Appuntamento con lo speck: 3 e 4 ottobre a Santa Maddalena

speck-la-festa-e36ebd4b

Buongustai e amanti del re dei salumi altoatesini, nel primo fine settimana di ottobre torna l’appuntamento con lo speck a Santa Maddalena, paesino nel cuore della Val di Funes incorniciato dall’incantevole profilo naturale del gruppo alpino Odle. Due giorni, il 3 e il 4 ottobre, ricchi di appuntamenti per grandi e piccini: dalle danze folcloristiche agli spettacoli musicali e i concerti, dallo spazio dedicato ad informazioni relative al prodotto con un percorso sensoriale, al mercato contadino e di artigianato locale, dall’incoronazione della nuova Regina dello Speck all’estrazione della lotteria con ricchi premi - il tutto condito da squisite e stuzzicanti degustazioni di Speck Alto Adige IGP.
La festa nasce da un’iniziativa comune dell’Associazione Turistica Val di Funes, del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dell’EOS – Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano, e anche quest’anno aderirà all’iniziativa ‘going GreenEvent’, verrà cioè organizzata e programmata secondo criteri sostenibili. Il programma dettagliato dell’evento è reperibile alla pagina web www.festadellospeck.it.
Pane e StrudelContemporaneamente alla Festa dello Speck Alto Adige si svolgerà a Bressanone il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige, una kermesse che vede come protagonisti assoluti il pane e le specialità da forno con il Marchio di Qualità Alto Adige. Ogni vallata ha le sue tipicità: ci sono le pagnotte venostane in coppia, il pane alla segale, le pagnotte pusterese, il tipico pane di segale croccante chiamato Schu?ttelbrot ma anche i dolci tipici come lo strudel di mele, simboli di una tradizione panettiera antica e di prodotti che sono parte integrante della cultura altoatesina. Dal 2011, grazie al progetto Regiograno, si è dato un nuovo impulso alla coltivazione dei cereali in Alto Adige creando una stretta rete di collaborazione tra agricoltori, mugnai e panificatori al fine di preservare la biodiversità del paesaggio culturale. Il Marchio di Qualità Alto Adige, oltre a garantire la provenienza regionale, sta per l’utilizzo di grano locale e per la produzione artigianale. Tante le attività in programma, dal percorso storico con gli antichi attrezzi del mestiere al corteo festivo dei panettieri alla possibilità di sperimentare l’esperienza di fare il pane.