



## PROFUMO DI PANE TARENTINO

L'arte del buon pane di montagna



Foto: Archivio CC/AA Trento - R. Magrone

## IL PANE TARENTINO A FILIERA CORTA DOCUFILM SUL PANE TARENTINO

Una serie di proiezioni immersive, un viaggio esperienziale attraverso i sensi, quattro film che documentano il processo di realizzazione del pane a filiera corta, raccontato e preparato dal docente e dagli allievi della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto. Ogni episodio si concentra su una diversa ricetta di pane fresco trentino e ne racconta la storia, gli ingredienti, le tecniche di cottura, per poi svilupparsi gradualmente attorno alla narrazione dell'arte del fornaio. Il pane rappresenta il fulcro della storia, si farà conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale. Le proiezioni saranno accompagnate, per chi lo desidera, da degustazioni.

Programmazione docufilm presso Palazzo Roccabruna:

- Giovedì 8 settembre ore 20.00    Episodio 1 - **IL PANE AL MAIS**
- Venerdì 9 settembre ore 20.00    Episodio 2 - **IL PANE DELLE DOLOMITI**
- Sabato 10 settembre ore 20.00    Episodio 3 - **IL PANE DI SEGALE**
- Domenica 11 settembre ore 20.00    Episodio 4 - **IL PANTRENTINO**

*A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini.*

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO,  
GRADITA LA PRENOTAZIONE.

Informazioni:

**Associazione Panificatori della provincia di Trento** – Tel. 0461 880422  
aspan@unione.tn.it - www.unione.tn.it/aspan  
Facebook e Instagram @aspanrentino - LinkedIn

**Palazzo Roccabruna** – Tel. 0461 887101  
promozione@tn.camcom.it - www.palazzoroccabruna.it  
Facebook e Instagram @palazzoroccabruna

