



## **Dalla “pagnotta doppia” della Val Venosta alla “pagnotta” della Val Pusteria**

**Grande attesa per il 19° Mercato del pane e dello strudel dell’Alto Adige**

**Dal 1° al 3 ottobre, piazza Duomo a Bressanone torna a ospitare l’apprezzatissimo evento a cui quest’anno prenderanno parte 14 tra panifici e pasticcerie dell’Alto Adige. Saranno loro a viziare visitatrici e visitatori con pane, strudel di mele e altre specialità con il marchio “Qualità Alto Adige” provenienti da diverse vallate dell’Alto Adige.**

L’intera gamma di specialità di pane e prodotti da forno che sarà possibile degustare e acquistare al mercato, viene preparata secondo metodi tradizionali. Per la loro preparazione vengono utilizzati esclusivamente ingredienti naturali. È questo che conferisce gusto speciale e unicità ai prodotti offerti dai panifici e dalle pasticcerie locali. Oltre alla vendita, il mercato offrirà anche l’occasione di parlare con esperte ed esperti, per conoscere meglio il mondo dell’arte della panificazione altoatesina. Dato che la Festa dello Speck della Val di Funes non si terrà nemmeno quest’anno, lo Speck Alto Adige IGP sarà presente come gradito ospite al Mercato del pane e dello strudel: per esempio presso lo stand della macelleria Siebenföcher o presso le gastronomie che utilizzano lo speck di qualità della macelleria Viumser Speck.

Oltre al piacere del gusto è previsto anche un programma di contorno sostenuto anche quest’anno dai partner Molino Merano, Molino Rieper e Brimi Centro Latte Bressanone. La musica accompagnerà visitatrici e visitatori durante gli acquisti e le degustazioni. Il percorso storico “Dal grano al pane” informerà gli interessati in merito alla tradizione della panificazione della provincia – dalla trebbiatura alla lavorazione nel mulino, alla panificazione nei forni tradizionali. Il Molino Merano e il Molino Rieper offriranno uno sguardo sulla produzione della farina e sull’utilizzo delle diverse varietà di cereali dell’Alto Adige come i grani antichi e il regiograno. I professionisti del latte della Brimi mostreranno invece come viene prodotto il burro.

Il Mercato del pane e dello strudel è progettato, organizzato e realizzato da IDM Alto Adige secondo i criteri della sostenibilità. Ciò significa che vengono utilizzati prodotti ecologici e che, quest’anno, la gastronomia utilizzerà il 100 per cento di stoviglie riutilizzabili. Ma anche che è stata prestata grande attenzione alla mobilità sostenibile per raggiungere l’evento, alla razionalità nello smaltimento dei rifiuti, ai prodotti a chilometro zero e ai circuiti economici locali, al risparmio energetico, alla riduzione del rumore e alla responsabilità sociale.

Il Mercato del pane e dello strudel è aperto venerdì 1° ottobre e sabato 2 ottobre dalle 9.30 alle 18.30, e domenica 3 ottobre dalle 10.30 alle 18. L’ultimo giorno del mercato, alle ore 10, presso il Duomo di Bressanone, verrà celebrata, come da tradizione, la messa di ringraziamento, a cui partecipano panificatori e pasticceri.

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



Il mercato si svolgerà nel rispetto delle vigenti norme anti-Coronavirus. Su tutta l'area del mercato, per esempio, è obbligatorio l'uso della mascherina. Chi volesse accedere al settore gastronomico, appositamente delimitato, dovrà esibire il Green Pass. Quest'anno non si terranno visite guidate per le classi scolastiche. Si è rinunciato anche al laboratorio del pane e al forno per i bambini.

Ulteriori informazioni sull'evento sono disponibili su [www.mercatodelpane.it](http://www.mercatodelpane.it)

**Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)

[www.mercatodelpane.it](http://www.mercatodelpane.it)