

## LABORATORI DEL FARE

Laboratori e azioni dimostrative del saper fare alpino.

I Laboratori sono adatti a famiglie.

Consigliata l'iscrizione online:

[www.alpineculturefest.com](http://www.alpineculturefest.com)



VENERDI **ADULTI** **RAGAZZI** *Gratuito*

### 1 Lavoro a uncinetto collettivo con lana delle Valle Camonica

Ore 14.15 | Sede Comunità Montana

Ass. Coda di Lana di Malonno

VENERDI **ADULTI** **BAMBINI** *Gratuito*

### 1 Creare piccoli oggetti con la Lana, giocattoli e accessori

Ore 14.30 | Sede Comunità Montana

Ass. Coda di Lana di Malonno

SABATO **ADULTI** **RAGAZZI** *Costo € 10*

### 2 Realizza i tuoi pizzoccheri fatti a mano con le farine di Lombardia

Ore 11.00 | Local Hub

Accademia del Pizzocchero di Teglio

SABATO **ADULTI** **BAMBINI** *Gratuito*

### 2 Facciamo il pane di segale insieme cerimonia di panificazione collettiva

Ore 14.30 | Comunità Montana

Ass. Grani Antichi di Teglio

## PRANZA CON NOI, CON IL CIBO DELLE ALPI

Durante la festa potrai pranzare con i vignaioli gustando piatti tradizionali di Valle Camonica e Valtellina. Un momento di autentica convivialità tipica delle aree di montagna. Ti saranno spiegati vino e piatti e ascolterai ottima musica.

### ● MENÙ 1 MAGGIO **Pranzo del pastore** 12.00 - 14.30

Scopri il cuz di Corteno, la polenta taragna valtellinese, salume camuno e salame di pecora ciuta valtellinese, dolci.

### ● MENÙ 2 MAGGIO **Pizzoccheri dell'Accademia** 12.00 - 14.30

Pizzoccheri preparati dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio, il pane di segale con farine del territorio, salumi delle due valli, dolci.

Il Cuz di Corteno è un antico metodo di conservazione della carne, utilizzato fin da epoche remote dai pastori transumanti dell'arco alpino, probabilmente di origine celtica. Un piatto gustoso se abbinato alla polenta taragna.

I pizzoccheri tradizionali valtellinesi realizzati dall'Accademia del Pizzocchero di Teglio con farine del territorio in collaborazione con Associazione per la coltura del grano saraceno e dei cereali alpini tradizionali di Teglio.



Non perdere l'occasione.  
È consigliata la prenotazione:  
[www.alpineculturefest.com](http://www.alpineculturefest.com)  
[www.festadellealpi.it](http://www.festadellealpi.it)



## TRE GIORNI DI FESTA CON LE COMUNITÀ DEL FARE E I LORO ARTIGIANI

Durante i tre giorni di festa potrai vedere all'opera numerosi artigiani e scoprire molte produzioni artigianali e agricole.

L'area della festa si sviluppa tra via San Giacomo e piazza Marinoni.

#FESTADELLEALPI

## APERICENA CON MASTERCLASS

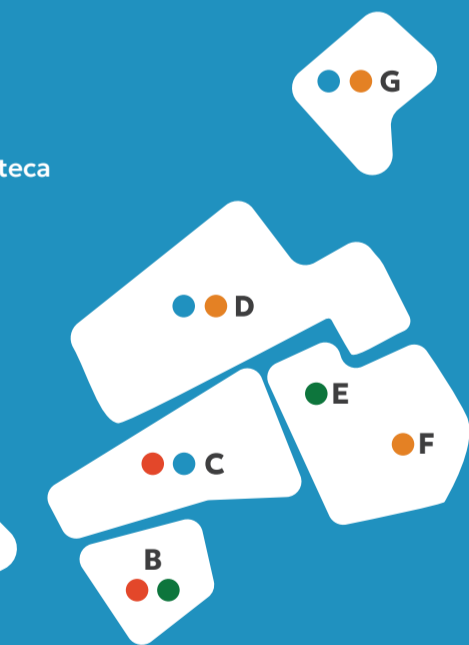
Sono previsti numerosi laboratori, show cooking e azioni dimostrative dedicate al cibo delle Alpi. L'area dedicata al food è la Piazzetta L. Trombini

Sarà possibile partecipare ad apericena con degustazione guidata di alcuni tra i più importanti formaggi a latte crudo delle valli lombarde. In collaborazione con le Cheese Valleys (organizzazione del progetto Forme), aziende agricole e birrifici.

Ore 18.15 | Costo: 8,00 € a persona | Per location vedi il programma sul retro.

## MAPPA DELLA FESTA

- A - Girdini di Piazza Marinoni
- B - Comunità Montana di Tirano
- C - Piazzetta L. Trombini
- D - Largo del Migrante / Area Biblioteca
- E - Local Hub
- F - Palazzo Foppoli
- G - Ex Chiesa San Giacomo



Valle Camonica e Valtellina si ritrovano lungo antiche vie e aprono nuove strade di collaborazione.

Per raccontare insieme i territori montani come laboratori di buone pratiche sociali, culturali e ambientali.

Scopri i territori: [turismovallecamonica.it](http://turismovallecamonica.it)  
[tirano-mediavaltellina.it](http://tirano-mediavaltellina.it)



## FESTA DELLA CULTURA ALPINA

Giochi della Cultura



LABORATORI PER FAMIGLIE

## PROGRAMMA E MAPPA DEGLI EVENTI

Una Festa semplice, di incontro e condivisione, per raccontare, oggi, la cultura alpina, patrimonio vivo e in continua evoluzione.



Con il contributo di



1 • 2 • 3  
MAGGIO 2026  
#FESTADELLEALPI



Nell'ambito di

**1 Maggio****PASCOLI, PASTORI E TERRE ALTE**

- Cibo delle Alpi ● Comunità del Fare
- Dialoghi Alpini ● Suoni di Comunità

- C ● 08.30 Show cooking: avvio cottura del **Cuz di pecora** di Corteno Golgi.
- A ● 09.20 Partecipa all'esibizione **Suna de Mars**.
- B ● 10.00 Saluto delle autorità e **apertura ufficiale della Festa**.
- 10.00 **Apertura dell'esposizione** con artisti, artigiani e agricoltori.
- D ● 10.15 Ascolta l'esibizione della **Banda di Villa di Tirano** in P.zza Trombini.
- C ● 10.45 Segui lo show cooking: produzione del **formaggio a latte crudo**.
- C ● 12.15 **Pranza con i vignaioli**: con il cuz di Corteno, polenta taragna, salame camuno e salame di Pecora Ciuta, dolci tradizionali.
- F ● 14.00 Segui il laboratorio **Lavorare la lana** con Associazione Coda di Lana.
- E ● 15.15 Partecipa alla tavola rotonda **Il tessile patrimonio e opportunità**.
- C ● 15.30 **Merenda per i bambini** offerta, area piazza L. Trombini.
- A ● 15.30 Esibizione del **Coro Cime di Redasco**.
- E ● 16.00 **Film "Civiltà transumanti"** di Anna Kauber, segue tavola rotonda.
- G ● 18.15 Ti aspettiamo alla presentazione del progetto di **Officine Fabre**, con apericena, degustazione formaggi a latte crudo e vini alpini.
- 21.00 **Concludi con il Concerto dei LUF!**

**DIALOGHI ALPINI  
AL LOCAL HUB DI TIRANO**

I Dialoghi Alpini sono momenti conviviali di confronto e riflessione che si tengono durante la Festa della Cultura Alpina. Organizzati in forma di tavola rotonda, riuniscono ospiti, studiosi, testimoni del territorio e il pubblico in un clima informale e partecipato. Sono occasioni per pensare insieme al futuro delle comunità alpine e dei territori in cui viviamo.

**● LE COMUNITÀ DE LO PAN NER**

Sabato 2 maggio la Festa della Cultura Alpina incontrerà le comunità della Festa de Lo Pan Ner, che da dieci anni animano le Alpi con azioni simboliche come la riaccensione degli antichi forni e la panificazione collettiva.

**● FILM CIVILTÀ TRANSUMANTI DI ANNA KAUBER**

Venerdì 1 maggio alle 16.00, presso il Local Hub di Tirano, sarà proiettato "Civiltà transumanti", nuovo film della regista Anna Kauber. Il documentario prosegue il percorso di ricerca iniziato con "In questo mondo", premiato al Torino Film Festival, e racconta la transumanza come pratica millenaria ancora viva. In un momento in cui le Nazioni Unite hanno riconosciuto il valore del pastoralismo, dichiarando il 2026 Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori, il film propone un viaggio nelle "distanti pasture", alla scoperta di una civiltà in cammino tra tradizione e futuro.

**● IL TESSILE, PATRIMONIO E OPPORTUNITÀ**

Venerdì 1 maggio alle 15.15, al Local Hub di Tirano, tavola rotonda aperta al pubblico sul tema del **tessile come patrimonio da tutelare e opportunità imprenditoriale**, con imprenditori del settore.

**● GLI INCONTRI DI SCONFINI**

Sabato 2 maggio alle 9.00, la Festa della Cultura Alpina accoglierà gli ospiti del progetto **sConfini - Festival del Contrabbando Culturale**, rassegna transfrontaliera tra Tirano e Valposchiavo. Obiettivo: valorizzare il territorio di confine non più come barriera, ma come ponte e luogo di scambio culturale.

**● CURA DEI TERRITORI, CONTRASTO ALL'ABBANDONO**

Sabato 2 maggio alle 15.15, al Local Hub di Tirano, sono previste tavole rotonde sul tema del **contrasto all'abbandono** attraverso azioni concrete, nel contesto agricolo, architettonico e culturale.

**2 Maggio****PATRIMONIO ALIMENTARE**

- B ● 09.00 **Benvenuto agli ospiti** dell'iniziativa **sConfini** con colazione.
- C ● 09.15 Partenza del **trekking di sConfini** verso il borgo Baruffini.
- D ● 10.00 Esibizione **Banda Cittadina Madonna di Tirano**, piazz. L. Trombini.
- 10.00 **Apertura dell'esposizione** con artisti, artigiani e agricoltori.
- E ● 11.00 Partecipa al laboratorio a numero chiuso con l'**Accademia del Pizzocchero**: realizza i tuoi pizzoccheri fatti a mano, prenota online.
- C ● 11.45 Segui il concorso non competitivo "**Il Pane delle Alpi**": assaggio e premiazione dei pani delle comunità di Lo Pan Ner.
- C ● 12.15 **Pranza con i vignaioli**: pane e salami delle Alpi, pizzoccheri dell'Accademia del Pizzocchero, dolci. Vino del territorio.
- B ● 14.00 **Laboratorio della Funsciù**: le custodi di Gianico insegnano a realizzare fiori di carta che saranno donati alla Madonna di Tirano.
- B ● 14.15 Partecipa al **laboratorio e cerimonia di panificazione** con le comunità di Lo Pan Ner e l'associazione **Grani Antichi di Teglio**.
- D ● 14.45 Concerto del **coro I Mot**.
- E ● 15.15 Segui i **dialoghi sull'agricoltura**, e contrasto all'abbandono con proposta del **marchio Pane delle Alpi di Lombardia**. Seguono i dialoghi sulla cura del territorio: il recupero dei **Baitei di Sernio**, progetti **Vione Lab** e **Architettura Minima in Montagna**.
- C ● 15.30 **Merenda per bambini** offerta in piazza L. Trombini.
- F ● 17.00 Vieni a scoprire il **pezzotto e la scultura della Festa**.
- C ● 18.15 **Apericena con masterclass** per imparare a gustare i formaggi a latte crudo in abbinamento a birre artigianali.

**IL PEZZOTTO E LA SCULTURA DELLA FESTA**

Tra l'area di Palazzo Foppoli e l'ex chiesa di S. Giacomo potrai ammirare il Pezzotto e la scultura "Linea", opere simbolo della Festa della Cultura Alpina. Gli autori sono Francesca Martinazzi, che con il marchio CREA realizza pezzotti artistici, e Pietro Sandrini, artigiano del legno.

**3 Maggio****RITI E PRATICHE DI COMUNITÀ**

- 09.30 Saluto alle comunità alpine invitate da Regione Lombardia.
- 10.00 Apertura dell'esposizione con artisti, artigiani e agricoltori.
- 10.30 Proiezione di un breve video sulla festa girato nei giorni 1 e 2.
- 11.00 Confronto sulle buone pratiche di comunità nella regione alpina nella Sala consiliare del Municipio.
- 11.00 Esibizione dei **Balarì dell'Adamèl**.
- 13.00 Chiusura della Festa della Cultura Alpina.

**SUONI E MOVENZE DI COMUNITÀ**

Nei tre giorni di festa ci saranno numerosi momenti dedicati ai suoni e alle movenze delle comunità.

Bande cittadine e cori porteranno in scena la vivacità delle comunità di montagna, insieme alla fisarmonica, strumento resiliente che da secoli accompagna danze e canti nelle osterie e nelle feste montane.

La sera del primo maggio si terrà il concerto gratuito dei LUF, gruppo che unisce rock e folk con testi dedicati alla vita quotidiana e all'impegno civile, mescolando lingua italiana e dialetto.

La programmazione musicale toccherà anche la musica classica con il concerto finale della masterclass di flauti ospitata a Tirano l'1 e 2 maggio, e sonorità più sperimentali.

Le movenze di comunità saranno portate in piazza dai Balarì dell'Adamèl, che presenteranno il risultato di una ricerca sulle danze tradizionali della Valle Camonica.