

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 2076 del 09/07/2012**

**Consegnata nei giorni scorsi, è stata realizzata dagli allievi dei corsi di arte bianca dell'IFPA di Rovereto**

## **ALL'ASSESSORE PANIZZA UN'AQUILA FATTA DI PANE**

**Nei giorni scorsi l'assessore provinciale alla cultura, rapporti europei e cooperazione, Franco Panizza, ha ricevuto un omaggio singolare: una spettacolare aquila fatta interamente di pane da alcuni allievi dei corsi di arte bianca dell'IFPA di Rovereto e Levico, in collaborazione con l'Associazione panificatori.-**

Nei giorni scorsi una delegazione composta dal segretario dell'Associazione panificatori, Franco Camin, dal dirigente dell'IFPA di Rovereto e Levico Federico Samaden e dai docenti dei corsi di Arte Bianca e Pasticceria Valentino Baldo ed Eliseo Bertini ha voluto donare all'assessore alla cultura, rapporti europei e cooperazione, Franco Panizza, un prodotto assai particolare realizzato dai giovani allievi panificatori. L'originale scultura in pane, ideata da Valentino Baldo, docente dell'IFPA, è stata proposta dall'Associazione panificatori e dagli allievi dei corsi di arte bianca dell'IFPA di Rovereto e Levico nell'ambito delle Feste Vigiliane. Ormai da alcuni anni, infatti, l'istituto collabora con l'Associazione panificatori sia per le feste cittadine sia per altre manifestazioni realizzando prodotti per la degustazione e la presentazione. Realizzata dagli allievi del terzo e quarto anno di Arte bianca e Pasticceria, con la supervisione dei docenti Eliseo Bertini e Valentino Baldo, la scultura è interamente di pane e dedicata al Trentino: la base è un ceppo che rappresenta la flora delle montagne e in particolare l'abete rosso, con cui la famiglia Stradivari costruiva i preziosi strumenti; la parte sovrastante è un'aquila che rappresenta la fauna del Trentino ed è anche il simbolo della Provincia autonoma; la base del ceppo è composta di pigne, ghiande, noci e funghi anch'essi in pane. In particolare l'aquila è composta da 400 piume ed è sostenuta solo da una struttura interna - di pane - sulla quale sono attaccate tutte le parti che la compongono; le piume poi sono create miscelando vari tipi di farine, al fine di ottenere un impasto molto elastico e che si presti a essere steso molto sottile, la colorazione scura è data dall'aggiunta di cacao e caffè.

Immagini a cura dell'Ufficio Stampa -

()