



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.

Interreg



Co-funded by
the European Union

AlpTextyles

Alpine Space

POSTCARD

SEGUI IL FILO CHE PORTA AL MUSEO E ALLA TESSITURA

SCOPRI LA STORIA
DELLA COPERTA POSCHIAVINA

FESTA DE LO PAN NER 2023
CASA TOMÈ
TESSITURA E MUSEO POSCHIAVINO



SEGUI IL FILO CHE PORTA AL MUSEO E ALLA TESSITURA

SCOPRI LA STORIA
DELLA COPERTA POSCHIAVINA

Interreg



Co-funded by
the European Union

Alpine Space

AlpTextyles

FESTA DE LO PAN NER 2023
CASA TOMÉ
TESSITURA E MUSEO POSCHIAVINO





BOOKMARK

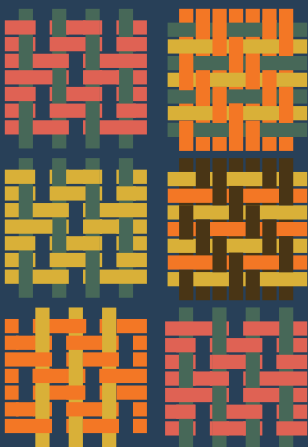
**Il pane, la lana:
da sempre
raccontano
le storie delle
persone**

VALPOSCHIAVO
FESTA DE LO PAN NER 2023



Bookmark

BOOKMARK



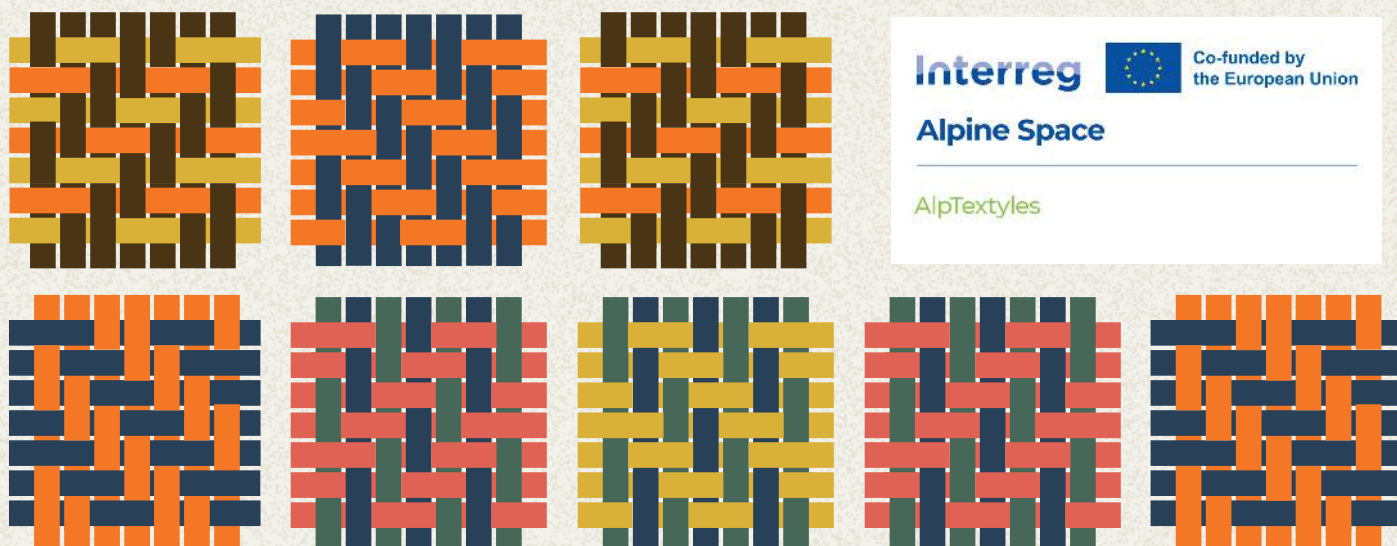
INTRECCI DI FAMIGLIA

Una coperta di lana colorata, a strisce alternate larghe e strette, con un motivo a spina di pesce. Ogni famiglia ne tesseva una, scegliendo i colori preferiti, e raccontava la sua storia unica.

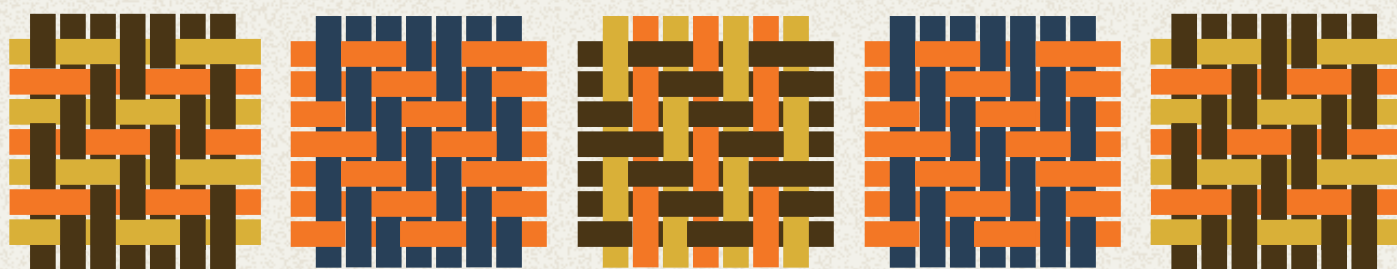
Questa è la coperta poschiavina, custode di secoli di tradizione tessile.

polo-poschiavo.ch
musei-valposchiavo.ch
tessitura.ch

FAI RIVIVERE LA STORIA DELLA **COPERTA POSCHIAVINA**



PORTA LA TUA **COPERTA DI FAMIGLIA**
ALLA FESTA DE LO PAN NER



VALPOSCHIAVO
14 OTTOBRE 2023
FESTA DE LO PAN NER

Molte famiglie della Valposchiavo hanno in dote nella loro casa una coperta di lana colorata a strisce alternate larghe e strette con un disegno tessile a lisca di pesce. È la coperta poschiavina, **custode di storie di famiglia e tradizioni secolari.**

Per la Festa de Lo Pan Ner chiediamo ai cittadini e alle cittadine della valle di portare la propria coperta poschiavina al Museo per fotografarla e raccontarla.

In segno di riconoscenza l'**entrata alla Festa de Lo Pan Ner è gratuita.**



IL LASCITO DI ANNA MARIA FOPPOLI

UNA TRADIZIONE
RITROVATA

Nell'estate 2023, i Musei Valposchiavo ricevono una donazione straordinaria: **la collezione di coperte poschiavine, ritagli e campioni della tessitrice Anna Maria Foppoli**, da nubile Semadeni, attiva a Poschiavo dal 1965.

Seguendo le volontà della madre, a pochi anni dalla sua morte, la figlia Evelina Guarise Foppoli ha ceduto questo tesoretto ai Musei Valposchiavo: sono **6 coperte poschiavine intere** e molti ritagli.

La donazione è impreziosita dal lavoro di catalogazione svolto dalla tessitrice a partire dagli anni Sessanta del Novecento. La Signora Foppoli ha registrato **circa 120 coperte poschiavine annotando, sulle**

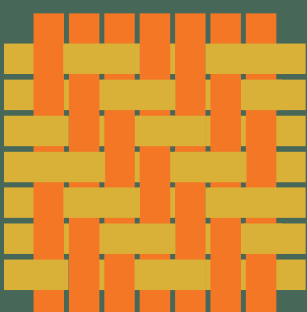
rispettive schede, i dettagli del manufatto e la provenienza familiare, frutto di una campagna di passaparola per la riproduzione a nuovo della coperta poschiavina di famiglia, molte volte consumata dal tempo e dall'uso.

Dai ritagli ha ottenuto **90 campioni di stoffa parzialmente incorniciati e realizzati in scala**, qui esposti.

Presentiamo in questa tappa il lavoro di inventario della signora Foppoli, che ci permette di affermare che **non esiste una coperta poschiavina standard, ma esiste la coperta poschiavina di famiglia**, probabilmente caratterizzata da determinati colori e una combinazione di strisce tramandati nei secoli.



VALPOSCHIAVO
FESTA DE LO PAN NER
2023



LA COPERTA POSCHIAVINA

COLORI E STORIE
DI FAMIGLIA

Molte famiglie valposchiavine hanno in dote nella loro casa o nel loro munt una coperta di lana colorata a strisce alternate larghe e strette con un disegno tessile a spina di pesce. È **la coperta poschiavina, custode di storie di famiglia e tradizioni secolari** che affondano le radici nel cuore della valle. Un prodotto prezioso che, negli ultimi decenni, è stato pensato come un oggetto dai colori standardizzati.

Una recente donazione ai Musei Valposchiavo smentisce questa teoria. Si tratta di manufatti tessili, corredati da **una catalogazione completa realizzata dalla tessitrice Anna Maria Foppoli**, che dimostrano l'incredibile varietà di coperte poschiavine legate al nostro territorio.

I colori delle coperte sono ereditati di generazione in generazione per quell'usanza secolare – ancor più evidente dal passato remoto fino a metà Novecento – di trasmettere i saperi dai genitori ai figli.

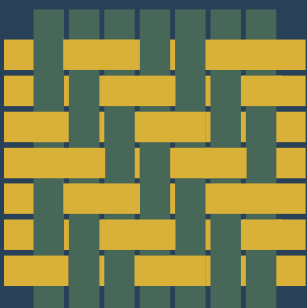
Le coperte esposte nel fienile della Casa Tomé provengono dalla collezione del Museo poschiavino.

La mostra continua al Museo con l'esposizione della donazione di Anna Maria Foppoli nei suoi 90 quadretti tessuti che riportano in scala i colori e il disegno delle coperte.

Sarà inoltre possibile vedere un video con l'intervista alla Signora Foppoli e ritirare un piccolo ricordo della giornata.



VALPOSCHIAVO
FESTA DE LO PAN NER
2023



IL VALORE DEL RIUSO

L'ARTE DEL RAMMENDO
DELLE SORELLE TOMÉ

Prima dell'era del consumismo e della mentalità "usa e getta", la cultura dell'abbigliamento si nutre di una profonda tradizione di rammendo degli indumenti – **una necessità, ma anche una abilità tramandata** di generazione in generazione.

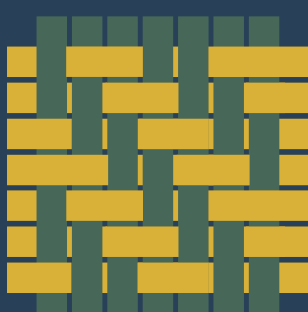
Le comunità rurali erano orientate all'**autosufficienza**, e questa mentalità si rifletteva nella produzione e nell'uso degli abiti. **I tessuti venivano spesso creati in casa e gli abiti venivano indossati con orgoglio per lunghi periodi.** Quando un capo si usurava o si danneggiava, veniva pazientemente rammendato. L'arte del rammendo veniva così trasmessa di madre in figlia e di nonna in nipote. Tuttavia, con l'avvento del consumismo, questa tradizione è stata schiacciata dalla cultura dell'apparire e dall'industria del *fast fashion*.

Gli abiti non sono più progettati per durare, e sempre meno persone sono in grado o disposte a imparare l'arte del rammendo.

Le Sorelle Tomé incarnano valori che per lungo tempo sono stati considerati obsoleti, ma oggi rappresentano una risposta alla crisi ambientale globale. **Rammendendo i propri indumenti, le Sorelle Tomé estendevano la loro vita utile.** Indossare abiti per un periodo più lungo riduce la necessità di produrne di nuovi, **abbassando il consumo di materie prime ed energia**, e contribuendo a ridurre l'inquinamento legato al trasporto di materiali grezzi e prodotti finiti. Inoltre, quando il rammendo non era più possibile, le Sorelle Tomé trasformavano gli abiti in stracci, riducendo così il problema dei rifiuti tessili.



VALPOSCHIAVO
FESTA DE LO PAN NER
2023



LA COPERTA POSCHIAVINA

I NUMERI
DELLA PRODUZIONE

COPERTA POSCHIAVINA ARANCIONE

Tessuta su telaio largo 180 cm
Larghezza stoffa 150 cm
Lunghezza stoffa 34 m

8 fili al cm
Totale 1276 fili

Ordito

Lana merino 100%
Colori Arancione / blu / verde
Quantità di materiale 17 kg

Trama

Lana merino 100%
Colori marrone
Quantità di materiale 13 kg

Ore di lavoro per realizzare
la coperta

Ordire 14 ore
Montare i fili sull telaio 21 ore
Infilare fili nei licci 12 ore
Infilare fili nel pettine 3 ore
Preparazione fili e telaio 16 ore
Tessere 175 ore
Lavori finali 10 ore

Totale 251 ore
Cucire una coperta 2 ore

L'ordito è stato preparato da Jessica
La stoffa è stata tessuta da Pia



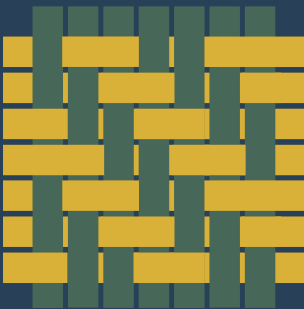
Prezzi

Un metro — 672 fr.

Coperta piccola
150 cm & 190 cm — 1550 fr.

Coperta grande
150 cm & 220 cm — 1700 fr.

VALPOSCHIAVO
FESTA DE LO PAN NER
2023



cs / 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. 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.

IL 14 OTTOBRE OLTRE 100 COMUNITÀ ALPINE IN ITALIA, SVIZZERA, SLOVENIA E FRANCIA SI UNIRANNO NELLA TRADIZIONE DEL PANE DI SEGALE

In Valposchiavo, la Festa transfrontaliera del «Pan Ner – I Pani delle Alpi» intreccia nuove storie

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 particolare modo sulla coperta poschiavina.

In questo viaggio nel tessile si vedrà filare la lana con l'arcolao, 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. 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.

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.

Informazioni

IL PROGRAMMA DELLA VALPOSCHIAVO

Sabato 14 ottobre 2023, dalle 13.30 alle 17.00

Casa Tomé e Palazzo de Bassus-Mengotti

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

FAI RIVIVERE LA STORIA DELLA COPERTA POSCHIAVINA



PORTA LA TUA COPERTA DI FAMIGLIA ALLA FESTA DE LO PAN NER



VALPOSCHIAVO
14 OTTOBRE 2023
FESTA DE LO PAN NER

Molte famiglie della Valposchiavo hanno in dote nella loro casa una coperta di lana colorata a strisce alternate larghe e strette con un disegno tessile a lisca di pesce. È la coperta poschiavina, **custode di storie di famiglia e tradizioni secolari**.

Per la Festa de Lo Pan Ner chiediamo ai cittadini e alle cittadine della valle di portare la propria coperta poschiavina al Museo per fotografarla e raccontarla.

In segno di riconoscenza **l'entrata alla Festa de Lo Pan Ner è gratuita.**



musei-valposchiavo.ch | tessitura.ch | polo-poschiavo.ch | info@musei-valposchiavo.ch | T 0041 81 834 10 20

VENDESI



in Bianzone (Valtellina)
casa anni '30 di due piani
posizione panoramica,
con terreno una volta adibito a vigna.
Rustico annesso.
Per informazioni:
+39 328 46 29 525
anton.moretti@virgilio.it

Immobilie (1930)
zum Verkauf mit rustikalem Nebengebäude
in der Gemeinde Bianzone (Sondrio).
Für Info: +39 328 46 29 525

STONEART SWISS
online shop: www.stone-artposchiavo.ch

AFFITTASI

a Poschiavo, in Via da Spultri
Ufficio, ca. 25 m²
Per informazioni rivolgersi a:
fam.semadeni@gmx.ch
oppure 076 218 44 02

COMPRO

Auto, Jeep e Furgoni
PER EXPORT
senza garanzia
pago sul posto
in contanti
export-swiss@hotmail.com
079 298 99 97

CERCO

zona Poschiavo
appartamento
3½ o 4½ locali, possibilmente
piano terra o primo piano.
Tel. 078 755 28 88

NEW SUZUKI HYBRID 4x4 PRONTE PER OGNI AVVENTURA



S-CROSS HYBRID 4x4
GIÀ A Fr. 30.990.-
O DA Fr. 215.-/MESE

SWIFT HYBRID 4x4
GIÀ A Fr. 23.990.-
O DA Fr. 165.-/MESE

IGNIS HYBRID 4x4
GIÀ A Fr. 23.490.-
O DA Fr. 159.-/MESE

VITARA HYBRID 4x4
GIÀ A Fr. 29.490.-
O DA Fr. 205.-/MESE

CHI GUIDA SUZUKI RISPARMIA CARBURANTE: New Suzuki S-CROSS Compact+ Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 30.990.-, consumo normalizzato di carburante: 6.1/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 137 g/km; New Suzuki Swift Compact+ Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 23.990.-, consumo normalizzato di carburante: 6.1/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 121 g/km; New Suzuki Ignis Compact+ Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 23.490.-, consumo normalizzato di carburante: 6.1/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 138 g/km; New Suzuki Vitara Compact+ Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 29.490.-, consumo normalizzato di carburante: 6.1/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 137 g/km; New Suzuki Swift Top Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 25.990.-, consumo normalizzato di carburante: 5.4/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 121 g/km; New Suzuki Ignis Top Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 25.490.-, consumo normalizzato di carburante: 5.4/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 121 g/km; New Suzuki Vitara Top Hybrid 4x4, 5 rapporti manuale, Fr. 33.490.-, consumo normalizzato di carburante: 6.1/100km, categoria di efficienza energetica: C, emissioni CO₂: 136 g/km.

GARAGE ROSSI
Garage Carrozzeria Rossi SA
S. Antonio 54A
7745 Li Curt
T +41 081 844 08 40
info@garagerossi.ch
www.garagerossi.ch

Condizioni di leasing: durata 36 mesi, 10000km all'anno, interesse annuo effettivo 3.97%, Assicurazione casco totale obbligatoria. Acconto: 30% del prezzo netto di vendita. La durata e la percorrenza chilometrica sono variabili e possono essere adattati alle sue esigenze. Il suo concessionario Suzuki volentieri le sottopone un'offerta leasing individuale, su misura per lei e la Suzuki di sua scelta. Le condizioni sono valide per tutti i contratti e l'immatricolazione della vettura dal 1.1.2023 fino alla revoca. La concessione del leasing è vietata se causa un sovraindebitamento del cliente.

SUZUKI
La compatta N.1
www.suzuki.ch

 impieghi.gr.ch

GRIGIONI

L'Ufficio dell'energia e dei trasporti dei Grigioni cerca un/a capoprogetto riversioni e forza idrica (80–100 %)

Informazioni dettagliate
si possono trovare su impieghi.gr.ch



 impieghi.gr.ch

GRIGIONI

L'Ufficio per lo sviluppo del territorio cerca un/a Pianificatore/trice di circondario (70–100 %)

Il Segretariato del Dipartimento di giustizia, sicurezza e sanità cerca un/a collaboratore/trice giuridico/a (60 %)

L'Ufficio della formazione professionale cerca un/a case manager formazione professionale (CMFP) (60–70 %)

L'Ufficio tecnico cerca un/a cantoniere/a nel Circondario 2 Mesocco

Il tribunale regionale Maloja cerca un/a giurista quale attuario/a (80–100 %)

Informazioni dettagliate
si possono trovare su impieghi.gr.ch



La Festa del Pan Ner sta arrivando con sapori speciali e coperte colorate

cs / Come da tradizione, il sabato precedente alla Sagra della Castagna, si tiene la Festa del Pan Ner in Valposchiavo. Il 14 ottobre Casa Tomé riprende quindi a vivere con la preparazione e la cottura della *brasciadèla* poschiavina nell'antico forno, con gli animali nella stalla e quest'anno con un percorso sul tessile e la coperta poschiavina, custode di antichi saperi famigliari.

In quest'edizione la Festa del Pan Ner si amplia e anche il Museo poschiavino e la Tessitura Valposchiavo sono aperti per mostrare la collezione e la catalogazione di coperte poschiavine della tessitrice Anna Maria Foppoli e il lavoro dei telai artigianali. Al Palazzo de Bassus-Mengotti si può anche registrare la propria coperta poschiavina con scatto fotografico.

Le strutture sono aperte al pubblico dalle ore 13.30 fino alle ore 17.00.

Alle ore 14.00 si può assistere alla cottura del pane nella cucina di Casa Tomé.

Alle ore 15.30 sarà servita una merenda con torte, brulè di mele, succo di mela Casa Tomé e altre prelibatezze dall'orto.

Informazioni

Entrata: singolo 5 fr. / famiglia 10 fr. / Guest Card non valida / Gratis per chi porta la coperta poschiavina di famiglia

COMPRO

Auto, Jeep e Furgoni
PER EXPORT

senza garanzia
pago sul posto
in contanti

export-swiss@hotmail.com
079 298 99 97

AFFITTASI

a Poschiavo, in Via da Spultri

Ufficio, ca. 25 m²

Per informazioni rivolgersi a:
fam.semadeni@gmx.ch
oppure 076 218 44 02



VALPOSCHIAVO
CASA TOMÉ - TESSITURA
PALAZZO DE BASSUS-MENGOTTI
POSCHIAVO
sabato
14 ottobre 2023
13:30 - 17:00

I Pani delle Alpi
Festa Transfrontaliera

RIVIVE CASA TOMÉ E INSIEME LA STORIA DELLA COPERTA POSCHIAVINA
IL PANE DI SEGALE, LA COPERTA POSCHIAVINA, GLI ANIMALI IN UNA GIORNATA SPECIALE DEDICATA ALLA POPOLAZIONE LOCALE

Cogli l'occasione per scoprire la storia della coperta poschiavina all'interno di un percorso dove si fila la lana, si scoprono gli abiti della famiglia Tomé, si può vedere il lavoro di catalogazione della tessitrice Anna Maria Foppoli e le opere tessili dell'artigianato locale.
Il percorso è sviluppato nell'ambito del progetto Interreg Spazio Alpino AlpTextyles

Puoi:
- acquistare la brasciadèla da Ca Tomé e le farine della Valposchiavo
- visitare la Casa Tomé, la Tessitura Valposchiavo e la mostra "Acqua - Vita lavoro - Alluvione" al Palazzo de Bassus-Mengotti
- portare la tua coperta poschiavina per farla fotografare e registrare

Biglietto famiglia: CHF 10 / Entrata singola: CHF 5
Gratis per chi porta la sua coperta poschiavina a far registrare

Organizzazione:
Musei Valposchiavo - Tessitura Valposchiavo - Polo Poschiavo
musei-valposchiavo.ch - tessitura.ch - polo-poschiavo.ch

MUSEI VALPOSCHIAVO TESSITURA

#Valposchiavo #SmartValleyBio #PoloPoschiavo #LoPanNer2023 #AlpFoodwayUNESCO #AlpTextyles

UNCOOL – ARTISTI IN RESIDENZA Nicole Zaray sintetizzatore, pianoforte, voce, registrazioni sul campo

Una sorta di *one-woman-band*, Nicole suonerà sia i sintetizzatori che il pianoforte, cantando dal vivo e stratificando la sua voce dal vivo, intrecciando il pianoforte con i suoi suoni di sintetizzatori retrò e con campioni presi dalle strade di New York durante il 2020. I testi delle sue canzoni riguardano i cambiamenti climatici e le economie locali e le loro manifestazioni personali.

Il lavoro solista di Nicole è stato commissionato da Roulette e dal Performance Space 122 di New York. Si esibirà in tutta Europa; più recentemente ha realizzato un pezzo di musi-

ca/video/danza in residenza presso i Lake Studios di Berlino. È stata la protagonista dell'eclettico film sci-fi indie *Sticky Fingers of Time*, presentato in anteprima alla Biennale di Venezia, ed è stata ospite vocale in diversi album di Moby, tra cui *Next is the E*. A dicembre si esibirà al West Chelsea Festival of Art di New York.

Informazioni

Preview track: You Can Hide in My Basement
© 2020 NICOLE ZARAY / IRMA_GEDDON on
#SoundCloud <https://on.soundcloud.com/WZhyY>



Foto Eva Mueller

NICOLE ZARAY

sintetizzatore, pianoforte, voce, registrazioni sul campo

Sabato 21 ottobre 2023 ore 20:00 concerto

CASA HASLER POSCHIAVO (primo piano)

Via da la Pesa 8, CH-7742 Poschiavo (GR)

Entrata libera

www.uncool.ch >>> EVENTS



Alimentazione alpina in immagini

Saperi e ricordi di un tempo

Conferenza di Dario Monigatti, nell'ambito della Sagra della Castagna 2023

Venerdì 13 ottobre 2023 ore 20.15
Casa Besta Brusio
Ingresso libero

Evento

Info: www.pal.ch/valposchiavo
palposchiavo@pal.ch
Tel. +41 0981 831 119

gi



impieghi.gr.ch

GRIGIONI

L'Autorità di protezione dei minori e degli adulti cerca un/a
giurista per l'attuariato/il servizio giuridico APMA (90 %)

L'Ufficio per la scuola popolare e lo sport cerca un/a
psicologo/a scolastico/a (50-80 %)

L'Ufficio della formazione medio-superiore cerca un/a
cuoco/a (100 %)

L'Ufficio della cultura cerca un/a
praticante in storia dell'arte (80 %)

L'Ufficio tecnico cerca un/a
cantiniere/a a Thusis

Informazioni dettagliate
si possono trovare su impieghi.gr.ch



LOTTERIA

Il Giardino
dei Ghiacciai
di Cavaglia

1998 - 2023

Vacanze in Valposchiavo!

INVITO
all'estrazione dei vincitori
della Lotteria del 25° anniversario

15 OTTOBRE 2023 | ORE 18:00
HOTEL LE PRESE

www.ilgrigioneitaliano.ch

Lotteria Giardino dei Ghiacciai: ecco tutti i numeri vincenti

di RICCARDO CARUGO

In un clima da tranquilla serata tra amici si è svolta la cerimonia di estrazione della lotteria per i 25 anni del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia che chiude, di fatto, la lunga e ricca stagione di eventi dedicati al primo quarto di secolo del sodalizio che cura e gestisce il suggestivo parco geologico della Valposchiavo.

L'appuntamento, per chi ha voluto vivere in diretta l'emozione della lettura dei numeri vincenti, era per domenica pomeriggio all'Hotel Le Prese di Poschiavo, sede ormai abituale delle assemblee dell'Associazione del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia.

Prima di procedere all'estrazione vera e propria dei numeri dall'urna, il presidente dell'Associazione Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia, Romeo Lardi, ha voluto dare il benvenuto ai presenti salutando in modo speciale il presidente della Regione Bernina Arturo Plozza e la proprietaria dell'Hotel Le Prese, Irma Sarasin.

«Ringrazio tutti i soci, i visitatori, i sostenitori, le fondazioni e le ditte che hanno sostenuto l'anno del giubileo – ha detto Lardi –. Con questo atto si concludono i festeggiamenti per i 25 anni del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia e a partire dal prossimo 1° gennaio il Giardino inizierà a concretizzare i prossimi passi per un ulteriore rispettoso sviluppo di questo magnifico angolo della Valposchiavo».

Da parte sua il Presidente della Regione Bernina, nel suo saluto, ha sottolineato ancora una volta come sia stata sì la Natura a modellare le marmite di roccia che costituiscono il Giardino dei Ghiacciai, ma anche come siano stati dei visionari, a prezzo di enormi sacrifici, a valorizzare queste perle della Valposchiavo.

Quindi via all'estrazione dei numeri vincenti partendo dal 50 fino al 11 per i quali è previsto in premio il libro



Romeo Lardi (a sinistra) e Arturo Plozza

dal titolo "I ghiacciai del Bernina, dove i ghiacci toccano il cielo". Dal numero 10 fino al 4 i vincitori ricevono invece una confezione di vino del Giardino dei Ghiacciai (rosso, bianco e grappa). Salendo sul podio i premi si fanno più ricchi: al vincitore del terzo va un soggiorno di 3 notti per 2 persone a mezza pensione all'Hotel Le Prese. Il secondo premio sono 5 notti per 2 persone a mezza pensione nello stesso hotel, mentre il possessore del biglietto abbinato al primo premio si aggiudica un soggiorno di 7 notti per 2 persone a mezza pensione sempre all'Hotel Le Prese.

Ed ecco i numeri estratti: 1) 7.120, 2) 549, 3) 5.317, 4) 7.368, 5) 6.115, 6) 5.192, 7) 7.227, 8) 5.401, 9) 6.443, 10) 3.630, 11) 3.190, 12) 7.306, 13) 7.209, 14) 5.830, 15) 5.453, 16) 7.143, 17) 7.408, 18) 1.363, 19) 5.687, 20) 6.412, 21) 6.281, 22) 5.458, 23) 6.102, 24) 4.052, 25) 4.592, 26) 6.271, 27) 7.039, 28) 4.961, 29) 5.425, 30) 6.305, 31) 4.807, 32) 6.247, 33) 5.514, 34) 6.199, 35) 1.406, 36) 7.489, 37) 7.284, 38) 5.734, 39) 6.001, 40) 6.340, 41) 1.231, 42) 5.746, 43) 5.750, 44) 7.441, 45) 7.124, 46) 6.301, 47) 7.060, 48) 7.257, 49) 694, 50) 5.647.

L'elenco ufficiale è pure pubblicato sul sito del Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia ggc.swiss.

Chiunque sia in possesso di uno dei numeri estratti è pregato di comunicarlo all'Associazione Giardino dei Ghiacciai di Cavaglia, tel. +41 79 585 99 99, oppure inviando una mail a info@ggc.swiss.

STAZIONE CAVAGLIA Ferragosto in Cantiere



Il 15 ottobre la famiglia Arner ha potuto celebrare il Ferragosto in cantiere, e così concludere i lavori di riattamento della Stazione Cavaglia, dove si è creato un vero gioiello. Invitati i rappresentanti delle ditte Cucine Androletti Sagl C. Capelli SA, Elektro

Plozza SA, Gervasi SA, Kalt Legno & Vita, Marchesi Tetti & Acqua Sagl, Nuovaceramica Sagl, M. Betti Sagl, Vecellio Costruzione SA, Vecellio Legno SA, Bondolfi Metalcostruzione Sagl (scusati), Cortesi Pavimenti Sagl (scusati). L'evento

di celebrazione è stato un'occasione per esprimere gratitudine per l'impegno degli artigiani locali, dimostrando come la collaborazione e la dedizione possano trasformare un antico edificio in una testimonianza vivente dell'arte e della maestria valposchiavina.

Un grande grazie va anche a nostro figlio architetto, Orlando Arner, per l'elaborazione del progetto, la direzione dei lavori ed il suo instancabile supporto.

Corinne

di LAURA GHILOTTI

La parola intreccio evoca a tutti noi qualcosa di personale e di interessante...

Sabato 14 ottobre si è svolta la manifestazione che da otto anni anima la Valposchiavo e fa accorrere turisti e poschiavini per il suo grande impegno nella salvaguardia delle tradizioni della vita rurale di un tempo che fu.

Polo Poschiavo, Musei Valposchiavo e Tessitura Valposchiavo, anche per questa edizione, hanno fatto sì che tutto fosse curato nei minimi dettagli e hanno ottenuto un notevole riscontro, grazie alle innumerevoli manifestazioni d'interesse che i visitatori hanno dimostrato con la loro presenza e interesse, per questa giornata.

Per l'edizione 2023, 100 comunità alpine, in Italia, Svizzera, Slovenia e Francia si sono unite nella tradizione del pane di segale, ma i nostri specialisti del settore, con il supporto di AlpTexyles, hanno dato valore aggiunto all'evento e hanno celebrato questa giornata attraverso due ingredienti, che sono riusciti ad intrecciare storie di famiglia: il pane di segale a ciambella (la brasciadèla) e la coperta poschiavina (di lana, tessuta a mano in casa).

Il percorso della giornata si è distribuito tra casa Tomè, conducendo i visitatori in un viaggio temporale tra le



pietre medioevali e gli attrezzi di lavoro domestici (tra cui l'antico forno, in cui si sono cotte più di 200 pagnotte lo scorso sabato) e la tessitura, dove si sono potute ammirare le rare e preziose coperte, appartenenti alle famiglie del luogo, che hanno portato i loro tesori a Palazzo de Bassus-Mengotti per far sì che venissero catalogati e dove tutti i visitatori sono stati spettatori dell'arte dell'intreccio, dato che le tessitrici hanno mostrato la loro abilità al telaio, dando vita ad una melodia ipnotica, con il lavoro delle loro mani e piedi, realizzando campioni di stoffe.

In Casa Tomè, i visitatori hanno avuto l'opportunità di apprezzare l'arte del rammendo, la filatura della lana e nel fienile gli sgargianti colori

delle coperte poschiavine e si è avuta la possibilità di degustare il pan ner locale, assaggiandolo con torte e succhi durante la merenda offerta.

Le emozioni suscitate dalla giornata sono state innumerevoli: poter osservare le mani delle volontarie che hanno lavorato l'impasto della ciambella di segale e sono state da supporto per i piccoli panettieri in erba, la filatrice, le tessitrici che con abilità e destrezza hanno mostrato il loro lavoro hanno evocato alla mente come tutti questi prodotti sono realizzati: la ciambella e le coperte devono essere intrecciati, così come la storia passata e presente, come le cose durevoli nel tempo, i ricordi, le tradizioni, gli amori veri e gli oggetti preziosi.

SinBioVal, valli alpine sempre più sostenibili Arturo Plozza: «La collaborazione deve proseguire»

di RICCARDO CARUGO

SinBioVal va in archivio tra gli applausi e ci si auspica che, chiuso questo primo progetto di cooperazione tra Italia e Svizzera per la promozione dell'agricoltura biologica, se ne possa cominciare subito un altro.

«Crediamo che sarebbe interessante proseguire la collaborazione anche nei prossimi anni con i partner conosciuti grazie a SinBioVal, magari con un nuovo progetto Interreg orientato alla coltivazione, alla trasformazione e alla commercializzazione dei nostri prodotti biologici con l'obiettivo di rendere il nostro territorio più naturale e più vivibile e rafforzare ulteriormente la vicinanza tra la Valposchiavo e la Valtellina» ha detto Arturo Plozza, presidente della Regione Bernina, in occasione del recente convegno alla Camera di Commercio di Sondrio per la chiusura dei quattro anni di lavoro.

Vale la pena di ricordare che SinBioVal è un progetto Interreg (che lega, quindi, Italia e Svizzera) i cui partner per la parte elvetica sono Regione Bernina Cooperativa Caseificio Valposchiavo, mentre le collaborazioni, sempre per quanto riguarda la parte svizzera, sono: Unione Contadini Brusio, Associazione Agricoltori Poschiavo, Associazione 100% Valposchiavo e Valposchiavo Turismo.

Dalla parte italiana hanno aderito invece: Comunità montana di Sondrio, Camera di commercio, Fondazione Fojanini, Comune di Chiuro e Latteria sociale di Chiuro.

Il progetto, nato per diffondere il più possibile l'agricoltura biologica, si muove su due fronti: quello dell'informazione, formazione e assistenza tecnica e quello che fornisce promozione, commercializzazione e valorizzazione.

A chi aderisce, insomma, non soltanto viene trasmesso il know how relativo all'agricoltura e alla produzione bio, ma viene anche dato un aiuto nella fase successiva, quella della messa sul mercato dei prodotti.

Negli scorsi quattro anni – per la precisione dal 10 aprile del 2019 al 26 settembre di quest'anno – sono state compiute tutte le 32 azioni previste (corsi formativi, eventi, convegni ecc.), oltre alle varie iniziative che si sono aggiunte in corsa, nonostante la pandemia che ha tentato di mettere i bastoni tra le ruote ai responsabili del progetto.

Il modello da seguire è la Valposchiavo, se è vero come è vero che, se in tutta la Svizzera il biologico non supera il 16,5%, la percentuale sale al 66% nei Grigioni e raggiunge un importante 94% proprio nella Regione del Bernina.

È Tiziano Maffezzini, presidente della Comunità montana di Sondrio, a parlare apertamente dei valposchiavini come punto di riferimento in materia di transizione bio: «Sono stati loro a dare valore al proprio territorio

attraverso un rapporto nuovo tra uomo e natura».

Il presidente della Regione Bernina, Francesco Vassella, incassa il complimento, ma non si accontenta. «Tanto è stato fatto, ma tanto resta ancora da fare» commenta. È a questo proposito che il presidente Arturo Plozza spiega le prospettive del nuovo modo di fare agricoltura, unendo in questo sforzo la Valposchiavo alla confinante Valtellina. «In Valposchiavo da sempre l'agricoltura è al centro dell'attività economica e ancora oggi il settore primario del nostro territorio ha una parte decisamente più importante rispetto alla media del Canton Grigioni e di tutta la Svizzera. Il dato relativo al biologico è ancora più interessante: ci sono 76 aziende agricole l'80% delle quali è certificata bio e il 95% del terreno è coltivato secondo le direttive di BioSuisse. Puntiamo a diventare nei prossimi anni la prima valle interamente certificata bio. Ecco perché siamo contenti dei risultati ottenuti grazie al progetto Interreg». Se è la Svizzera a dettare il passo, la provincia di Sondrio resta comunque un buon compagno di squadra. «Abbiamo gettato un ponte tra Valposchiavo e Valtellina – anco-

ra Plozza –, un legame tra tipologie di agricoltura diverse che però condividono la stessa storia, la stessa cultura e gli stessi ideali e credono nell'agricoltura biologica. I nostri distretti sono confinanti e, se saremo bravi, potremo sfruttare in modo sostenibile le varie sinergie in ambito bio, anche dal punto di vista commerciale. Noi siamo quasi al 100%, ma il bio distretto della Valtellina, anche se è nato da poco, ha molta voglia di crescere».

Sulla rilevanza della conoscenza reciproca insiste anche il direttore Francesco Vassella: «SinBioVal per noi è importante, visto che il 95% del nostro territorio è coltivato in modo biologico ed un'opportunità in più per conoscere la realtà in Valtellina. In questi anni abbiamo organizzato dei corsi e della formazione per gli agricoltori e abbiamo avuto una buona collaborazione con la Valtellina dove ci sono competenze che noi in Valposchiavo non abbiamo. Oltretutto abbiamo anche aumentato la commercializzazione dei nostri prodotti».

Le premesse per percorrere insieme un altro tratto di strada sul sentiero dell'agricoltura pulita, insomma, ci sono tutte.



"Il Sorriso"

Ogni lunedì dalle 16.30 alle 18.00
Presso il Centro Parrocchiale a Poschiavo

Inizio attività lunedì 30.10.2023

Di cosa si tratta

Il Sorriso è un punto d'incontro per mamme e bambini.

Questo ritrovo offre la possibilità:

- ai bambini di sviluppare la propria personalità ed esercitare un comportamento sociale con altri bambini della stessa età, imparare a condividere con gli altri non solo i giochi, ma anche le attenzioni degli adulti.
- alle mamme di incontrarsi con altre madri, fare amicizia, conoscere nuove persone, scambiarsi impressioni, consigli, aiuti ecc.

La mamma o chi ne fa le veci, rimane con il proprio bambino durante tutto l'incontro e ne assume la completa responsabilità.

A chi è rivolto

Il Sorriso è rivolto a bambini da 0 a 3 anni. Per le madri con più bambini c'è la possibilità di partecipare portando con sé anche i figli più grandi; consigliamo loro di portare giochi adatti.

I bambini possono essere accompagnati (se non c'è la mamma) da papà, nonni, zii, mamme diurne...

Altre informazioni

- Periodo: da fine ottobre ad aprile, seguendo il calendario scolastico
- Chi desidera partecipare può semplicemente presentarsi agli incontri
- Costo totale (da fine ottobre ad aprile) a bambino 20.–

A bon sa vede
Arianna Bottoni-Costa



Gruppo anziani Poschiavo

Siamo liete di invitarvi

giovedì 26 ottobre 2023

In viaggio con la Ferrovia del Bernina

Presentazione di foto vecchie e nuove: racconti, ricordi, confronti
Associazione iSTORIA • Archivi fotografici Valposchiavo
biblio.ludo.teca

Ci troviamo alle 14.00

direttamente in biblio.ludo.teca a Poschiavo

Per chi ne avesse bisogno organizziamo il trasporto
Maria Lavizzari 091 220 02 42

Vi aspettiamo numerosi!
Le volontarie