

## Festa de Lo Pan Ner – I pani delle Alpi

**Sabato 12 e Domenica 13 ottobre 2024**

**Appuntamenti nelle province**

**di Brescia, Sondrio, Varese e Bergamo**

**Il programma sul sito [www.comunitadellasegale.it](http://www.comunitadellasegale.it)**

*La Festa de Lo Pan Ner è un evento diffuso e transfrontaliero, giunto alla nona edizione, condiviso con le regioni Valle d'Aosta e Piemonte (Val d'Ossola e Comune di Lozzolo) e con i Paesi confinanti: Svizzera (Valposchiavo nel Canton Grigioni e Canton Vallese), Francia (Parc des Bauges) e Slovenia (Alta Val Sava).*

**Brescia, Bergamo, Varese e Sondrio** sono le province lombarde che sabato 12 e domenica 13 ottobre 2024 ospiteranno una serie di appuntamenti dedicati alla Festa de "Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi". Oltre **40 comunità**, con **42 forni e antichi mulini**, prepareranno il pane utilizzando farina di segale e frumento, coltivati da agricoltori locali e macinati in loco negli antichi mulini rimessi in funzione. Nei giorni di festa saranno riattivati forni privati e comunitari. In questi territori, per secoli, la segale ha svolto un ruolo fondamentale nella tradizione gastronomica alpina e nella gestione del territorio attraverso buone pratiche agricole. La Festa de Lo Pan Ner celebra il pane e le buone pratiche agricole che caratterizzano le aree montane della nostra Regione.

In alcune comunità si terranno laboratori didattico-sensoriali per bambini e scuole, volti ad avvicinare le nuove generazioni all'arte della panificazione, al fine di preservare un patrimonio di saperi e identità territoriali, nonché di sostenere l'ambiente e l'economia locale. In alcune località, sarà possibile assistere alla semina della segale, visitare musei etnografici ed ecomusei per scoprire gli strumenti antichi legati alla panificazione. In particolare, partecipano all'evento: **l'Ecomuseo di Valfurva**, **l'Ecomuseo della Resistenza del Mortirolo**, **l'Ecomuseo dell'Alta Via dell'Oglio** e **l'Ecomuseo Concarena**.

In **provincia di Brescia**, a **Cormignano** e **Davena di Vezza d'Oglio**, ci saranno merende e colazioni al forno durante un fine settimana ricco di eventi dedicati alle tradizioni; a **Doverio di Corteno Golgi** è ancora attiva un'antica Vicinia proprietaria di un caseificio turnario visitabile. Lì si terranno esibizioni dei norcini, cerimonie di panificazione negli antichi forni, laboratori, visite a cantine e mercatini. A **Saviore dell'Adamello**, in collaborazione con il **Bio-Distretto di Valle Camonica**, ci saranno tre giorni (dall'11 al 13 ottobre) interamente dedicati al pane, all'agricoltura e al cibo di montagna. A **Malonno** saranno accesi i forni di tre frazioni, ai quali si aggiunge il forno comunitario nel parco del Laghetto Azzurro, mentre l'antico mulino di Lava sarà visitabile. Molte altre attività si svolgeranno a **Cerveno**, **Rino di Sonico**, **Monno**, **Darfo** e **Berzo Demo**.

Nel territorio di **Sondrio** sono molte le iniziative in programma, con una particolare attenzione al vino e al companatico. A **Mazzo** si panifica nell'antico forno del **Palazzo Lavizzari** con un laboratorio dedicato al "Curnat", dolce tradizionale della zona. A **Teglio**, grazie all'**Associazione per la Coltura del Grano Saraceno di Teglio e dei Cereali Alpini Tradizionali**, saranno accesi due forni antichi: uno presso l'antico mulino Menaglio e uno a **San Rocco di Teglio**, di proprietà della famiglia Motalli. Altri appuntamenti si svolgeranno a **Pila Boscarini di Teglio, Ponte Valtellina, Mello, Traona, Valfurva, Aprica e Valmalenco**. A **Cedrasco**, una mattinata sarà dedicata ai ragazzi per riscoprire l'antica arte del mugnaio presso l'ex mulino Oberti, con un laboratorio per la preparazione di biscotti.

Nell'area di **Varese**, ad **Albizzate** si potrà gustare la Brusela cotta negli antichi forni, un dolce tipico preparato per l'occasione con farina di segale, mais e uva americana.

In **provincia di Bergamo**, antepima a Vilminore e Bossico. A Vilminore, che si è unito nel 2023 all'evento diffuso de Lo Pan Ner in Lombardia, sono già stati riscoperti tre forni. In **Val di Scalve**, grazie a Lo Pan Ner e all'impegno di cittadini, associazioni, alla biblioteca di Vilminore e di un fornaio locale, nel 2024 è stata nuovamente coltivata la segale dopo anni di assenza. A Vilminore si festeggia il 28 e 29 settembre, mentre **Bossico** ha festeggiato la sua prima edizione lo scorso 22 settembre, accendendo tre forni per cuocere il tradizionale pane con patate.

La farina distribuita nelle comunità (circa 450 kg) è tutta locale, permettendo di riscoprire i piccoli produttori che, con grande passione, conservano le colture tradizionali e mantengono il paesaggio agricolo di montagna.

Il programma completo e dettagliato delle feste è disponibile sul sito [www.comunitadellasegale.it](http://www.comunitadellasegale.it).

La Festa de Lo Pan Ner di Lombardia è organizzata da Regione Lombardia – Direzione Generale Cultura (Archivio di Etnografia e Storia Sociale) in collaborazione con ERSAF, enti locali e associazioni del territorio.

#### **Canali social:**

"Patrimonio immateriale delle regioni alpine" per Facebook e "Il Cibo delle Alpi" per Instagram.

#### **L'elenco di tutti gli appuntamenti è disponibile su:**

[www.comunitadellasegale.it](http://www.comunitadellasegale.it)  
[www.lopanner.com/main](http://www.lopanner.com/main)

#### **Hahs tag ufficiali dell'evento:**

#LoPanNer #LoPanNerLombardia #LoPanNerLombardia24

Qui ti inoltriamo la cartella con alcune fotografie della manifestazione

<https://drive.google.com/drive/folders/16u8wohp7ncfDmG6xNI9AXfnJGGuWDgRB?usp=sharing>