

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. 475 del 09/03/2019

Oggi il vicepresidente ha partecipato alla celebrazione dei 95 anni di attività del panificio Pulin

Tonina: “Va promosso un pane interamente trentino”

“È una soddisfazione e un piacere essere qui con voi e festeggiare questo importante traguardo: avere una storia di 95 anni di attività vuol dire avere alle spalle passione, sacrifici, ma credo anche tanta soddisfazione. Fare il pane oggi è un’arte, proprio per questo tre anni fa, assieme ai panificatori trentini e al presidente Bonafini, abbiamo iniziato un percorso con un disegno di legge rivolto appunto ai panificatori, attualmente circa un centinaio in Trentino. L’obiettivo era quello di riconoscere il ruolo importante di chi svolge questo lavoro, tutelare i consumatori, ma anche sostenere chi produce farine: in Trentino infatti abbiamo notato che vi è un ritorno della produzione delle farine, pensiamo ad esempio alla Val del Chiese, un segnale che va colto in positivo per promuovere un pane trentino a tutti gli effetti. Per questo come amministrazione provinciale stiamo infatti lavorando con attenzione sul marchio Qualità Trentino, a tutela della qualità dei nostri prodotti”. È stato con queste parole che il vicepresidente e assessore all’urbanistica, ambiente e cooperazione Mario Tonina ha preso parte oggi alla celebrazione dei 95 anni di attività del Panificio Pulin, organizzata a Palazzo Geremia a Trento.

Accanto al vicepresidente Tonina, a Palazzo Geremia a Trento, vi erano il sindaco Alessandro Andreatta con l’assessore Roberto Stanchina, nonché il presidente dell’Associazione Panificatori di Trento, Emanuele Bonafini, oltre naturalmente alla famiglia Pulin. Ad aprire l’evento le note dell’armonica e del pianoforte di Santo Albertini, quindi un brindisi in collaborazione con la Scuola dell’Arte bianca di Rovereto.

Il Panificio Pulin ha festeggiato in questo modo quasi un secolo di attività: il laboratorio è ancora in centro storico, come un tempo, in via Cavour: qui una generazione ha sfornato il pane, prima Italo, poi Arnaldo e infine da Andrea, l’attuale titolare, che oggi, nel corso della cerimonia, ha consegnato un mazzo di fiori a sua mamma e sua moglie sedute tra il pubblico in sala.

Riprese e interviste a cura dell’Ufficio Stampa

(at)