



***Pan Nèr, Court e Cascine - Pane Nero Aie e Cascine***  
***Il mondo rurale delle Terre di Mezzo***  
***Riti, storie, leggende, usi e costumi ancestrali di comunità autarchiche***

L'iniziativa di terrà a **ottobre 2022** e sarà incentrata sulle **cascine e beni rurali**, presenti in modo diffuso sul territorio, alcune di particolare pregio e ancor in grado di raccontare la vita, gli usi e i costumi di un tempo. Si andrà a riscoprire il mondo dei cortili, degli spazi rurali e del loro utilizzo come luogo della vita contadina. A questo si andrà a legare il tema del **pane nero**, alimento tipico caratteristico comune alle aree rurali e montane e quello dei **forni storici**, che per l'occasione saranno accesi riproponendo questa antica ricetta.

I partecipanti che potranno seguire l'itinerario di visita alle cascine e le attività culturali ed eventi collaterali avranno modo inoltre di scoprire le **tipicità produttive del territorio**, in abbinamento al pane nero, tra cui le numerose produzioni di qualità e le de.co presenti in diversi comuni, attraverso "**el cavagnin**", una borsa con pranzo al sacco con prodotti di qualità del territorio, diversa in ciascun comune e realizzata con la collaborazione di proloco e aziende locali.

A questo si aggiungeranno una serie di **iniziative collaterali a carattere culturale e di valore artistico**, anche riproponendo la **collaborazione con la Regione Valle d'Aosta** con cui l'Associazione Octavia ha una partnership consolidata da diverso tempo che ha portato allo scambio di mostre e iniziative di artigianato artistico e legate alla cultura materiale e immateriale dei due territori.

Tra queste:

- )] rassegna espositiva "**Il Mondo Rurale e le sue tradizioni ancestrali di Guido Diemoz**" le grandi sculture di Guido Diemoz che narrano usi e costumi del mondo rurale valdostano
- )] grande concerto di apertura di **Goran Bregovich**, musicista e compositore bosnico
- )] convegno istituzionale **Le Terre di Mezzo : Ritrovare la propria storia e la propria identità**"

Verrà inoltre lanciata l'iniziativa di attribuzione del titolo **Cavajér d' la Restitussion** al Comune o Associazione che si è particolarmente distinta per originalità e innovazione nelle proposte di Restitussion marzo 2021.

Di seguito il **programma di massima dell'evento**, realizzato su due giornate:

### **Ipotesi di Calendario**

Sabato 01 ottobre 2022 e domenica 02 ottobre 2022

### **Venerdì 16 settembre 2022**

#### **Cavallerleone**

Palazzo Balbo Ferrero: Conferenza stampa presentazione Restitussion 2022

***Pan Nèr, Court e Cascine - Pane Nero Aie e Cascine***

### **Venerdì 30 settembre 2022**

Convegno tra amministratori delle Terre di Mezzo e istituzioni invitate sul tema: "Le Terre di Mezzo : Ritrovare la propria storia e la propria identità"

Scarnafigi, presso Punto Octavia

### **Sabato 1 ottobre 2022**

#### **Lagnasco ore 9,30 Visita alla parte del Castello di Lagnasco destinato alla coltivazione**

Apertura ufficiale Restitussion

Degustazione del pane nero abbinato a frutta e suoi derivati (succhi, mele secche o altro)

#### **Ruffia ore 11,00 Mulino idraulico a pietra Fam Bergese**

*"Dal grano alla farina sulla via del pane"*

Apertura straordinaria del Mulino per i due giorni dell'evento con visita e illustrazione del ciclo di trasformazione dal covone di grano alla farina . Macinatura del grano con mulino a pietra ed esposizione attrezzatura agricola d'"antan".

Possibilità di acquisto farina macinata a pietra e prodotti tipici locali

Aperitivo con degustazione di vini, succhi accompagnati da prodotti da forno - stuzzichini

#### **Casalgrasso – Faule/Polonghera – Murello– a partire dalle ore 13,00 – 15,00**

Possibilità di visita di una cascina e delle sue peculiarità architettoniche e storiche degustazione ed acquisto di **Pan Nèr**, prelibatezze da forno e prodotti tipici locali presso i forni a legna di Casalgrasso ( Castello di Casalgrasso ) Faule- Polonghera ( Piazza del Municipio ) Murello Possibilità di degustazione menù tipico su prenotazione preparato da ristoratori e associazioni locali con base prodotti da forno abbinati alla tagliatella di Polonghera, bagna Caoda di Faule, tajarin di Casalgrasso,

#### **Scarnafigi ore 16,00 Cascina Fornaca**

Visita alla Cascina Fornaca e al bosco antistante con visita ad un'autentica e storica grangia facente parte del circuito dell'Abbazia Cistercense di Staffarda, alla scoperta delle attività agricole preesistenti in tenuta, con riguardo al periodo storico del primo insediamento del 1500 – 1600 circa, al bosco planziiale, al laghetto e alla tradizione degli antichi mestieri ormai scomparsi.

#### **Scarnafigi / Lagnasco – Villanova Solaro / Cavallerleone – Monasterolo di Savigliano a partire dalle ore 17,00 – 20,00**

Possibilità di visita di una cascina e delle sue peculiarità architettoniche e storiche degustazione ed acquisto di **Pan Nèr**, prelibatezze da forno e prodotti tipici locali presso i forni a legna Possibilità di degustazione ed acquisto di **Pan Nèr**, prelibatezze da forno e prodotti tipici locali presso i forni a legna di Scarnafigi (Cascina Fornaca), Monasterolo di Savigliano ( Cascina storica) Villanova Solaro presso Cascina storica , Cavallerleone presso Cascina storica.  
Possibilità di degustazione menù tipico su prenotazione preparato da ristoratori e associazioni locali con base prodotti da forno abbinare a prodotti locali

**Moretta ore 21,00 Piazza Castello**

Grande concerto di **Goran Bregovich**

**Domenica 2 ottobre 2022**

**Revello ore 11,15 Cappella Marchionale**

Inaugurazione rassegna espositiva *“Il Mondo Rurale e le sue tradizioni ancestrali di Guido Diemoz”* le grandi sculture di Guido Diemoz che narrano usi e costumi del mondo rurale valdostano

**Cardé – Moretta / Torre San Giorgio - Revello – a partire dalle ore 12,00 – 15,00**

Possibilità di visita di una cascina e delle sue peculiarità architettoniche e storiche Possibilità di degustazione ed acquisto di **Pan Nèr**, prelibatezze da forno e prodotti tipici locali presso i forni a legna situati in cascine di Cardé, Moretta, Revello

**Vottignasco / Villafalletto - a partire dalle ore 16,00 – 19,00**

Possibilità di visita di una cascina e delle sue peculiarità architettoniche e storiche.  
Possibilità di degustazione ed acquisto di **Pan Nèr**, prelibatezze da forno e prodotti tipici locali presso i forni a legna di Vottignasco (Cappella di San Rocco in frazione Tetti Falchi), Villafalletto

**Vottignasco Ore 19,00 - Salone Comunale polivalente**

Chiusura di Restitussion solstizio d'autunno con premiazione e assegnazione titolo di *Cavajér d' la Restitussion* al Comune o Associazione che si è particolarmente distinta per originalità e innovazione nelle proposte di Restitussion marzo 2021.

Cena su prenotazione a base di prodotti da forno e prodotti tipici locali

---

**DEGUSTAZIONI E ABBINAMENTI CON PANE NERO**

**El Cavagnin** : Borsa con pranzo al sacco in vendita presso ciascun punto dell'itinerario  
Ogni Comune metterà nella borsa almeno una specialità in modo che siano tutte diverse.  
Tutto oggetto di prenotazioni secondo il calendario apertura forni, grigliate e mulino, così sarà possibile anche in loco acquistare chi lo vorrà il Cavagnin da portare a casa

**Degustazione e vendita prodotti** : possibilità di acquisto in ciascuno dei punti dell'itinerario in collaborazione con pro-loco e aziende locali