



Poschiavo, ottobre 2023

In Valposchiavo, la Festa transfrontaliera del "Pan Ner - I Pani delle Alpi" intreccia nuove storie

Il 14 ottobre oltre 100 Comunità Alpine in Italia, Svizzera, Slovenia e Francia si uniranno nella tradizione del pane di segale.

Arriva all'ottava edizione l'iniziativa, ideata e lanciata dalla Regione Valle d'Aosta in collaborazione con Regione Lombardia e il Polo Poschiavo, dove le comunità alpine di Valle d'Aosta, Lombardia, Piemonte, Grigioni, Savoia e Gorenjska Superiore si mettono in rete per cuocere contemporaneamente il proprio pane di segale tradizionale. In Valposchiavo l'evento è reso possibile grazie alla collaborazione tra Musei Valposchiavo, Tessitura Valposchiavo e Polo Poschiavo.

Il programma della Valposchiavo

Casa Tomé rivive con il racconto delle storie locali

Il pane di segale, la coperta poschiavina, gli animali: la Festa celebra le tradizioni contadine per ispirare il futuro

**Sabato 14 ottobre 2023
dalle 13:30 alle 17:00
in Casa Tomé e al Palazzo de Bassus-Mengotti**

Anche quest'anno l'**atmosfera unica di Casa Tomé fa rivivere i profumi e i sapori** di un passato che, per i più giovani, rimane ancora affascinante e inesplorato, e che suscita la nostalgia di chi l'ha vissuto. È una storia rurale fatta di **tante voci e racconti diversi**, in cui immergersi per qualche momento.

I Musei Valposchiavo, in collaborazione con il Polo Poschiavo e quest'anno anche con la Tessitura Valposchiavo, s'impegnano per l'ottava volta nell'organizzazione di un pomeriggio dedicato ai tempi passati, dai quali possono però nascere **nuovi spunti e visioni per il futuro**. Due sono i focus dell'ottava edizione: la **brasciadèla** (pane di segale della valle) e la **coperta poschiavina**.

La Festa transfrontaliera de lo Pan Ner s'intreccia quest'anno con il **progetto Interreg Spazio Alpino AlpTextyles**. Durante la giornata, nell'antico forno si sfornerà il tipico pane di segale a ciambella della Valposchiavo e sarà venduto all'entrata di Casa Tomé, mentre **tra quest'ultima e il Palazzo de Bassus-Mengotti si svilupperà un percorso dedicato al tessile**, concentrandosi in particolar modo sulla coperta poschiavina.

In questo viaggio nel tessile si vedrà **filare la lana con l'arcolaio**, si scoprirà la "modernità" negli abiti della famiglia Tomé, si potranno **ammirare le coperte poschiavine** della Tessitura e della collezione della tessitrice Anna Maria Foppoli e **vedere i telai in funzione** della tessitura artigianale della Valposchiavo.

COS'È LA FESTA DEL "PAN NER"

L'iniziativa, nata dalla **pluriennale collaborazione del Polo Poschiavo con la Regione Valle d'Aosta e la Regione Lombardia**, è un momento di restituzione partecipativa, nel senso che **recupera e rende nuovamente fruibile un bene culturale immateriale prezioso**: la tradizione del fare il pane di segale. Si aumenta così la conoscenza e la consapevolezza del valore che racchiude e facendone beneficiare l'intera comunità.

L'evento vuole anche riconoscere **la centralità delle persone che custodiscono questi antichi saperi** e valorizzarne il ruolo imprescindibile per la conservazione e la trasmissione delle pratiche legate alla produzione del pane di segale diffuse nell'intero Arco Alpino.

Proprio la valorizzazione e la salvaguardia di questi antichi saperi sono al centro del progetto **AlpFoodway**, di cui il Polo Poschiavo è stato capofila e dalla Candidatura a Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO del Patrimonio Alimentare Alpino.

L'iniziativa prevede giornate di festa in tutto l'Arco Alpino durante le quali saranno accesi i forni, preparato e cotto il pane tradizionale, predisposte visite ai mulini, in tutti i luoghi che aderiscono all'iniziativa, grazie al coinvolgimento della popolazione, delle associazioni, delle organizzazioni di promozione turistica, degli ecomusei delle aree interessate.

Il programma completo della Festa Transfrontaliera del "Pan Ner" è consultabile su
www.lopanner.com
www.facebook.com/lopannerfesta
www.comunitadellasegale.it
www.facebook.com/comunitadellasegale
www.instagram.com/cibodellealpi

Una recente donazione dei famigliari della signora **Anna Maria Foppoli** ha contribuito a rendere ancora più speciale la collezione dei Musei Valposchiavo con oggetti tessili di grande valore storico, ma anche tramite un importante **lavoro di catalogazione che supera il centinaio di coperte poschiavine**, i cui ritagli desideriamo mostrare pubblicamente ai partecipanti. Inoltre, all'interno di Palazzo de Bassus-Mengotti, si troverà la **postazione dove si può fotografare e registrare la coperta poschiavina di famiglia**.

Questo lavoro servirà per fare una mappatura delle coperte esistenti sul territorio e sarà utile per ricerche future.

Dunque, dagli **animali nella stalla**, all'arte della cucina povera, passando per la **cottura del pane nel forno a legna con ingredienti 100% Valposchiavo**, la vendita delle farine macinate a sasso presso il Mulino Aino, alla **merenda** genuina con prodotti locali, il programma è ricco e gustoso, e non finisce solo tra le mura di Casa Tomé. Un filo la collegherà con il Palazzo de Bassus-Mengotti, dove la Tessitura aprirà le porte mostrando i propri telai e i propri prodotti artigianali e il Museo poschiavino darà la possibilità di visitare la mostra temporanea "Acqua - Vita, lavoro e... Alluvioni".



L'appuntamento è per sabato 14 ottobre 2023, dalle 13.30 alle 17.00, con dimostrazioni, esposizioni, gadget da realizzare, esperienze nel gusto e nei colori.

Gli ingressi alla manifestazione saranno collocati sia in Casa Tomé sia all'entrata interna del Palazzo de Bassus-Mengotti. Per l'occasione il biglietto d'ingresso sarà di 10 franchi per tutta la famiglia, biglietto singolo CHF 5. Guest Card non valida.

Per chi porta la coperta poschiavina di famiglia a far fotografare e registrare, l'entrata è gratuita.