



## **Dalla pagnotta venostana in coppia alla pagnotta pusterese**

Tradizione e varietà al Mercato del Pane e dello Strudel di Bressanone

**Dal 4 al 6 ottobre 2024, piazza del Duomo a Bressanone sarà il palcoscenico dell'annuale Mercato del Pane e dello Strudel. Nei loro stand, quattordici tra panifici e pasticcerie offriranno pane, strudel di mele e altre specialità con il Marchio Qualità Alto Adige. Verrà inoltre presentato ufficialmente il progetto "Regiolaib", come novità assoluta.**

Il Mercato del Pane e dello Strudel prenderà il via venerdì 4 ottobre 2024. Grazie alla possibilità di parlare con i maestri panificatori e pasticceri, l'evento permette di conoscere più da vicino l'arte della panificazione dell'Alto Adige e di acquistare numerose specialità di pane. Inoltre, nei ristoranti visitatrici e visitatori potranno gustare le specialità tradizionali. Ad accompagnare questa esperienza sensoriale ci saranno gruppi musicali provenienti da ogni zona dell'Alto Adige.

In occasione del Mercato del Pane e dello Strudel avverrà la presentazione ufficiale del progetto "Regiolaib" che punta a sensibilizzare consumatrici e consumatori verso il tema dei "cereali regionali dall'Alto Adige". Nell'ambito del progetto, ogni venerdì tutti i panifici con il Marchio Qualità Alto Adige sforneranno un pane preparato utilizzando per almeno il 75 per cento i cereali regionali e soddisfacendo tutti i criteri previsti dal relativo disciplinare.

Durante le tre giornate di festa, bambini e adulti potranno prendere parte a corsi gratuiti di panificazione per conoscere in prima persona il procedimento tradizionale con il quale vengono prodotte le specialità di pane e i prodotti da forno con il Marchio Qualità Alto Adige. Tutte le specialità di pane vengono preparate con ingredienti naturali – la base per lo speciale gusto e per l'unicità del prodotto.

Grazie alla collaborazione tra il Mercato del Pane e dello Strudel e il Museo diocesano, presso l'Hofburg di Bressanone le classi scolastiche potranno ascoltare un excursus sulla storia delle corporazioni dei panificatori e dei mugnai e dello storico banco del pane. Al termine, i bambini saranno accompagnati in piazza del Duomo lungo il percorso "Dal grano al pane", dove apprenderanno tante interessanti notizie sulla tradizione della panificazione in provincia – dalla trebbiatura alla macinatura, dalla cottura nel forno tradizionale al pane fresco.

Nell'area dedicata alla ristorazione al centro di piazza del Duomo verranno servite specialità tradizionali. L'organizzazione è curata da Unione Albergatori e Pubblici Esercenti HGV di Bressanone e da Bressanone Turismo.

Tra gli espositori con un proprio stand ci sono Kofler Delikatessen, che propone un assortimento di Speck Alto Adige IGP e raffinate specialità di salumi, Erich Larcher

**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)



con il miele dell'Alto Adige e i prodotti a base di miele e Seibstock Konfitüren con una selezione di confetture di frutta. Presso lo stand della Mela Alto Adige, un sommelier delle mele presenterà e farà degustare diverse varietà di mela.

A organizzare e promuovere l'evento è IDM Alto Adige. Thomas Fill, direttore della ripartizione Agrar di IDM afferma: "Il Mercato del Pane e dello Strudel è cresciuto fino a diventare un evento molto noto e apprezzato dai buongustai. Rappresenta inoltre il palcoscenico ideale per i produttori che possono presentare le loro eccellenti specialità di pane e prodotti da forno, offrendole per la degustazione e la vendita in un'atmosfera accogliente e informale. Il contatto personale con le consumatrici e i consumatori e l'occasione di ricevere informazioni sui prodotti e utili suggerimenti direttamente dagli addetti ai lavori, rendono il mercato un modello di successo per i panifici e le pasticcerie".

Fin dal suo esordio, il Mercato del Pane e dello Strudel è certificato "Green Event". Ciò significa che l'evento viene pianificato e realizzato secondo criteri di sostenibilità. Gli organizzatori attribuiscono grande importanza all'utilizzo di prodotti rispettosi dell'ambiente, alla corretta gestione dei rifiuti, alla mobilità sostenibile, all'approvvigionamento e alla creazione di valore aggiunto su base regionale, al risparmio energetico e alla riduzione dell'inquinamento acustico.

Il Mercato del Pane e dello Strudel è aperto venerdì 4 ottobre e sabato 5 ottobre, dalle 8.30 alle 18.30, e domenica 6 ottobre dalle 10.30 alle 18. Come da tradizione, nell'ultima giornata di mercato, nel Duomo di Bressanone verrà celebrata la messa del ringraziamento per il raccolto con accompagnamento musicale del coro del Duomo di Bressanone e il sostegno dei panifici e delle pasticcerie.

#### **Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtiroel.com

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