**13-14**

**ottobre**

**2018**

**LO PAN NER 2018 - Valtellina**

La terza edizione della festa transfrontaliera “L*o 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.

**13-14**

**ottobre**

**2018**

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 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”.

**13-14**

**ottobre**

**2018**

**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

mercatino prodotti agricoli e artigianali

* **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 cicia 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

**13-14**

**ottobre**

**2018**

**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

**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.