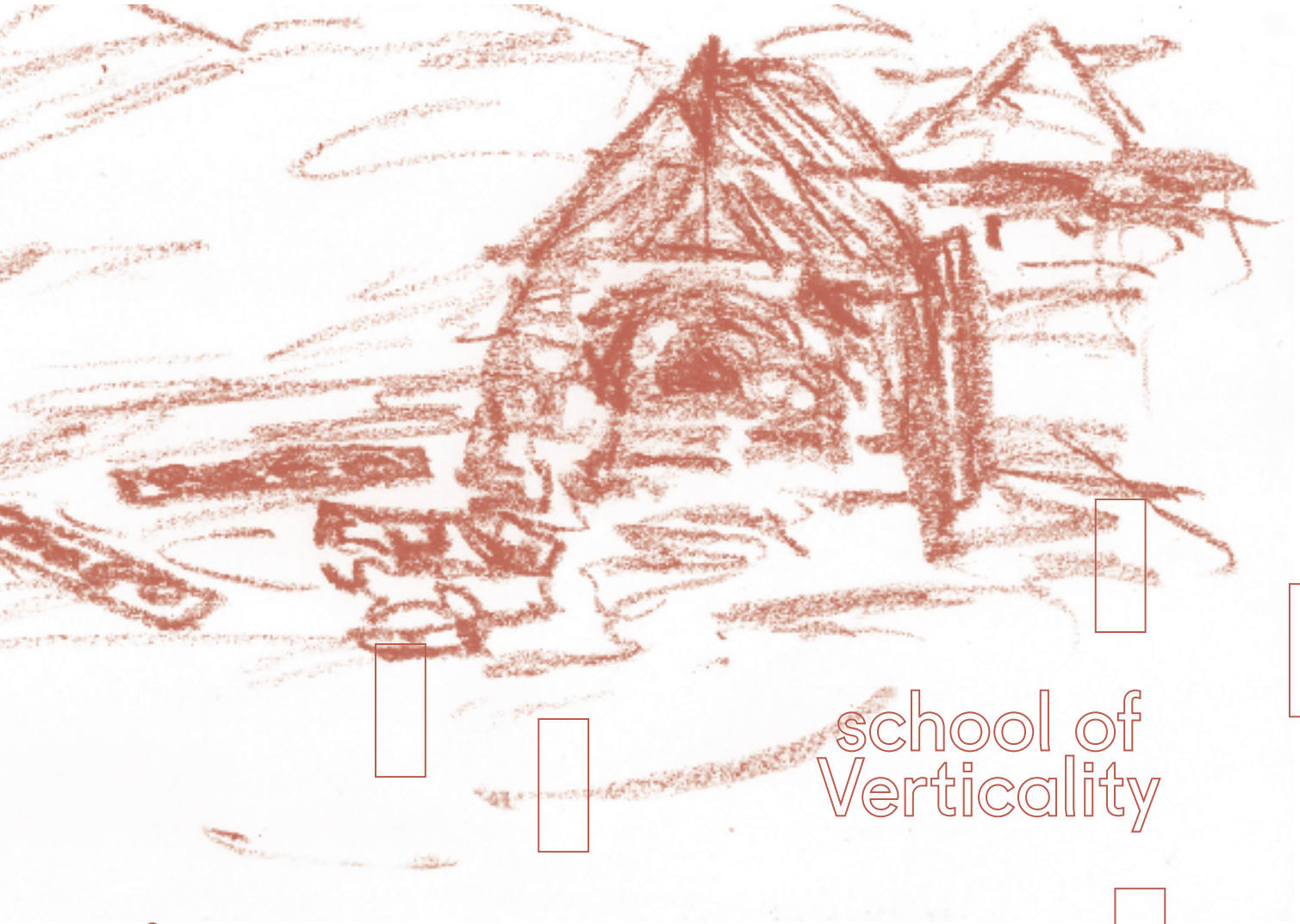


L'intreccio del pane come forma di immaginario condiviso Das Flechten von Brot regt die Entstehung von Vorstellungswelten an Weaving Bread as a Shared Imaginary



school of
Verticality

Spezzare it pane
Brot brechen
Breaking bread

School of Verticality (scuola della verticalità) è un programma pubblico volto all'ascolto di e all'apprendimento da forme di sapere che nascono da un luogo specifico o da una pratica consolidata. A che luogo su questa terra apparteniamo? Quali pratiche educative dimenticate possiamo riportare in vita per reinventarle insieme? Durante il 2018-2019 il programma della scuola della verticalità si svilupperà in tre capitoli in dialogo con tre località del territorio dell'Alto Adige. Ogni capitolo intreccia differenti biografie (umane, animali, territoriali) e temporalità (geologia, storia, biologia, sogni e memorie).

School of Verticality (Schule der Vertikalität) ist ein öffentliches Programm für das Zuhören und Erlernen von situationsbezogenem Wissen. Wo auf Erden gehören wir hin? Welche bereits vergessenen Lebens- und Arbeitsformen können wir sichtbar machen und gemeinsam neu erfinden? Das Programm wird von 2018-2019 im Dialog an drei Orten und in drei Abschnitten statt finden. Jeder Abschnitt verwebt verschiedene Biografien (Mensch, Tier, Region) und Zeiten (Geologie, Geschichte, Biologie, Träume und Erinnerungen).

School of Verticality is a public program about listening and learning from embodied, situated forms of knowing. Where on earth do we belong? Which forgotten nurturing practices can we bring to light and reinvent, together? The program will unfold in three chapters in dialogue with three locations during 2018-2019. Each chapter interweaves different biographies (human, animal, territorial) and temporalities (of geology, history, biology, dreams, memory).

IT Un progetto di Sophie Krier, artista nomade,
ricercatrice ed educatrice DE Ein Projekt von
Sophie Krier, nomadische Künstlerin, Forscherin
und Pädagogin EN A project by Sophie Krier,
nomad artist, researcher and educator

IT Curato e prodotto da DE Kuratiert und
produziert von EN Curated and produced by
Lungomare



info@lungomare.org / www.lungomare.org
T +39 333 5209930

Parte II Teil II Part II

Save the date!
Chapter III
OVERTIME
Villanderer Alm
May 25

Programma Programm Programme

^(IT) Ospitato da ^(DE) Gastgeber ^(EN) Hosted by
Hier und Da – Gut leben
im ländlichen Raum /
Il buon vivere nelle zone
periferiche Festival
April 12-14

gutleben.da.bz.it

Il pane è cultura. La biografia del pane inizia con un seme; il seme interagisce con il paesaggio e gli esseri umani che lo abitano e si trasforma in cereale, farina, impasto, prodotto di una cultura. Possiamo immaginare che nuove forme di apprendimento reciproco e condiviso nascano dall'osservazione di pratiche locali di semina, coltivazione, lavorazione, panificazione e consumo?

Spezzare il pane

Quali significati associa al pane ognuno di noi, e come si trasformano questi significati spostandosi nel tempo e attraverso geografie differenti? In Alto Adige Südtirol il Vinschger Ur-Paarl, fatto di due parti rotonde accostate tra di loro, veniva preparato in occasione dei matrimoni; e veniva spezzato se qualcuno moriva. E noi, cuocendo e spezzando del pane insieme, possiamo condividere storie in grado di nutrire le nostre biografie?

Domenica 14 aprile

14 aprile, Alta Val Venosta, ore 10 – 12

Luogo d'incontro: SS40 da Malles a Sluderno. Dopo Tarces diramazione verso la Val di Mazia (SP105) a sinistra. Proseguire 10m fino al parcheggio sulla sinistra.

Escursione con il ricercatore Georg Niedrist, Istituto per l'Ambiente Alpino, Eurac research. Saliremo alla stazione Muntetschinig dove si analizza l'impatto del mutamento climatico sui pascoli tra i 980m e i 2700m nell'ambito del progetto di ricerca LTSER.

Ore 12 – 16, Kulturhaus Sluderno, 20 pers.

Iscrizione: office@lungomare.org
Sessione di panificazione collettiva per riattivare l'idea di un forno comunitario durante la quale verranno intrecciate forme di pane e tradizioni. I partecipanti svolgeranno diversi esercizi guidati dall'artista Sophie Krier e facilitati dal panettiere Mike Kofler.

Brot ist Kultur. Die Biografie eines Brotes beginnt mit dem Samenkorn. Durch die Interaktion mit der Landschaft und dem Menschen wird das Saatgut zu Getreide, Mehl, Teig, Kulturprodukt. Können wir uns neue Wege des gegenseitigen Lernens vorstellen und erleben, indem wir lokale Praktiken des Säens, Erntens, Verarbeitens, Brotbackens und Essens betrachten?

Brot brechen

Welche Bedeutung hat Brot für jeden von uns, und wie verschieben sich diese Bedeutungen zeitlich und räumlich? In Südtirol war das doppelkreisförmige Vinschger Ur-Paarl einst symbolisches Geschenk für ein Hochzeitspaar, das im Todesfall entzwei gebrochen wurde. Können wir durch das Backen und Teilen von Brot auch die Geschichten teilen, die unsere Biografien nähren?

Sonntag, 14. April

14. April, Obervinschgau 10 - 12 Uhr

Treffpunkt: SS40 von Mals nach Schluderns. Nach Tartsch links ab in Richtung Matschertal (SP105) Parkplatz nach 10m auf der linken Seite.

Exkursion mit dem Forscher Georg Niedrist, Institut für Alpine Umwelt, Eurac research. Wir wandern zur LTSEF Forschungsstation in Muntetschinig, wo die Auswirkungen des Klimawandels auf Grasland zwischen 980m und 2700m untersucht werden.

12 - 16 Uhr, Kulturhaus Schluderns, 20 Pers.

Anmeldung: office@lungomare.org
Gemeinsames Backen, um die Idee eines Gemeinschaftsofens durch die Verflechtung von Brotformen und Bräuchen zu reaktivieren. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können verschiedene Übungen mit der Künstlerin Sophie Krier und dem Bäcker Mike Kofler durchführen.

Bread is culture. The biography of bread starts with a seed; by interacting with landscape and humans the seed becomes cereal, flour, dough, cultural product and (im)material heritage. Can we imagine and experience new ways of learning from each other by looking at local practices of seeding, harvesting, processing, bread baking and eating?

Breaking bread

Which meanings does bread carry for each of us, and how do these meanings shift in time and across different geographies? In the South Tirol the twin circle shaped Vinschger "Ur-Paarl" once functioned as a token of engagement; if someone died, it was broken in half. Can we by baking and breaking bread together, share the stories that nourish our biographies?

Sunday April 14

April 14, Obervinschgau 10 am - 12 pm

Meeting point: SS40 from Malles to Sluderno. After Tarces turn left towards Val di Mazia (SP105). Continue for 10m until car park on the left.

Field trip with researcher Georg Niedrist, Institute for Alpine Environment, Eurac research. We will hike to the LTSEF Station at Muntetschinig where Eurac investigates the impact of climate change on grasslands between 980m and 2700m.

12 - 4 pm, Kulturhaus Schluderns-Sluderno, 20 pers.

Registration: office@lungomare.org
Collective baking session to reactivate the idea of a shared community oven by interweaving bread shapes and customs. Participants can do different exercises guided by artist Sophie Krier and facilitated by baker Mike Kofler.