Nero* coinvolgerà 5 **comuni in Valtellina con 6 forni e 3 mulini** rimessi in funzione per l'occasione.

L'Associazione Panificatori della Valtellina sostiene la manifestazione e promuove per **sabato 6 ottobre** il pane di "**Segale 100% Valtellina**" che sarà disponibile presso 6 esercizi commerciali operanti nell'area compresa tra Morbegno e Tirano, dove sono previste le aperture dei forni e dei mulini storici il weekend successivo:

- Panificio Al Prestinè, Piazza Basilica, 38 – Tirano
- Panificio Spini, Via Vanoni 51, Morbegno
- La Bottega del Pane, Via Garibaldi, 80 – Morbegno
- Panificio Rigamonti, Via Gerone, 7/A Albosaggia
- Panificio Bresesti, Via Nigola, 25 - Teglio Fraz. S. Giacomo
- Panificio Cao, Via Cairoli, 17 - Ardenno

PROGRAMMA

Sabato 13 ottobre 2018

Teglio

Antico Mulino Menaglio

Dalle ore 15.00 alle ore 18.00 apertura del mulino e laboratorio di semina della segale con bambini

Verrà coinvolta la forneria "Il Vecchio Forno".

Castione Andevenno

- Mulin de la Rusina

Dalle ore 14.00 alle ore 18.00 apertura del mulino e visita del paese, cortili e vecchie case

- Forno in terra cruda Lunalpina

Dalle ore 17:00 alle ore 19:00

apertura forno e merenda con pane, vino, caldarroste ecc.

merenda – aperitivo

laboratorio di panificazione per bambini e adulti

mercatinò prodotti agricoli e artigianali

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



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

**13-14
ottobre
2018**

- Forno Agriturismo via del Campo

Dalle ore 9.00 corso di panificazione con cottura nel forno a legna e pranzo presso l'agriturismo.

Impariamo a fare il pane di segale, il pane di segale con fichi e noci e la ciccia grasa (dolce con burro e zucchero).

E' necessaria la prenotazione entro venerdì 12.10.2018 telefonando ai numeri: 339.7504241 o 0342.359017.

Ardenno

Panificio Cao

Dalle ore 8:30 alle ore 12:30 e dalle ore 16:00 alle ore 19:30 degustazione con omaggio di ciambella di segale tradizionale da segale prodotta 100% in Valtellina

Mello

Forno dell'Esabela

Dalle ore 14.00 alle ore 23.00 apertura del forno e visita del paese, cortili e vecchie case

Dalle ore 17.00 alle ore 21.00 aperitivo

Dalle ore 14.00 alle ore 23.00 musica

Domenica 14 ottobre 2018

Teglio

Antico Mulino Menaglio

Dalle ore 15.00 alle ore 18.00 apertura del mulino e laboratorio di semina della segale con bambini

Castionetto di Chiuro

Forno di Giana

Dalle ore 10:00 alle ore 17:00 apertura del forno

Dalle ore 11:00 alle ore 12:00 aperitivo

Dalle ore 15:00 alle ore 16:00 merenda

Verranno proposti degli itinerari per raggiungere i "Camp" dove un tempo veniva coltivata la segale

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



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3ª festa transfrontaliera

13-14
ottobre
2018

Castione Andevenno

Forno Agriturismo via del Campo

"Laboratorio ad iscrizione obbligatoria sulla preparazione del pane di segale.

Apertura del forno e preparazione del pane di segale con possibilità di pranzare presso l'agriturismo."

Ardenno

Panificio Cao

Dalle ore 9.00 alle 12.00 degustazione con omaggio di ciambella di segale tradizionale da segale prodotta 100% in Valtellina

Mello

Forno dell'Esabela

Dalle ore 12.00 alle ore 18.00 apertura del forno con visita del paese, cortili e vecchie case

Dalle ore 12.00 alle ore 18.00 musica

Gerola Alta

Mulino della Maria e Antico Forno di Castello

Dalle ore 14.00 alle ore 17.00

Visita all'antico mulino di Gerola Alta, ai musei e al centro storico di Gerola, all'antico forno e alla casa contadina di Castello

Al mulino e al forno assaggi di prodotti tipici

Attività per bambini presso la "Casa del Tempo" a Gerola.

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

