



Il pane è stato il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'uomo. Attività che esiste dunque da millenni, l'arte di fare il pane evolve nei territori secondo tradizioni che contribuiscono a rendere uniche le singole realtà, al punto da essere parte integrante della cultura locale e popolare.

In Trentino la produzione di pane fresco si lega anche al tema dell'agricoltura di montagna che nel tempo ha influenzato, modificando e adattando, il paesaggio e le tipologie di prodotto consumate.

Nuovi modelli di alimentazione e fenomeni globalizzanti nei mercati hanno portato sulle tavole delle famiglie prodotti congelati o precotti che nulla hanno a che vedere con il pane "fresco", genuino e di alta qualità, prodotto artigianalmente in loco.

Nella cornice del Festival d'Autunno, durante l'evento "Profumo di Pane Trentino" si presenteranno le tipologie di pane fresco trentino – proposte dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento - che vanno incontro alle nuove tendenze salutistiche, al cambiamento del gusto ed alla maggiore sensibilità nei confronti della sostenibilità delle produzioni agricole da parte del consumatore.

PER INFORMAZIONI:
Associazione Panificatori della provincia di Trento
0461 880422 - aspan@unione.tn.it
www.unione.tn.it/aspan
Facebook e Instagram @aspanrento - LinkedIn

Palazzo Roccabruna
0461 887101 - promozione@tn.camcom.it
www.palazzoroccabruna.it
Facebook @palazzoroccabruna

PALAZZO ROCCABRUNA
Tutti i giorni

DEGUSTAZIONE DI PANE FRESCO DEL TRENTINO

Pantrentino – Pane delle Dolomiti
Pane di segale – Pane al mais
con un tagliere di formaggi e salumi trentini

SABATO E DOMENICA (11:00-12:00)

COLAZIONE TRENTINA

con pane fresco, miele,
confetture e succo di mela



GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE (19:00-22:00)
Via Ss. Trinità 24, Trento

CENA A TEMA IL PIATTO DELLO CHEF – A TAVOLA CON IL PROFUMO DI PANE TRENTINO” Ristorante Lusernarhof – Luserna

Il menu si compone di:

Primo piatto

Culle al Vezena, croste di polenta e porcini confit

Pasta ripiena fatta in casa, con Vezena
stravecchio di malga (presidio Slow Food),
con croste di polenta e funghi porcini

Dolce:

Patàtana korschéntz cimbra caramellata,
con sorbetto alla prugna e cannella

Un calice di Trentodoc, altri vini a lista

Il tutto accompagnato da un cesto di pane trentino

Prezzo al pubblico: Euro 20,00

Produttore di vino presente in sala: Villa Corniole - Giovo

VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2019
Via Ss. Trinità 24, Trento

ore 14:30 - TAVOLA ROTONDA LA FORMAZIONE DEI PANIFICATORI DI DOMANI

ore 16:00 - CONVEGNO IL PANE AL CENTRO: COMPORTEMENTI DI ACQUISTO, TENDENZE DI MERCATO ED ASPETTATIVE. IL FUTURO DEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE

con la partecipazione degli Operatori economici
e dei Rappresentanti delle Scuole di formazione
professionale

26-29 SETTEMBRE

I pubblici esercizi e i ristoranti della città di Trento che aderiscono all'iniziativa propongono menu e finger food con il pane fresco trentino abbinato ai prodotti locali. Un'occasione per sperimentare abbinamenti inusuali e per scoprire nuovi sapori, il tutto accompagnato da musica dal vivo. Il pane prodotto dai laboratori trentini sarà disponibile all'acquisto direttamente presso lo stand collocato in via Ss. Trinità.

BAR AL POSTA
Via Ss. Trinità 19

BAR FIORENTINA
Via Calepina 4

BOTTEGA DEL CAFFÈ DERSUT
Via Mantova 39

CAFFÈ EXCELSIOR
Via S. Pietro/Angolo Via Mancini 86

CAFFÈ MAZZINI
Via G. Mazzini 54

CAFFÈ VENEZIA
Largo Porta Nuova 11

CASTELLI ROMANI
Via Ss. Trinità 9

PANIFICIO MODERNO
Piazza Lodron 21

PASTICCERIA DOLCEMENTE MARZARI
Via della Costituzione 28

RISTORANTE AL VÒ
Vicolo del Vò 11

RISTORANTE MAS DELA FAM
Via Stella 18 - Ravina

RISTORANTE ORSO GRIGIO
Via degli Orti 19

TRATTORIA AL TINO
Via Ss. Trinità 10

SOSI MAGNA LAUDE
Via Zanella 11



PROFUMO DI PANE TRENTINO

L'arte del buon pane di montagna



PALAZZO ROCCABRUNA

Via Ss. Trinità e città di Trento

26-29 settembre 2019





PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

PALAZZO ROCCABRUNA

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

Laboratori didattici rivolti alle scuole primarie a cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e di Eliseo Bertini

- 09:00-10:30 **“Facciamo il pane”**
Conoscere l'arte di preparare un buon pane per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.
- 10:30 **Colazione con il pane e i prodotti trentini**
- 11:00-12:30 **“Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi”**
Spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

PANTRENTINO

Pantrentino
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENINO



VENERDÌ 27 SETTEMBRE

Laboratori didattici rivolti alle scuole primarie a cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e di Eliseo Bertini

- 09:00-10:30 **“Facciamo il pane”**
Conoscere l'arte di preparare un buon pane per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.
- 10:30 **Colazione con il pane e i prodotti trentini**
- 11:00-12:30 **“Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi”**
Spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

Laboratori di degustazione a cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

- 17:00-19:00 **“Pane delle Dolomiti a lievito naturale e a prefermentazione (biga)”**
e intervento su: **“La riscoperta dei cereali in Trentino per un pane fresco di qualità”**
- 20:00-22:00 **“Pantrentino con farine di frumento”**
e intervento su: **“Il lievito madre e le sue proprietà”** a cura della nutrizionista e microbiologa dott.ssa Sara Filippi Plotegher.

PANE DELLE DOLOMITI

PANE DELLE DOLOMITI



SABATO 28 SETTEMBRE

Laboratori didattici aperti a tutti a cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e di Eliseo Bertini

- 09:00-10:30 **“Facciamo il pane”**
Conoscere l'arte di preparare un buon pane per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.
- 10:30 **Colazione con il pane e i prodotti trentini**
- 11:00-12:30 **“Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi”**
Spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

Laboratori di degustazione a cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

- 17:00-19:00 **“Sapori di montagna: pane di segale”**
e intervento su: **“Pane di segale alleato della linea”** a cura della nutrizionista, microbiologa dott.ssa Sara Filippi Plotegher
- 20:00-22:00 **“Il pane con la farina gialla di Storo, l'oro naturale della Valle del Chiese”**
e intervento su: **“Coltivazioni di mais nelle valli Giudicarie: biodiversità da riscoprire”** a cura di Pietro Giovanelli della Fondazione E. Mach

PANE DI SEGALE



LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

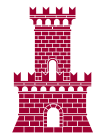
Nei laboratori di panificazione si potranno apprendere:

- le materie prime del pane fresco trentino e le farine a “km 0”, illustrate direttamente dai produttori;
- i sistemi d'impastamento:
metodo con lievitazione naturale
metodo con lievitazione indiretta;
- la creazione e il mantenimento del lievito naturale, le proprietà nutritive e la differenza tra lievito naturale e lievito di birra;
- la prefermentazione “biga”: perché creare impasti con le prefermentazioni;
- le corrette fasi lavorative degli impasti, i tempi di riposo della pasta, di lievitazione e di cottura;
- le motivazioni di un marchio di qualità per il pane trentino.

PANE DI MAIS



Per informazioni:
Associazione Panificatori della provincia di Trento
0461 880442 – aspan@unione.tn.it
www.unione.tn.it/aspan
Facebook e Instagram @aspantrento - LinkedIn



PALAZZO
ROCCABRUNA

Per prenotazioni:
Palazzo Roccabruna
0461 887101 – promozione@tn.camcom.it
www.palazzoroccabruna.it



www.festivalautunnotrento.it



Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
ALSENIGHERO DI ROVERETO E LENICO TERME
CLASSE IV - ARTE BIANCA - ROVERETO



COMUNE DI TRENTO



ASSOCIAZIONE
DEI RISTORATORI
DEL TRENTO



ASSOCIAZIONE
DEI PUBBLICI ESERCIZI
DEL TRENTO