

CONFERENZA

Il pane fresco prodotto in Trentino

Nuovi orizzonti per un prodotto a filiera corta

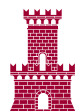
venerdì 5 ottobre 2018, dalle ore 15.00
Camera di Commercio I.A.A.
Sala Calepini – Via Calepina 13, Trento

Le nuove tipologie di pane fresco trentino – promosse dalla Provincia autonoma di Trento e dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento – vanno incontro alle nuove tendenze nell'alimentazione, al cambiamento del gusto ed alla nuova sensibilità nei confronti della sostenibilità del prodotto da parte del consumatore. Nella conferenza si affronteranno gli aspetti salutistici del consumo quotidiano del pane fresco, si descriverà il ritorno alla coltivazione di cereali in Trentino e si presenterà al pubblico un programma di valorizzazione del pane trentino a filiera corta. Relazioni a cura della Provincia autonoma di Trento, dell'Associazione panificatori della provincia di Trento, della Fondazione E. Mach e dell'Università di Trento.

PANE DI SEGALE



Per informazioni:
Associazione Panificatori della provincia di Trento
0461 880422 – aspan@unione.tn.it
www.unione.tn.it



PALAZZO
ROCCABRUNA

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



Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



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



Regione Autonoma Trentino-Alto Adige/Südtirol



ASSOCIAZIONE
DEI RISTORATORI
DEL TRENTO



ASSOCIAZIONE
DEI PUBBLICI ESERCIZI
DEL TRENTO

Con la collaborazione di
Camera della Commercio I.A.A. di Bolzano

Foto: Nicolo' Brunelli Fotografo – SchönhuberFranchi

TRENTINO



PROFUMO DI PANE TRENTO

L'arte del buon pane di montagna



PALAZZO ROCCABRUNA

4/7 ottobre 2018



PROFUMO DI PANE TRENTO

L'arte del buon pane di montagna

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 si 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.

Nel contesto dell'evento "PROFUMO DI PANE TRENTO" 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.

DEGUSTAZIONE DI PANE FRESCO DEL TRENINO

Pantrentino
Pane delle Dolomiti
Pane di segale
Pane al mais

con un
tagliere di formaggi e salumi trentini

LABORATORI DI PANIFICAZIONE

Come si fa un buon Pane Fresco Trentino?

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 fresco in Trentino.



PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

17.00 – 19.00

"Pane delle Dolomiti a lievito naturale
e a prefermentazione (biga)"
e intervento su: "I cereali della montagna trentina"

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
Presentazione degli allievi
e dello scopo didattico della scuola

20.00 – 22.00

"Pantrentino con farina di frumento trentino"
e intervento su: "I cereali della montagna trentina"

A cura dell'Associazione Panificatori
della provincia di Trento



VENERDÌ 5 OTTOBRE

17.00 – 19.00

"Pane al mais di Storo a lievito naturale
e a prefermentazione (biga)"
e intervento su: "Coltivazioni di frumento
e di mais nelle valli Giudicarie"

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
Presentazione degli allievi
e dello scopo didattico della scuola

20.00 – 22.00

"PanTrentino con la farina di frumento
della Valle dei Laghi"
e intervento su: "Coltivazioni di frumento
della Valle dei Laghi"

A cura dell'Associazione Panificatori
della provincia di Trento

SABATO 6 OTTOBRE

14.00 – 18.00

"Il pane di segale con prefermentazione (biga)"
e intervento su: "Le 4 tipologie di pane fresco presenti
nel disciplinare del Marchio Qualità Trentino"

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
Presentazione degli allievi
e dello scopo didattico della scuola



PANTRENTINO



CENA A TEMA
SABATO 6 OTTOBRE | ORE 19.00 – 22.00
"A TAVOLA CON LA CUCINA TRENINA"

A tavola con il Profumo di Pane Trentino
chef Andrea Bassetti

Benvenuto della cucina con:

Cruditè di carne salada con soncino, Trentingrana
ed olio extravergine di oliva del Garda trentino servito
su crostino di pane di segale tostato

Un calice di TRENTODOC

Piatto Unico:

Gnocchi di pane alla lucanica trentina e Casolèt
della Val di Sole al burro e salvia, filetto di maiale
in crosta di pane con ristretto al Teroldego,
patate duchessa.

Dolce:

Assaggio di torta di pane ai pinoli ed uvetta sultana

Vino, caffè, grappa a richiesta

Prezzo al pubblico: 25,00 Euro