



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

Ortsgruppe Gais-Uttenheim



Bruneck
Brunico



Informazioni festa pane contadino:
Tel. +39 0474 555 722
info@bruneck.com



1a Festa a Villa Ottone

PANE CONTADINO

**Pane contadino, grano,
specialità**

Domenica 20 agosto 2017
dalle ore 10.00 alle ore 17.00

Voletе vivere da vicino la preparazione del pane contadino ?

Essa vanta una lunga tradizione a Villa Ottone e in tutto l'Alto Adige. In passato i contadini preparavano il pane solo ogni due mesi e lo lasciavano seccare in modo da poterlo conservare più a lungo. Tuttavia non c'è nulla di meglio che il profumo del pane appena sfornato che si diffonde nelle vie del paese!

Se siete curiosi di sapere cosa dona alla pagnotta pusterese „Breatln“ quel sapore incomparabile, Vi consigliamo di osservare le contadine durante la sua preparazione. Questa festa del pane Vi offrirà proprio la possibilità di scoprirlo!

Vari incontri e conferenze Vi permetteranno di conoscere tutto ciò che riguarda la preparazione del pane contadino. E una cosa è certa, ogni maso prepara il proprio pane tipico secondo ricette diverse e personali che sono state tramandate tra le generazioni! Potrete passeggiare per Villa Ottone e fermarVi presso 6 forni del pane per assaggiare 6 tipi diversi di pagnotte contadine!

SI SFORNA!

Verranno riscaldati i forni a legna dei contadini di Villa Ottone!

Nei 6 forni a legna verranno cotte le pagnotte pusteresi „Breatln“, i panini „Vinschger Paarl“, il pane croccante di segale e tanti altri tipi di pane.

TuffateVi nel mondo del pane contadino! Masi e orari per assistere alla cottura del pane contadino :

Gratzer: dalle ore 10.30 alle 15.00

Moarhof: dalle ore 10.00 alle 17.00

Bachbauer: dalle ore 13.00 alle 15.00

Lackner: dalle ore 13.00 alle 15.00

Striegl: dalle ore 10.00 alle 14.00

Bodenhof: dalle ore 10.30 alle 17.00

Anche le associazioni di Villa Ottone parteciperanno all'evento preparando altre specialità culinarie locali per soddisfare ogni palato!

Gratzer: BANDA MUSICALE

Frittelle di mele, „Profesen“ (pane fritto), gelato, „Buchtln“

Moarhof: SCHÜTZEN

Piatto freddo con speck, salsicce bianche con Brezen

Bachbauer: VIGILI DEL FUOCO e „DIE GLORREICHEN“

Grigliata mista

Striegl: CORO PARROCCHIALE

Caffè e dolci

Bodenhof: ASSOCIAZ. COLTIVATORI, GIOVANI COLTIVATORI, COLTIVATRICI

Canederli, „Strauben“ (dolci fritti)

Mareil Wiese: ASSOCIAZIONE SPORTIVA ASV

Funghi con polenta

Conferenze – presso il maso MOARHOF

- Ore 11.00 * **Das Puschtra Bauernbreatl** con Christl Feichter. Come nasce il nostro pane, storia, preparazione e informazioni interessanti sul „Breatl“ pusterese.
- Ore 13.00 * **Il Pane senza farina** con Sig. Beikircher. Consigli pratici su come preparare il pane senza farina di cereali.
- Ore 14.00 * **Spezie per il pane** con Christl Feichter. Cumino, anice, finocchio, coriandolo e trigonella sono le spezie tipiche del nostro territorio che vengono usate per la panificazione. Verranno fornite informazioni utili e curiosità interessanti sulle spezie utilizzate nel pane contadino.
- Ore 15.00 Un viaggio con **l'autore Sergio Rossi** sulle sue esperienze, la storia e i racconti del Puschtra Bauernbreatl (pane nero).

Informazioni e consigli di prima mano – presso il maso BODENHOF *

- Ore 11 – 15 **Paglia, grano, spelta, resta** e altre **informazioni interessanti** riguardanti i vari tipi di cereali. La signora Martha Lochmann del „Sortengarten“ mostra come intrecciare un cappello di paglia.
- Ore 11 – 16 **Il forno a legna per il pane** Colloquio tecnico con l'esperto in costruzione di forni a legna della ditta „Ofenbau Gartner“.
- Ore 11 – 16 **La coltivazione dei cereali** Consigli utili per la coltivazione dei cereali – incontro con l'associazione „Consulenza per l'agricoltura montana“.
- Ore 14 – 16 **La macina per cereali** Apprenderete come lavora la macina per cereali presso il mulino del maso Bachbauer.

Programma:

- Intrattenimento musicale** con vari gruppi musicali e con gli „Schuhplattler“ della Val di Funes
- Grande mercato del pane e del contadino:** Presso le varie bancarelle troverete prodotti regionali e dei contadini, riceverete informazioni interessanti su tutto ciò che riguarda la preparazione del pane, sul grano e su altri prodotti con cereali, altre particolarità sulla tessitura artistica, sulla tornitura e sui lavori di cucito, informazioni sulle erbe e su vari prodotti locali come marmellate, miele, verdura, prodotti caseari e altro ancora.
- ore 13 – 16 presso il maso Striegl si eseguono **lavori a mano con materiali naturali per bambini** con Paula e Margareth Seeber
- ore 15 presso il maso Bodenhofer **si prepara il pane con i bambini**
- ore 13 presso il maso Lackner si cucina sul fuoco il **pane avvolto in un bastone**

* Conferenze e informazioni in lingua tedesca