



4ª FESTA TRANSFRONTALIERA  
**LO PAN NER**  
*i pani delle alpi*  
Regione Lombardia

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

**5/6 Ottobre 2019**

*Un'iniziativa promossa da Regione Valle d'Aosta, Regione Lombardia (Valle Camonica, Valtellina e Provincia di Varese), Polo Poschiavo del Canton Grigioni (CH), Aree Protette dell'Ossola in Regione Piemonte, Siovenia (Ragor), Parc naturel régional du massif des Bauges (FR), University of Applied Sciences Munich (DE), per promuovere la tradizione del pane nero delle Alpi e le antiche colture ad essa legate.*

La quarta edizione de **Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi** in Lombardia si terrà il 5/6 Ottobre 2019 e coinvolgerà principalmente i territori della **Valle Camonica** e della **Valtellina**, con la partecipazione di comunità locali, dalle famiglie alle istituzioni. Un evento diffuso, dal carattere **transfrontaliero**, che coinvolge territori diversi accomunati storicamente dalla coltura della segale, che nasce dalla volontà di riscoprire e dare nuovo slancio alle colture originarie e alle tradizioni gastronomiche locali.

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 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.

La Festa inizierà il **28 settembre** e avrà il suo culmine nel weekend **5-6 ottobre** coinvolgendo circa 40 realtà tra Valtellina e Valle Camonica. 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 verranno accesi per cuocere il pane nel corso di alcune giornate di festa aperte a tutti per celebrare la tradizione ed accompagnarla nel futuro.

La festa sarà un'occasione per scoprire come si produceva il pane 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.

Tutte le informazioni e il programma di Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi si possono trovare sul sito [www.comunitadellasegale.it](http://www.comunitadellasegale.it) e [www.lopanner.com](http://www.lopanner.com).

[www.lopanner.com](http://www.lopanner.com) [www.comunitadellasegale.it](http://www.comunitadellasegale.it) [www.regione.lombardia.it](http://www.regione.lombardia.it) [www.intangiblesearch.eu](http://www.intangiblesearch.eu)

