



**Das puschtra Bauernbreatl**  
**Il pane nero**  
**di Sergio Rossi**

Edizione in brossura  
Formato 12,5 x 16,5 cm  
Pagine 48  
Euro 7,90 (i.i.)  
ISBN 978-88-6373-116-3

**Sergio Rossi**  
**DAS PUSCHTRA BAUERNBREATL**  
**IL PANE NERO**

Panificare all'antica significa conoscere i segreti del lievito madre, saperlo stimolare, lavorare e dosare. Calibrare l'impasto, regolare le erbe, moderare il sale. E poi temperare il forno e stimare la cottura del pane. Niente termometri né impastatrici.

Sergio Rossi, in un appassionante viaggio racconta la realizzazione del pane nero, tipica produzione tradizionale alto-atesina. Le ricette e la storia di una festa che si ripete ogni mercoledì, da giugno ad ottobre: la realizzazione del pane nero ad Haidenberg.

Sergio Rossi si occupa di storia della cucina, produzioni alimentari e promozione territoriale. Già direttore del *Conservatorio delle Cucine Mediterranee di Genova*, è ideatore ed autore del sito *civiltaforchetta.it* e curatore dell'*Archivio per la storia dell'alimentazione Giovanni Rebora*; è fiduciario della Condotta Slow Food di Genova. Autore di numerosi articoli sulla cultura enogastronomica, ha inoltre pubblicato:  
*La cucina dei tabarchini - Storie di cibo mediterraneo tra Genova, l'Africa e la Sardegna*, Sagep Editori, Genova, 2010  
*I segreti di una cuoca - 150 ricette di un altro tempo*, Edizioni La Lontra, Genova, 2010  
*Alle radici del Pesto genovese: storia, curiosità, ricette*; Nova Scripta, Genova, 2008