

La festa de “Lo Pan Ner” in Valle Antrona

Pubblicato: Giovedì 5 Ottobre 2017



Si accendono i forni anche in Valle Antrona, sabato 14 ottobre 2017. Le comunità Alpine transfrontaliere si riuniscono attorno al profumo di pane di segale: il pane antico, quello nero, che profuma di lavoro, di fatica, il prezioso alimento di sopravvivenza e di condivisione.

La festa de LO PAN NER. La festa comunitaria del pane che unisce le Alpi. Proprio da un incontro tenutosi in Valle Poschiavo (CH) nel luglio 2017 è nata l'idea, subito accolta dalle amministrazioni di Montescheno e Borgomezzavalle, di allargare gli orizzonti e aderire all'iniziativa transfrontaliera de Lo Pan Ner: una giornata in cui in diverse località dell'arco alpino (Valle d'Aosta, Lombardia, Svizzera – Canton Grigioni e – da oggi – anche in Piemonte) i forni comunitari vengono accesi per rivivere l'antico rito della panificazione.

La riscoperta della segale non è una novità in Valle Antrona; il Comune di Montescheno organizza da alcuni anni, la Sagra della Segale, un'interessante iniziativa annuale dedicata alla coltivazione e all'utilizzo di questo antico cereale che, ha caratterizzato l'agricoltura di queste zone. La segale è una presenza antica nelle valli alpine; per secoli è stata coltivata anche sui versanti e sui terrazzamenti della Valle Antrona, per essere poi raccolta e utilizzata per la produzione di pane ed altri prodotti alimentari.

In Valle Antrona si è creata una rete (Ente di Gestione delle Aree Protette dell'Ossola, i Comuni di Montescheno e Borgomezzavalle, i partner dei progetti TERRAVIVA e GREEN AGENT attivati, rispettivamente, grazie al contributo di Fondazione Cariplo e Compagnia di San Paolo) per l'organizzazione di una giornata di festa con un Programma denso e affascinante.

Dalle ore 9.30 **Visita al Mulino e al Forno comunitario di Prognò – Montescheno con sfornata di pane di Segale a cura del Comitato del Forno di Prognò**, con escursione guidata fino a Viganella; alle ore 13.30 degustazione dei prodotti e dei vini locali per concludere, nel pomeriggio dalle 15.30, con due incontri importanti: il Seminario aperto “Agricoltura in montagna tra innovazione e partecipazione” nel quale verrà presentato il bando dell’Associazione TERRAVIVA “Coltiva un terrazzamento” e che ci farà incontrare i giovani e nuovi agricoltori che hanno scelto di investire in agricoltura, coltivazione e recupero dei prodotti antichi, Evelina Felisatti, che coltiva la canapa ad uso alimentare; Gioele Zaccheo, segale e zafferano; Emilio Luraghi e il progetto “Vigne di Pietra”.

A seguire avrà luogo l’Assemblea dei Soci dell’Associazione Fondiaria Terraviva, costituitasi lo scorso luglio, nell’ambito del percorso di recupero dei terrazzamenti in località Viganella promosso dal Progetto TERRAVIVA: uno strumento di partecipazione che aggrega proprietari di fondi agricoli e il Comune di Borgomezzavalle, nel comune intento di ridare un futuro al paesaggio terrazzato (ma non solo) della Valle Antrona. L’obiettivo è di promuovere e raccogliere nuove adesioni.

Per la prima volta, anche i territori piemontesi aderiscono a Lo Pan Ner: un percorso di valorizzazione di un’identità alpina comune che, anche alla luce dei recenti lavori per lo sviluppo di una macro – regione alpina a livello europeo, assume grande importanza, non solo simbolica, di vera partecipazione e mutua collaborazione. Un percorso di “ritorno”, di “riscoperta”, di “rivalutazione” per dare nuova vita e nuove opportunità al territorio e alle persone.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it