



Lo Pan Ner - I Pani delle Alpi

13 e 14 ottobre 2018

L'iniziativa è promossa da Regione Valle d'Aosta, Regione Lombardia, Polo Poschiavo del Canton Grigioni (CH) e Aree Protette dell'Ossola in Regione Piemonte e in Lombardia si tiene in Valtellina e in Valcamonica, con la partecipazione delle comunità locali, delle famiglie e delle istituzioni e contemporaneamente nei territori delle altre regioni alpine coinvolte.

20 forni comunitari e 14 mulini vengono messi in funzione per cuocere il pane nero, un pane semplice fatto di frumento e di segale, poco lievitato. Il programma prevede anche laboratori didattico-sensoriali, pensati per avvicinare bambini e ragazzi ai metodi della semina della segale e all'arte della panificazione e delle proprie tradizioni.

Organizzatore: Regione Valle d'Aosta, Regione Lombardia, Polo Poschiavo del Canton Grigioni (CH) e Aree Protette dell'Ossola in Regione Piemonte

Informazioni: www.lopanner.com