



## COMUNICATO STAMPA

26 settembre 2018

### **La raffinata arte della panificazione locale** 16° Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige

**Dal 5 al 7 ottobre 2018, in piazza del Duomo a Bressanone, si tornerà a sfornare e degustare pane con il Marchio di Qualità Alto Adige. 18 panifici e pasticcerie altoatesini vizeranno i visitatori con i loro prodotti tipici.**

In Alto Adige la panificazione artigianale ha una lunga tradizione. Che si tratti di Schüttelbrot (pane di segale croccante), di Vinschger Paarln (pagnotta venostana in coppia), di Puschtra Breatlan (pagnotta pusterese) o di strudel di mele, ciascuna vallata ha le proprie specialità e ogni panificatore i propri segreti. Le specialità da forno con il Marchio di Qualità Alto Adige vengono prodotte esclusivamente con ingredienti naturali e sono prive di conservanti, esaltatori di sapidità e altri ingredienti di natura chimica. La farina utilizzata proviene per almeno il 75 per cento dall'Alto Adige. Ad attendere i visitatori del Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige un ricco programma di iniziative che va dall'intrattenimento musicale ai corsi di cucina fino alle visite guidate.

Maximilian Alber, responsabile del reparto Marketing Agroalimentare di IDM Alto Adige, sottolinea l'importanza turistica dell'evento: "Con il passare degli anni, il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige è diventato un evento di rilievo nel calendario provinciale e, di anno in anno, registra la presenza di innumerevoli visitatori provenienti dall'Italia e dall'estero. Tradizione e valori locali, un'offerta estremamente variegata e un interessante programma di contorno rendono la manifestazione un ambito appuntamento turistico con un corrispettivo valore aggiunto".

Per il maestro panificatore Hannes Schwienbacher il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige è anche un importante punto di incontro per i panificatori: "La manifestazione rende onore al nostro lavoro quotidiano. L'alta qualità, l'autenticità e le materie prime di provenienza regionale ci stanno molto a cuore. Il nostro obiettivo è sensibilizzare residenti e ospiti nei confronti della panificazione artigianale".

Gli ospiti di tutte le età, infatti, potranno cimentarsi nell'arte di fare il pane presso il Panificio dei piccoli e l'Officina del Pane, osservando da vicino il lavoro dei maestri panificatori e dei docenti della scuola professionale provinciale "Emma Hellenstainer" e mettendosi alla prova nell'utilizzo del forno. A offrire interessanti informazioni sul mondo della panificazione artigianale in Alto Adige quest'anno sarà anche il percorso storico "Dal grano al pane", che prevede visite guidate dedicate alle scolaresche. Anche l'Ufficio turistico di Bressanone organizzerà visite guidate alla scoperta della

**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)



città vescovile. La domenica, come da tradizione, si terrà poi la messa di ringraziamento per il raccolto con il festoso ingresso di tutti i panificatori e pasticceri nel Duomo di Bressanone.

Al Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige si presta grande attenzione anche alla sostenibilità: seguendo i criteri del *Green Event*, gli organizzatori mettono in atto misure per il rispetto dell'ambiente, il risparmio energetico e la riduzione del rumore.

Il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige è aperto il venerdì 5 e il sabato 6 ottobre dalle ore 9.30 alle 18.30 e la domenica 7 ottobre dalle ore 10.30 alle 18.00. Ulteriori informazioni sull'evento si trovano online su [www.mercatodelpane.it](http://www.mercatodelpane.it)

**Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

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