

È un'iniziativa del



COMUNE
DI TRENTO



Comitato Organizzatore
e Direzione Generale
Servizi Organizzativi ed Immagine
Città di Trento
Via F.lli Bronzetti, 21 - 38100 Trento
Tel. +39 0461.917111
Fax +39 0461.917116
trento.immagine@tin.it



COMUNICATO STAMPA N. 11

Al via la rassegna del “Pane tradizionale regionale dell'arco alpino”

Nell'ambito delle Feste Vigiliane, l'Associazione Panificatori della Provincia di Trento proporrà anche quest'anno, per la terza volta consecutiva, la due giorni dedicata alla produzione del pane tipico e tradizionale prodotto in Trentino ed in alcune regioni e province dell'arco alpino.

La rassegna “Pane tradizionale regionale dell'arco alpino” si svolgerà dal 19 al 20 giugno, dalle ore 16 a mezzanotte, presso la sede municipale di Trento, a Palazzo Thun.

L'evento, che ha riscosso notevole entusiasmo e successo negli anni passati, ha l'obiettivo di far conoscere quali sono le caratteristiche che determinano il gusto, l'aroma e la fragranza del pane fresco.

Nel cortile interno di palazzo Thun verrà allestito un piccolo panificio nel quale si alterneranno i maestri fornai per far vedere con quale abilità vengono amalgamati i vari prodotti, con quale capacità vengono impastate le materie prime e con quanta passione vengono preparate le varie tipologie di pane che verranno messe a cottura e poi date gratuitamente in degustazione.

Si confronteranno le varie tecniche di lavorazione del pane, tipiche e tradizionali delle regioni dell'arco alpino che, ancora oggi, vengono usate per la produzione di questo alimento, tanto importante nella dieta quotidiana.

I panificatori trentini lavoreranno fianco a fianco a quelli delle altre regioni, e collaboreranno per la preparazione di qualche tipologia di pane particolare, realizzando in diretta questo alimento.

Questa manifestazione permette di divulgare la storia e la tradizione dell'arte del fornaio cercando di far capire al consumatore quale è la differenza fra la fragranza e la qualità di un prodotto fresco, preparato e realizzato con metodi tradizionali, e quello del surrogato che appiattisce il gusto e fa perdere la sensibilità ed il piacere di profumare e assaporare il pane.

Ufficio stampa Feste Vigiliane

Trento, 26 maggio 2009

Partner Ufficiale - Esclusiva spazi pubblicitari

www.festevigiliane.it



Tendline S.r.l.
Via dell'Ora del Garda, 73, 75, 77 - 38100 Trento
Tel. +39 0461.420503 - Fax +39 0461.427490
tendline@iol.it

Info Sponsor: Ogp S.r.l.
Tel. +39 0461.950522
Fax +39 0461.950464
info.ogp@ogp.it