

di NADIA GARBELLINI TUENA  
collaboratrice de «Il Grigione Italiano»

La popolazione valposchiavina, così come molti turisti di lingua tedesca ed italiana, hanno risposto positivamente alla manifestazione presentandosi numerosi, soprattutto famiglie e ragazzi. Il mattino, dalle 9.00 fino a mezzogiorno, sono state messe in funzione le tre «perle» del Mulino Aino, vale a dire: il mulino, la segheria e la fucina, azionate e presentate in modo minuzioso da Till Moggia e Davide Bondolfi. Nel mulino è stata macinata la segale, proveniente in parte da produzione grigionese e in parte dalla Valposchiavo, 100% biologica, usata per preparare il «Pan Ner», cotto il pomeriggio nel forno a legna della Casa Tomè. Come mi spiegava il presidente del centro Artigianale Preindustriale di Aino, Giampietro Cramer, il «Pan Ner» si chiama così perché nella segale rimangono le fibre, cioè parte della crusca, che danno il colore alla farina e poi al pane. Inoltre la segale è un grano duro e viene macinata con una macina apposita, ma soprattutto non con la stessa con la quale viene macinato il grano saraceno, perché la segale ha glutine. Quindi non può essere consumata dai celiaci. Segale e saraceno o *furmenton* non si possono mischiare, ecco perché al Mulino Aino ci sono due macine, oltre alla macina per il mais. All'interno del laboratorio, ai visitatori è stata offerta una degustazione di prodotti a km 0, 100% Valposchiavo.

La Festa è poi continuata il pomeriggio a partire dalle 14.00 in Casa Tomè. Nel garage vicino, i visitatori potevano guardare un breve video di come si faceva una volta il pane. Per mezza giornata la Casa Tomè, se così vogliamo dire, è tornata a vivere. Nella stalla c'erano una mucca, un toro e un vitellino, sorvegliati dal contadino Tim Marchesi. Al secondo piano nel fienile c'erano tre intagliatori poschiavini appartenenti all'AVI, che mostravano il loro lavoro e chi voleva ha anche potuto provare l'arte dell'intaglio. Con loro c'era anche Roberto Paravicini che mostrava come si realizzano gerle e ceste di vimini. Al primo piano un'attenta Loretta Ferrari ha spiegato la storia della Casa Tomè. Ma la ciliegina sulla torta è stata la preparazione delle *Brasciadèli da Pan Ner* da parte delle due esperte Monica Menghini e Renata Zala nel locale vicino alla cucina e poi la cottura da parte del Mastro fornaio Adriano Menghini nel forno a legna presente nella cucina della Casa Tomè. In totale il panettiere Bruno Lardi di Le Prese ha preparato 25 kg di pasta con segale. L'addetto alla cottura del pane, Adriano Menghini, ha acceso il forno il giorno prima dalle ore 21.30 fino alle ore 24.00 e poi ancora il giorno seguente dalle ore 9.30 fino alle ore 14.30. Dopo aver

## Un'intera giornata dedicata ai sapori, ai profumi e alle tradizioni di una volta

È stato un vero e proprio successo la Festa transfrontaliera del «Pan Ner», organizzata sabato 15 ottobre 2016, il mattino presso il Mulino Aino e il pomeriggio in Casa Tomè. La manifestazione è stata organizzata dal Museo poschiavino, dal Centro Artigianale Preindustriale di Aino e dal Polo Poschiavo. Oltre che a Poschiavo, la Festa transfrontaliera del «Pan Ner» si è tenuta in contemporanea in 76 luoghi di Lombardia e Valle d'Aosta.



Prodotti nostrani

tolto la brace e pulito il forno come da rituale ha fatto cuocere 40 *Brasciadèli da Pan Ner*. Tolto il primo forno in cucina si è sprigionato uno squisito profumo di pane che ha invaso tutta la casa. Un ragazzo, dopo aver visto uscire il pane e sentito quel delizioso profumo, ha esclamato: *gnamme che profumìn al ma ven vöia dan mangià un pit subit*.

I ragazzi hanno potuto provare a preparare un *Brasciadéla*. Il pane cotto è stato messo in una grande gerla e portato al pian terreno perché chi voleva ha potuto acquistarne una, ed è andato letteralmente a ruba.

Che bello poter tornare indietro negli anni e rivivere dei momenti, dei ricordi particolari, intensi di quando eravamo ragazzi. Attimi che ognuno di noi porta nel suo cuore e che nessuno potrà mai portarci via, ricordi che grazie a questa particolare giornata abbiamo potuto rivivere.

Abbiamo chiesto a Paolo Raselli presidente del Museo Poschiavino e

Giampietro Cramer presidente del Mulino Aino di esprimere il loro parere sulla riuscita della Festa transfrontaliera del «Pan Ner».

Siamo soddisfatti di come sono andate le cose e della risposta del pubblico: c'erano tanti interessati e tanti ragazzi che hanno visto qualcosa di «anticamente nuovo».

Organizzare un evento di questo tipo è sempre molto oneroso, ma poi quando si entra a contatto con la nostra civiltà di una volta, con le gesta, i saperi e i sapori dei nostri nonni, ci si fa prendere dall'entusiasmo, che in men che non si dica diventa contagioso. Per questo desidero ringraziare di cuore tutti i nostri volontari, i nostri partner e chi ci ha aiutato a creare un simpatico momento di festa in paese.

Paolo Raselli

Una prima col botto: per la prima volta, su invito del Polo Poschiavo, il Mulino Aino partecipa a una ma-

nifestazione internazionale, «Lo Pan Ner» per l'appunto. Un successo inatteso: più di 100 visitatori adulti e una trentina di bambini hanno risposto al richiamo partecipando, nella mattinata di sabato, all'apertura delle officine del centro artigianale preindustriale del Mulino Aino.

Forse lo spirito internazionale della manifestazione, ma indubbiamente l'abbinamento della macinatura

della segale con la cottura del pane di segale in Casa Tomè, hanno sancito l'ottima riuscita della manifestazione.

Il Mulino Aino ringrazia tutti per la partecipazione e si ripromette di ampliare la propria offerta di nicchia con cereali 100% Valposchiavo, macinati a pietra: saraceno e mais come finora, come pure segale e frumento.

Giampietro Cramer



Lavoro alla forgia



Il pane è cotto

Sabato 22 e domenica 23 ottobre 2016

### Mazziglià casalinga



presso il  
**Ristorante Sfazù**  
Tel. 081 844 03 15

È gradita la riservazione

## RSI senza filtri continua alla radio

**RSI** Radiotelevisione svizzera

L'operazione trasparenza partita con la serata televisiva in diretta del 23 settembre scorso prosegue ora in radio.

Da oggi a metà dicembre, 5 edizioni tematiche di Millevoci affronteranno il tema del servizio pubblico radiotelevisivo e dell'offerta RSI nei campi dello sport (20 ottobre), dell'intrattenimento (9 novembre), della cultura

(30 novembre), dell'informazione (7 dicembre) e risponderanno, nella puntata finale del 13 dicembre, alla domanda Perché un servizio pubblico radiotelevisivo?

Nella prima discuteranno Enrico Carpani, responsabile Sport RSI; Tarcisio Bullo, presidente Associazione giornalisti sportivi ticinesi; Martina Malacrida, telespettatrice attenta al tema.

Tutte le puntate saranno condotte da Nicola Colotti. Accanto ai responsabili dei dipartimenti RSI ci saranno esponenti del mondo dell'editoria,

della politica e della società della Svizzera italiana.

Gli ascoltatori sono invitati ad intervenire scrivendo a [reteuno@rsi.ch](mailto:reteuno@rsi.ch), telefonando al numero +41 (0)91 803 05 01, inviando un SMS da operatore svizzero al numero 955, parola chiave Rete Uno, o tramite WhatsApp al numero +41 (0)79 873 98 25.

Anche in questa occasione a tutte e a tutti verrà data risposta in diretta o nelle settimane successive.

Le singole puntate possono essere riascoltate all'indirizzo [www.rsi.ch/millevoci](http://www.rsi.ch/millevoci)

**PRO SENECTUTE**

La povertà degli anziani è invisibile.

Il vostro aiuto ci aiuta ad aiutare.  
Conto postale 69-93-6  
[www.aiutare-ad-aiutare.ch](http://www.aiutare-ad-aiutare.ch)

**SPITEX** Valposchiavo

Un servizio di cura e assistenza a domicilio professionale e su misura

un'azienda socio-sanitaria,  
con 40 collaboratori e collaboratrici, con oltre 160 utenti, cerca

Per completare il nostro team si cerca  
dal 1° febbraio 2017  
o in data da convenire una/un

**Infermiera/e diplomata HF/FH (60-80%)  
responsabile settore cure**

Ulteriori informazioni si trovano su  
[www.Sudostschweizjobs.ch](http://www.Sudostschweizjobs.ch)

Spitex Valposchiavo, Via da l'Uspedal 1000  
7742 Poschiavo, Tel. 081 844 19 59

**grigioni-inmouimento.ch**

**SPITEX** Valposchiavo

Kanton Graubünden  
Chantun Grischun  
Cantone dei Grigioni

**BRUSIUM** SUB HOC SIGNO VINCES

"Aver cura di te - e riguardo per me"  
Come STAI?  
Invito alla conferenza pubblica

26 ottobre 2016, dalle ore 14:30 - 17:00 Sala "La Tor", Poschiavo.  
(la conferenza è rivolta ai famigliari curanti, ai curanti, ai politici e a tutte le persone sensibili al tema)

Sempre più spesso succede nella nostra società che per problemi di vecchiaia, insorgenza di malattie psichiche o problemi legati ad un handicap i familiari si trovano a dover aiutare i loro cari in tutti i fabbisogni della loro vita. Questo compito rappresenta per il parente, specialmente a lungo termine, un impegno veramente gravoso, sia a livello fisico come pure psicologico. Spesso i parenti si sentono molto soli con questo enorme impegno carico di responsabilità. Per questo motivo è fondamentale che il familiare che cura la persona anziana, ammalata o portatrice di handicap possa ricevere a sua volta un adeguato sostegno sotto ogni aspetto, anche a livello psicologico, in modo da poter svolgere il suo difficile compito il più sereno possibile. Un sostegno adeguato alle persone anziane, ammalate o portatrici di handicap, può essere dato soltanto da persone che si trovano a loro volta in buone condizioni psico-fisiche. Per questo motivo è assolutamente necessario prestare sempre più attenzione al fabbisogno dei famigliari che curano o assistono.

I nostri partner

Servizi psichiatrici dei Grigioni [www.pdgr.ch](http://www.pdgr.ch)

**PRO SENECTUTE** GRAUBÜNDEN GRISCHUN GRIGIONI

**ATE** Valposchiavo

Kinaesthetics Schweiz Suisse Svizzera