

ALTO ADIGE, D'AUTUNNO PER DUE APPUNTAMENTI CON IL GUSTO, TRA SPECK, MERCATO DEL PANE E STRUDEL



Category: [Enogastronomia](#)

A **Bressanone**, in piazza Duomo, cuore pulsante della ridente cittadina altoatesina, si sta preparando ad accogliere turisti e curiosi per l'annuale ed immancabile appuntamento con il tradizionale **Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige** che, quest'anno, compie 15 anni. Si tratta di tre giorni, dal 29 settembre al 1 ottobre, dedicati ad uno degli alimenti che vanta in Alto Adige una tradizione lunghissima, tutt'oggi ancora viva e sentita.

Dal celebre pane di segale croccante, alla pagnotta pusterese, fino alla pagnotta venostana in coppia, tutti a Marchio di Qualità Alto Adige che garantisce l'utilizzo di ingredienti naturali e di cereali di provenienza locale. Ogni vallata ha le sue specialità e le sue tradizioni che ogni panettiere custodisce gelosamente nelle sue ricette, tanto che lo stesso tipo di pane può avere gusti diversi a seconda del panificio dove viene acquistato. Il segreto della grande varietà di pane risiede proprio qui, nelle peculiarità regionali e culturali dell'Alto Adige.





Un'occasione per divertirsi con tutta la famiglia e sperimentare l'esperienza di fare il pane, lasciarsi inebriare dal suo profumo fragrante di quando è appena sfornato e ammirare il corteo di panificatori e pasticceri che per l'occasione sfilerà nel Duomo di Bressanone.

Anche quest'anno il Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige sarà a tutti gli effetti un 'Green Event', verrà cioè organizzato e programmato secondo criteri sostenibili come l'utilizzo di prodotti biologici e la gestione intelligente dei rifiuti. L'organizzazione della

festa sarà seguita nel suo complesso dall'IDM Alto Adige di Bolzano. Il programma dettagliato si può consultare sul sito dedicato.

Ma gli appuntamenti autunnali con il gusto, in Alto Adige riservano anche un altro qualificante evento; infatti, non solo canti, danze folcloristiche e specialità regionali, ma quest'anno la **Festa dello Speck Alto Adige Val di Funes** festeggia i 15 anni di attività offrendo workshop, giochi a premi e video Virtual Reality.

Infatti il 30 settembre ed il 1° ottobre, **Santa Maddalena**, idilliaco paesino della Val di Funes, posto piedi del monte Ruefen in cui sorge non solo il paese, ma anche uno dei simboli della valle, la Chiesa di Santa Maddalena che, secondo la leggenda, fu costruita in questo luogo perché le acque del Rio Fopai trascinarono fino a lì un quadro miracoloso raffigurante Santa Maddalena, si prepara ad accogliere l'ormai internazionale appuntamento con lo Speck Alto Adige IGP, il re dei salumi altoatesini.



Così, la due giorni all'insegna del divertimento porterà i visitatori a immergersi nella natura incontaminata, esibendo canti, danze folcloristiche e musica tipica, oltre ad un mercato di specialità regionali e forni pronti a servire il fragrante pane tipico dell'Alto Adige. Si aggiunge un ricco



programma di intrattenimento che quest'anno verrà coronato da workshop sulle fasi di produzione dello speck e del suo uso in cucina, offrendo agli ospiti l'opportunità di preparare e assaggiare i canederli allo speck. E non solo, anche giochi a premi porteranno i visitatori lungo un "percorso avventura", alla ricerca di curiosità e verrà presentato anche il nuovo video Virtual Reality.

L'edizione, che vedrà protagonista l'ormai famoso "Gletscherhons", il tagliatore più veloce di speck e

l'elezione della Regina dello Speck 2017, sarà anche condita da una vasta proposta gastronomica, dai piatti tipici come i classici taglieri di Speck Alto Adige IGP, i canederli od anche i Gröstel (patate arrostiti e speck), fino alle pietanze più creative come la vellutata di zucca con fettine di speck o l'insalata di cavolo cappuccio con speck.

La festa nasce da un'iniziativa comune dell'Associazione Turistica Val di Funes, del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e di IDM Alto Adige. Anche quest'anno la manifestazione aderirà al progetto

"GreenEvent", che determina standard organizzativi secondo criteri sostenibili.
Il programma dettagliato dell'evento è reperibile alla pagina web dedicata.

www.mercatodelpane.it

www.festadellospeck.it

(i.c.)