

Il pane, come il vino, è un bene alimentare paradigmatico della nostra civiltà: bene materiale, certo, ma anche immateriale, perché le tecniche di panificazione, i gesti quasi sacrali che si svolgono intorno al forno e soprattutto la condivisione rituale tra i partecipanti al pasto comunitario sono parte integrante delle culture dei popoli nel mondo intero.

L'iniziativa **Lo pan ner - I pani delle Alpi** costituisce un'opportunità preziosa per ribadire il valore delle tradizioni che si ricollegano alla panificazione e per sensibilizzare le comunità locali sull'importanza della trasmissione del proprio patrimonio culturale immateriale. La cottura del pane nei forni di villaggio impegna gli abitanti in un lavoro solidale e consente ai curiosi e ai turisti di toccare con mano - e di gustare - i risultati di tale impegno. I concorsi promossi permettono inoltre lo sviluppo della creatività attorno a questo cibo primario, favorendo così l'innovazione dei prodotti.

Un grazie sentito va ai circa mille volontari che, ogni anno, dedicano il loro tempo a realizzare un evento che, a quattro anni dalla sua nascita, è divenuto l'occasione di un incontro transnazionale a distanza.

Paolo Sammaritani
Assessore Istruzione e Cultura



Nei diversi **comuni della regione** saranno proposte varie iniziative quali: laboratori, visite guidate, esposizioni, spettacoli, degustazioni.
Ogni dettaglio in merito sul sito:

www.lopanner.com



LO PAN NER I PANI DELLE ALPI

3^a festa transfrontaliera

13 E 14 OTTOBRE 2018

Ad Aosta e in
50 comuni della Valle

www.lopanner.com

LO
PAN
NER

SABATO 13 OTTOBRE

In 50 COMUNI della Valle d'Aosta
Durante la mattinata

Tradizionale cottura del pane nero

Info delle iniziative proposte dai singoli comuni:

www.lopanner.com

AOSTA

Dalle ore 10 alle 18

Via Croix-de-Ville

- *Lo Tsaven Campagna amica* mercato di prodotti biologici e tradizionali

Via Martinet

- *Vetrine Il cactus o pane dei poveri*

a cura del Comitato Commercialisti
Via Martinet e Piazza Roncas

Piazza Roncas

Dalle ore 10 alle 12

- *Dal chicco alla farina.*

Un viaggio alla scoperta dei metodi di macinazione nell'antichità

(per ragazzi tra 8 e 12 anni, max 15 partecipanti, prenotazione obbligatoria entro le ore 18 del 12 ottobre al n. 349 0535959) - a cura del MAR - Museo Archeologico Regionale

**Dalle ore 10 alle 13
e dalle 14 alle 17**

- Siete pronti ad essere le pedine del *Gioco dell'oca gigante*? Vi aspettiamo per

una sfida alla scoperta dei prodotti e dei piatti tipici della Valle d'Aosta

(per famiglie, max 15 partecipanti, ogni ora) - a cura del Guichet linguistique

Dalle ore 14.30 alle 18

- Laboratorio *Decora la tua tovaglietta*

a cura del Liceo artistico di Aosta

Ore 15

- Visita guidata *Granai, forni e mulini della vecchia Aosta* (prenotazione obbligatoria dall'8 al 12 ottobre, orario 9-14 0165 275771 / 0165 275773)

Dalle ore 15 alle 17

- *Facciamo merenda a casa di... Laelius!* Un'esperienza sensoriale sulle abitudini alimentari del mondo romano, cui seguirà merenda (per giovani tra 10 e 16 anni, max 25 partecipanti, prenotazione obbligatoria entro le ore 18 del 12 ottobre al n. 340 8572556) - a cura del MAR - Museo Archeologico Regionale

L'ingresso al MAR sarà gratuito per tutta la giornata

DOMENICA 14 OTTOBRE

BARD, nell'ambito della manifestazione Marché au Fort

Dalle ore 9.30 alle 18

Cappella del Forte

- Esposizione dei pani di segala presentati al concorso **Casa Challant e piazzetta**
- Presentazione del progetto *La Vallée du Seigle*, a cura del comune di Rhêmes-Saint-Georges, e dell'associazione *Lo gran*
- Degustazioni e vendita cereali di produzione valdostana

Dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 17

Scuderie del Forte

- Siete pronti ad essere le pedine del *Gioco dell'oca gigante*? Vi aspettiamo per una sfida alla scoperta dei prodotti e dei piatti tipici della Valle d'Aosta (per famiglie, max 15 partecipanti, ogni ora) - a cura del Guichet linguistique

Casa Nicole

- *La domestica Cecilia apre le porte di Casa Nicole*, venite a scoprire tutti i segreti di questo palazzo e le prelibatezze che venivano servite ai Conti Nicole. Il viaggio nel tempo, ricco di curiosità sui prodotti tipici valdostani, si concluderà con una piccola degustazione (per adulti, max 25 partecipanti, ogni ora) - progetto Spazio Alpino ALPFOODWAY

Dalle ore 17

Cappella del Forte

- Premiazioni dei pani presentati ai concorsi dai forni di villaggio, dai panettieri e dai pasticceri
- Premiazione Contest dell'Associazione Italiana Food Blogger *Uso del pane nero di montagna nella cucina contemporanea*