

# IL MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL

## BRESSANONE - ALTO ADIGE

**DOMENICA**

**03**

**OTTOBRE**

Nella prima mattinata ritrovo dei Sig.ri partecipanti nei luoghi convenuti, incontro con l'Assistente dell'Agenzia, sistemazione in confortevole pullman Gran Turismo e partenza via Autostrade per Verona, Trento. Sosta in Autogrill per un Buon Caffé. Proseguimento per Bolzano e **BRESSANONE**, dove ogni anno, nella centralissima Piazza Duomo, la prima domenica del mese di Ottobre, si svolge il tradizionale **IL MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL**. Tempo libero a disposizione per partecipare al ricco programma d'iniziativa organizzate in occasione della prestigiosa manifestazione. Quella del pane in Alto Adige è una vera e propria cultura. Ne esistono centinaia di tipi diversi: dal pane nero, al pane integrale con finocchio, al pane con i semi di girasole o quelli di papavero. Un'intera manifestazione ancora non basta per riuscire ad assaggiarli tutti!!! L'Arte di fare il pane vanta una lunghissima tradizione in Alto Adige che si rivela tutt'oggi ancora molto viva e sentita. Dal rinomato pane di segale croccante alla pagnotta pusterese fino alla pagnotta venostana in coppia, ogni vallata vanta la propria specialità di pane. E quasi ogni panettiere custodisce gelosamente la sua ricetta, dove differenti miscele, varietà di cereali e altri ingredienti conferiscono ad ogni tipo di pane un gusto unico. Il segreto di questa grande varietà di pane risiede nelle peculiarità regionali e culturali dell'Alto Adige. Ed è proprio questa varietà che ogni anno è possibile toccare con mano al Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige, il quale offre ai visitatori l'opportunità di assaporare la fragranza del pane con il Marchio di Qualità dell'Alto Adige. Il marchio garantisce l'utilizzo di ingredienti naturali e di cereali di provenienza prevalentemente locale per la preparazione del pane. Il profumo del pane appena sfornato, il percorso storico con gli antichi strumenti del mestiere, il corteo festivo dei panettieri nel Duomo di Bressanone con la messa di ringraziamento la domenica, l'esperienza di fare il pane e la possibilità di portare a casa tante varietà di pane e molte gustose specialità regionali rendono una visita a Bressanone un'esperienza unica per tutta la famiglia! Sono tantissimi gli amanti di questo alimento così semplice e sano ma tanto ricco di sapore, presente in tutte le nostre tavole, come sono numerosi anche gli amanti dello strudel, tipico dolce altoatesino, anche lui dalle mille varianti! I panettieri in Piazza Duomo a Bressanone durante la manifestazione, illustreranno le varie tecniche di lavorazione e cottura del pane con marchio di qualità altoatesino, un viaggio nel passato che ci permetterà di scoprire piccoli trucchi e segreti per la riuscita di un ottimo pane! In serata ritrovo nel luogo indicato dall'Assistente dell'Agenzia. Sistemazione in Pullman e rientro alle località di provenienza. Arrivo previsto in serata.

**La quota individuale di partecipazione di € 65,00** (minimo 25 partecipanti) **comprende:**

Viaggio in Confortevole Pullman Gran Turismo attrezzato con le nuove dotazioni sanitarie previste per legge (Sanificazione giornaliera con ozono; Distanziamento di legge delle poltrone; Gel lavamani) dotato dei più moderni sistemi di sicurezza; Assistente dell'Agenzia per l'intera durata del viaggio; Assicurazione Medica Europ Assistance; Tasse e percentuali di servizio.

- La sistemazione dei posti in pullman seguirà l'ordine di prenotazione
- La prenotazione verrà confermata con il versamento dell'intera quota di partecipazione

**Per Informazioni e Prenotazioni: Agenzia Viaggi BALDINI**

**ROBERTO Tel. 0522 676627 - [www.baldiniviaggi.it](http://www.baldiniviaggi.it)**

Organizzazione Tecnica: Agenzia Viaggi BALDINI ROBERTO - Campegine RE