

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. 3142 del 08/10/2022

Grande successo per lo showcooking all'insegna di pasta madre e bollicine del territorio

Trentodoc Festival: pane e spumante, radici comuni. E tutti con le mani in pasta

Il boom della panificazione fatta in casa è stato una delle conseguenze, positive, del lockdown legato alla pandemia. Ecco perché l'incontro "Pane, terra e parole" si è rivelato un talk show ad alto tasso d'interesse da parte di un folto pubblico con domande legate a pasta madre, miscele di lieviti, temperatura del forno e via impastando. D'altronde il Festival del Trentodoc alla Loggia del Romanino ha riunito per l'occasione un gruppo di artigiani di livello assoluto come Matteo Piffer, titolare di Panificio Moderno di Isera e Davide Longoni, titolare di Panificio Davide Longoni a Milano. Con loro sul palco Stefano Berzi, Miglior Sommelier d'Italia Associazione Italiana Sommelier 2021.

Il connubio pane e vino, in questo caso, lievitati e spumante, ha delle radici comuni. Letteralmente. Lo ha spiegato Longoni: "Sì, il pane è un prodotto agricolo e culturale. Ed entrambi sono legati alle filiere. Noi abbiamo cercato, con la nostra associazione Pau (panificatori agricoli urbani) di cui fa parte anche Matteo Piffer, siamo una cinquantina in tutta Italia, di riportare la panificazione a delle filiere, cosa che era andata perduta da decenni ormai. Il grano da troppo tempo arrivava da tutto il mondo. Noi abbiamo una nostra filiera, italiana e controllata. Tutto nell'ottica del rispetto dei suoli".

Matteo Piffer si è fatto un nome che, dal Trentino, lo ha portato ai vertici della panificazione della Penisola. "Il Trentodoc, aldilà del prodotto, promuove una identità territoriale. La realizzazione di questa idea genera dei processi molto interessanti: la filiera del pane trentino prevede anche la reintroduzione qui da noi dei cereali, una coltivazione che dagli anni 50 è andata un po' in disuso. Con la consapevolezza che abbiamo oggi". E dopo le parole, per la gioia di tutti, via con le mani in pasta.

()