

## PRESSEMEDLUNG



Das traditionelle Roggenbrot der Region © Enrico Romanzi

## Traditionsreicher Tag der offenen Öfen: Das „Lo Pan Ner“ Schwarzbrotfest im Aostatal

**Aosta / Frankfurt am Main, 30. September 2021.** Wenn der Sommer sich dem Ende naht, läuteten die kürzer werdenden Tage in vergangenen Zeiten die gemeinschaftliche Aktivität des Brotbackens in valdostanischen Dörfern ein. So werden auch am kommenden Wochenende am 2. und 3. Oktober noch die Gemeinschaftsöfen in den 44 Gemeinden der norditalienischen Region zum „Lo Pan Ner“, dem traditionellen Schwarzbrotfest, entzündet.

Die Brotproduktion im Tal inmitten der Berge war früher auf die Zeit zwischen Santa Barbara, also Anfang Dezember, und Heiligabend beschränkt. Die Herstellung von Brot war eine gesellige Familienangelegenheit: Jeder in der Gemeinschaft hatte eine traditionelle Rolle inne. Die Frauen kneteten das Mehl und formten die Brote, die die Männer backten.

Viele der gemeinschaftlichen Backöfen wurden renoviert und werden noch heute von den Einwohnern der Ortschaften genutzt: Sie stellen gleichzeitig den Erhalt der Brotbackkultur sicher und dienen als sozialer Ort für ein kontaktfreudiges Beisammensein der Menschen im Dorf. So auch beim „La Pan Ner“-Fest, bei welchem in den verschiedenen Dörfern vielerlei Programmpunkte und Aktionen rund um das Thema Ernährung und Brotbacken stattfinden.

### Ausstellungen, Wettbewerbe und Konferenzen rund um das Thema „Brot“

In der valdostanischen Hauptstadt Aosta finden am kommenden Wochenende u.a. ein Markt mit kulinarischen Highlights und eine Ausstellung zum Thema „der literarische Weg zur Entdeckung des Brotes“ statt. Zeitgleich tagt außerdem die Konferenz „Cultivating health: The role of research for local food supply chain“ mit Professorin Paola Migliorini der Universität für gastronomische Wissenschaften und dem Verein *CiboSalute Gradita*. Gegen Abend wird bei

Pressekontakt Aostatal:

BZ.COMM GmbH | Annette Kulzer & Linda Dahm | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt

Tel: +49 69 2 56 28 88 30 | E-Mail: [aostatal@bz-comm.de](mailto:aostatal@bz-comm.de)

einer Preisverleihung ab 18:30 Uhr das beste traditionelle Schwarzbrot der Region gekürt und live übertragen auf dem Youtube-Kanal [Lopanner](#) - I Pani delle Alpi und auf [Facebook Lo Pan Ner - Die Brote der Alpen](#).

### **Lebendige Tradition: Gemeinschaftsöfen in den valdostanischen Dörfern**

Noch bis heute steht in vielen der kleinen Gemeinden im Aostatal ein Gemeinschaftsofen, in dem Familien früher immer zu Winteranfang genug Roggenbrot für die kommende kalte Jahreszeit backten. Das nahrhafte flache Brot aus Weizen und Roggen war damals besonders wichtig, da viele Ortschaften zu Winterzeiten durch Eis und Schnee von der Außenwelt abgeschnitten waren. Es konnte über einen längeren Zeitraum von bis zu mehreren Monaten auf Holzablagen aufbewahrt werden, die „ratelë“ genannt wurden. Um den harten Laib zu brechen, verwendete man ein extra hergestelltes Werkzeug, eine Art Brot-Guillotine, die sogenannte „copapan“ – die selbst heutzutage weiterhin benutzt wird. Vor dem Verzehr wurde das Schwarzbrot dann in Brühe oder in warme Milch getunkt, um es besser kauen zu können.

Noch heute wird daher zu Ehren des traditionellen, reichhaltigen Roggenmehlbrot, das individuell manchmal mit Kastanien, Kümmel und Trockenobst abgeschmeckt wurde, ein überregionales Fest veranstaltet. Und auch außerhalb des Brotfestes bietet das Aostatal alles, was das Herz für ein verlängertes Wochenende oder eine mehrtägige Auszeit in der Natur begehrt: Wanderungen durch bunte Täler und Wälder, vorbei an rauschenden Wasserfällen und weitläufigen Ausblicken in luftiger Höhe. Im Anschluss laden außer frischem Roggenbrot viele weitere Köstlichkeiten ein, sich durch die regionalen Kochkünste zu probieren: Von gratinierter Kastanienmehlpolenta, über in Wein gegartes Rindfleisch und sahnige Schokoladencreme mit Mandelplätzchen – Schlemmen vorprogrammiert!

Weitere Informationen zum traditionsreichen Fest des köstlich duftenden Schwarzbrot finden sich unter: <https://www.lopanner.com/vda/>

Fotos zur Veranstaltung liegen ab unter [https://bit.ly/Aostatal\\_Lo\\_Pan\\_Ner\\_Schwarzbrotfest](https://bit.ly/Aostatal_Lo_Pan_Ner_Schwarzbrotfest)

### **Hinweis für Redaktionen:**

Allgemeine Informationen über das Reiseziel Aostatal finden sich unter <https://www.lovevda.it/de>

Bilder zum Aostatal als Reiseziel gibt es unter [https://bit.ly/Aostatal\\_Allgemein](https://bit.ly/Aostatal_Allgemein). Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben. Weiteres Bildmaterial auf Anfrage.

Instagram: [https://www.instagram.com/valledaosta\\_official/](https://www.instagram.com/valledaosta_official/)  
Facebook: <https://www.facebook.com/visitdaosta>  
YouTube: <https://www.youtube.com/user/lovevda>  
Twitter: [https://twitter.com/valle\\_daosta](https://twitter.com/valle_daosta)  
Pinterest: <https://www.pinterest.de/lovevda/>