



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](mailto:aspan@unione.tn.it)  
[www.unione.tn.it/aspan](http://www.unione.tn.it/aspan)  
Facebook e Instagram @aspanrento - LinkedIn

**Palazzo Roccabruna**  
0461 887101 - [promozione@tn.camcom.it](mailto:promozione@tn.camcom.it)  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)  
Facebook @palazzoroccabruna



## PALAZZO ROCCABRUNA

26-29 SETTEMBRE  
GIOVEDÌ-VENERDÌ 17.00-22.00  
SABATO 11.00-22.00  
DOMENICA 11.00-19.00

### DEGUSTAZIONE DI PANE FRESCO DEL TRENINO

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

**COLAZIONE TRENINA**  
SABATO E DOMENICA (11:00-12:00)

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 TRENINO”**  
**Ristorante Lusernarhof – Luserna**

Il menu si compone di:

Primo piatto  
Culle al Vezzena, croste di polenta e porcini confit

Pasta ripiena fatta in casa, con Vezzena  
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

Festival <sup>1a</sup> edizione  
**d'AUTUNNO**  
CITTÀ DI TRENTO



**PROFUMO DI PANE TRENINO**  
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 @aspanrento - LinkedIn



PALAZZO ROCCABRUNA

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



www.festivalautunnorento.it



Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI ROVERETO E LECCO TERME CLASSE IV - ARTE BIANCA - ROVERETO



COMUNE DI TRENTO



ASSOCIAZIONE DEI RISTORATORI DEL TRENTO



ASSOCIAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI DEL TRENTO