

PANIFICATORI, PASTICCERI E GASTRONOMIA DEL TRENINO

- CFP ENAIP Alberghiero Tione - Tione di Trento
- Il Forno dei Sapori - Arco
- Ist. di form. prof. Alberghiero Rovereto - Rovereto
- La Bottega del Pane - Cles
- Panificio Bellotti - Comano Terme
- Panificio Binelli - Pinzolo
- Panificio Pasticceria Zanoni - Comano Terme
- Panificio Pizzini - Storo
- Panificio Sosi Trento - Trento
- Panificio Zambanini - S. Lorenzo-Dorsino
- Pasticceria Dolce Peccato - Storo
- Pasticceria Salvotelli - Storo
- Tecchiolli Panificio Pasticceria - Cavedine

Altri stand di prodotti locali

- Agraria Riva del Garda - Riva del Garda
- Az. Agr. La Cüгна di Radoani Luca - Borgo Chiese
- Birrifico Artigianale Leder - Ledro
- Cantina Toblino - Madruzzo
- Laboratorio Gastronomico Luzzani - Storo
- Macelleria CIS - Ledro
- Ristorante Al Mangia - Borgo Chiese
- Ristorante La Contea - Borgo Lares
- Salumificio Bomé - Pieve di Bono - Prezzo

L'evento è organizzato da



in collaborazione con



Informazioni

Madonna di Campiglio Azienda per il Turismo Spa

tel. +39 0465 901217 | manifestazioni@campigliodolomiti.it

www.campigliodolomiti.it



MADONNA
DI CAMPIGLIO



Il Pane trentino in festa

3^a edizione

24 Marzo 2024
Storo

IL PANE TRENTINO IN FESTA

3^a edizione

Storo

Domenica 24 Marzo 2024

Presso la **Cooperativa Agri '90**

“**Il Pane trentino in festa**” è un evento ideato dalla Cooperativa Agri'90 per valorizzare i prodotti della nostra terra, in particolare il pane e i prodotti da forno realizzati con la **farina bianca e gialla di Storo**.

Sarà presente la storica **Macelleria CIS di Bezzecca**, premiata dal “Gambero Rosso” per i würstel migliori d'Italia.



PROGRAMMA

Ore 10:00 **Benvenuto** e saluto delle autorità.

Ore 10:45 **Apertura manifestazione** con espositori trentini.

Dalle Ore 11:00 Degustazione di **pane di farina bianca** appena sfornato dai ragazzi dell'Arte bianca di Rovereto accompagnato dai **formaggi di malga** dell'*Azienda Agricola La cùgna di Radoani Luca*, lo **speck** del *Salumificio Bomè* e i **würstel** della *Macelleria CIS*.

Oltre al pane si potranno assaggiare anche **colombe pasquali, dolci, biscotti artigianali** ed altre delizie.

Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di **vino** della *Cantina Toblino* e dalle **birre** del *Birrificio Leder*.

Durante la giornata si potranno degustare varie tipologie di pane prodotte dai panifici presenti.

Ore 12:00 **Pranzo** preparato dagli chef locali **Oscar Bagattini** del ristorante **Al Mangia** e **Carlo Alberto Luzzani** del **Laboratorio Gastronomico Luzzani**.

A pagamento e su prenotazione *entro venerdì 22 marzo* Tel. 0465 686614.

MENÙ

Bis di primi

Tortello di farina bianca di Storo ripieno di polenta carbonera, burro fuso ed erbe aromatiche.

Tagliatelle di farina bianca e farina gialla di Storo al ragù di cervo.

Pizza del Ristorante “La Contea” di Borgo Lares.

Taglieri di formaggi e salumi con il würstel più buono d'Italia.

Ore 17:00 Chiusura manifestazione.

Le note di Marco Corradi e la sua fisarmonica allieteranno il pubblico per l'intera kermesse.

Durante l'evento sarà possibile **acquistare i prodotti locali nel negozio di Agri '90**.

In regalo ai presenti **un sacchetto di farina bianca e una confezione di mele**.

L'evento si terrà anche in caso di maltempo nella struttura coperta e riscaldata.