



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 a 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 la **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 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.



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.

Lo Pan Ner – I pani delle Alpi si inserisce nel progetto di più ampio respiro **AlpFoodWay** (Programma Interreg AlpineSpace - Cooperation Programme 2014-2020) che ha l'obiettivo di definire un modello di sviluppo sostenibile per le aree alpine periferiche basato sulla conservazione e la valorizzazione del patrimonio culturale alimentare e sull'implementazione di strumenti di marketing e di *governance* innovativi. L'intento è quello di salvaguardare il patrimonio culturale intangibile del territorio alpino e i valori culturali comuni espressi nel patrimonio alimentare. L'ambiziosa prospettiva futura è quella di arrivare a iscrivere la tradizione alimentare alpina nella lista dei patrimoni culturali intangibili dell'UNESCO.

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

In riferimento all'Assessorato Cultura

Per informazioni: ALTERNATIVA AMBIENTE Tel: 0364.76165 alternativaambiente@gmail.com