



## Un anniversario da festeggiare

### I vent'anni del Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige

**Dal 30 settembre al 2 ottobre 2022 piazza Duomo a Bressanone ospiterà per la ventesima volta l'apprezzatissimo evento. Quest'anno saranno presenti quindici tra panifici e pasticcerie delle diverse vallate dell'Alto Adige per viziare visitatori e visitatrici con pane, strudel di mele e altre specialità con il Marchio di Qualità Alto Adige.**

Quest'anno il Mercato del Pane e dello Strudel celebra un importante anniversario: la manifestazione è infatti giunta alla sua ventesima edizione. Per l'occasione il programma è stato arricchito con ulteriori novità: Molino Merano, Molino Rieper e il mastro panificatore Mike Kofler, per esempio, nel corso delle tre giornate si alterneranno per offrire corsi gratuiti di panificazione a bambini e adulti. Grazie a essi, tutti gli interessati potranno imparare come vengono preparate le diverse specialità di pane e prodotti da forno. Tutte le specialità vengono realizzate utilizzando esclusivamente ingredienti naturali. È questa la base del gusto e dell'unicità dei prodotti offerti dai panifici e dalle pasticcerie locali.

Oltre alla vendita, il Mercato offrirà anche l'occasione di parlare con esperti professionisti per conoscere meglio il mondo dell'arte della panificazione in Alto Adige. Nel 2022 festeggeranno l'anniversario anche sette delle quindici aziende presenti al Mercato; sono le sette aziende che hanno partecipato fin dalla sua prima edizione nel 2003. A far parte del Mercato del Pane e dello Strudel sin dalla prima ora sono soprattutto aziende della Valle Isarco, ovvero i panifici Profanter, Stampfl e Fritz & Felix nonché le pasticcerie Klemens e Pupp. A essere stati sempre presenti in piazza del Duomo a Bressanone sono anche il panificio Ultner Brot e il panificio Plazotta di Appiano. Una novità assoluta di quest'anno è invece la pasticceria T. Heiss di Bressanone. Lo Speck Alto Adige IGP sarà l'ospite culinario del Mercato del Pane e dello Strudel, rappresentato questa volta da Koflers Delikatessen di Senale.

In collaborazione con il Museo Diocesano sono invitate a partecipare anche le classi scolastiche. Presso lo Hofburg di Bressanone, gli studenti ascolteranno un'introduzione alla storia del banco del pane e delle corporazioni dei panificatori e dei mugnai. Al termine i ragazzi saranno accompagnati in piazza Duomo lungo il percorso "Dal grano al pane". Lungo questo percorso storico potranno apprendere interessanti nozioni sulla tradizione della panificazione in provincia – dalla trebbiatura alla macinatura, fino alla cottura nel forno tradizionale. E, quindi, direttamente da Molino Merano e da Molino Rieper, potranno venire a sapere tante altre curiosità che permetteranno loro di approfondire le conoscenze sulla produzione della farina e sull'utilizzo dei diversi tipi di cereali, come le varietà originarie o il progetto Regiogranò. Il caseificio Brimi mostrerà inoltre come viene prodotto il burro.

Ad accompagnare gli acquisti e gli assaggi di questa edizione ci saranno diversi gruppi musicali provenienti da ogni parte dell'Alto Adige. Sarà rappresentata anche

**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)



una delle città gemellate con Bressanone: il sabato pomeriggio e la domenica, dopo la messa di ringraziamento per il raccolto, è previsto uno spettacolo di danza dell'Associazione dei Trachten di Ratisbona.

“Il Mercato del Pane e dello Strudel è il palcoscenico ideale per i produttori che, in un’atmosfera di festa, possono presentare, offrire in degustazione e vendere al pubblico i propri eccellenti prodotti da forno”, afferma Stephan Wenger, direttore del reparto Agrar di IDM Alto Adige. “Nel corso delle scorse venti edizioni il Mercato del Pane e dello Strudel ha attirato moltissime visitatrici e visitatori. Il contatto personale e l’occasione di ascoltare i suggerimenti dei professionisti e le informazioni relative ai prodotti, rendono il mercato un modello di successo per panifici e pasticcerie.”

IDM Alto Adige organizza e promuove l’evento che è un “Green Event”, fin dal suo esordio. Durante la pianificazione e la realizzazione pone grande attenzione alla sostenibilità. Ciò significa che vengono utilizzati prodotti rispettosi dell’ambiente. Quest’anno, in ambito gastronomico, vengono utilizzate esclusivamente stoviglie riutilizzabili. La filosofia alla base del progetto attribuisce grande valore anche a principi quali la mobilità sostenibile per l’arrivo dei visitatori, la corretta gestione dei rifiuti, i prodotti del territorio e i circuiti economici locali, il risparmio energetico, la riduzione del rumore nonché la responsabilità sociale.

Il Mercato del Pane e dello Strudel rimarrà aperto venerdì 30 settembre e sabato 1° ottobre dalle 9.30 alle 18.30 e domenica 2 ottobre dalle 10.30 alle 18. Gli interessati a prendere parte ai corsi gratuiti di panificazione possono iscriversi direttamente sul posto. L’ultimo giorno del Mercato, alle 10, nel Duomo di Bressanone, verrà celebrata la tradizionale messa di ringraziamento del raccolto, cui partecipano anche i panifici e le pasticcerie.

Il Mercato si terrà nel rispetto delle vigenti misure in materia di Covid. Quest’anno verranno nuovamente proposte le visite guidate per le classi scolastiche. 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)