

www.autumnus.trento.it

TRENTINO



CITTÀ DI TRENTO 
AUTUMNUS
i frutti della terra

10-20 OTTOBRE 2024

RASSEGNA STAMPA

N.B. La rassegna stampa è stata predisposta con un sistema di monitoraggio di redazione interna per il web – che si avvale anche delle segnalazioni dei giornalisti raggiunti e dei motori di ricerca – e di un servizio a pagamento per il monitoraggio dei cartacei. La presente rassegna stampa non include uscite su tv o radio locali e nazionali, sulle quali il committente è stato tempestivamente avvertito.

Successo del percorso del gusto

“Autumnus” chiude con il botto

Le verdure dei centrotavola (verza e cavolo cappuccio) che vengono riconvertite in ingredienti di un piatto sfizioso: un esempio virtuoso di sostenibilità alimentare messo in pratica durante un incontro dedicato proprio agli scarti nobili.

C'è tutto questo in “Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento”, che domenica sera in piazza Battisti ha chiuso la quarta edizione: quella che doveva essere una degustazione di due ricette esclusive abbinata alle eccellenze enologiche trentine riservata a 35 persone si è trasformata in un percorso del gusto per quasi 80. “Autumnus”, organizzato dalla ProLoco Centro Storico con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione, Provincia e Comune, non è mai stato così grande: nella durata (11 giorni rispetto ai 4 dello scorso anno), negli appuntamenti (quasi 200), nelle collaborazioni di rilievo (come quella con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto) soprattutto nella passione di circa 300 volontari.



TURISMO Anticipati i temi della 25° edizione di Bitm che si terrà dal 12 al 15 novembre

«Favorire la destagionalizzazione»

FABIO PETERLONGO

«Occorre costruire un turismo lento, a misura di persona, che punti sulla destagionalizzazione per valorizzare i territori e le stagioni trascurate dai grandi flussi turistici di massa». L'architetto Alessandro Franceschini, direttore scientifico della Borsa internazionale Turismo montano, è intervenuto ieri ad "Autumnus" in piazza Mostra dove sono stati anticipati i temi dell'avventicinquesima edizione di Bitm che si terrà a Trento dal 12 al 15 novembre. «Viviamo un periodo di grandi incertezze a causa dello scenario internazionale e della crisi climatica - riflette Franceschini - Ma il turismo per sua natura è capace di trasformarsi, cogliendo le opportunità dalle crisi».

Interviene il vicepresidente di Confesercenti Trentino, Massimiliano Peterlana, che riflette sul tema dell'overtourism, il sovraccarico turistico che finisce per penalizzare i territori: «È un tema che esiste e va affrontato favorendo il turismo in periodi meno canonici. Già sul Garda si sta allungando la stagione e nei territori di montagna si sta cercando di affiancare al turismo della neve altre attività che non dipendono dalla neve».

Per Franceschini la chiave di lettura sta nel cambiamento delle abitudini: «Un tempo c'era la villeggiatura, che portava le persone a godere della vacanza per un tempo lento, immergendosi nei territori. Oggi la vacanza dura meno di una settimana, non è sufficiente per ricaricarsi. Ma al contempo i turisti si sono fatti più esigenti, vogliono che il periodo trascorso in vacanza sia contrassegnato da autenticità. Spesso vengono in Trentino aspettandosi una natura incontaminata, ma poi trovano traffico ed esperienze non genuine, con il rischio di compromettere la nostra ricchezza, che sta proprio nelle esperienze autentiche ben diverse da quelle del turismo di massa».

Ma se la villeggiatura di due settimane non esiste quasi più, non è per scelta, ma per necessità. Il ceto medio impoverito non può permettersi più di qualche giorno di vacanza. Forse anche per l'ambizione anche in Trentino di attirare il turismo di "fascia alta": ne deriva la quasi estinzione degli alberghi a due o tre stelle, che permettevano alle persone del ceto medio una vacanza in un luogo attrezzato a prezzi adeguati.

Oggi il ceto medio può permettersi pochi giorni di ferie magari nei bed&breakfast che cannibalizzano i centri storici. Su questo Peterlana dice: «La scomparsa degli alberghi a due o tre stelle è un fenomeno reale, ma è un modello di accoglienza che non è più sostenibile. Come territorio dobbiamo puntare sull'eccellenza».



Autumnus Primo appuntamento con "Incontri divini"

Oggi ricco programma di incontri tra storia, alimentazione e tradizioni

Oggi, nell'ambito di Autumnus, alle 10.30 Alberto Pattini farà un intervento in piazza Battisti sugli aspetti storico-culturali legati alla Battaglia di Calliano e alla "Fiera delle zigole", argomento di una sua mozione presentata quest'anno in Consiglio comunale. A seguire, alle 11 e alle 17.30, è previsto un momento con Stefania Decarli, educatrice alimentare, che offrirà spunti e consigli per una sana alimentazione, con particolare attenzione alle proprietà benefiche delle cipolle e delle verdure in generale, a cura del Consorzio Val di Gresta.

Domani alle 11 Livio Job esplorerà l'uso della cipolla nelle antiche tradizioni popolari.

In particolare sarà illustrato come realizzare il calendario con le cipolle per prevedere le condizioni meteorologiche, una pratica tradizionale che unisce agricoltura e folclore. Oggi anche primo appuntamento dei sei "Incontri Divini", tra vini, proposte gastronomiche e teatro.



LA CERIMONIA I due riconoscimenti più ambiti all'hotel Gioiosa di Riva e "La Casina" di Drena Trentodoc premia i ristoratori «creativi» sui social

In un'epoca in cui la ristorazione è anche comunicazione, essere creativi sui social-network è vitale anche per i ristoratori. Il contest "Bolle di Creatività Brindiamo al Trentodoc" puntava a valorizzare i ristoratori capaci di creare i contenuti fotografici e video più efficaci nel valorizzare la loro offerta gastronomica, legata alle bollicine Trentodoc. A ricevere i premi sono stati, alla Sala delle Marangonerie presso il Castello del Buonconsiglio, dieci ristoratori premiati da una giuria di qualità. I ristoratori sono stati selezionati tra quanti su Facebook avevano condiviso i loro contenuti all'insegna dell'hashtag #trentodocfestivalcontest. A ricevere i due premi più ambiti sono stati l'Hotel Gioiosa di Riva del Garda e "La Casina" di Drena, che si sono aggiudicati rispettivamente il premio Asat, consegnato dall'Associazione Albergatori, e il premio Art, dell'Associazione Ristoratori.

L'Hotel Gioiosa ha visto premiato il suo brindisi creativo fatto con tono scherzoso, che i giurati hanno promosso: «Dimostra che la cultura del Trentodoc può essere declinata con ironia», si legge nelle motivazioni del premio. "La Casina" di Drena invece ha visto premiato un suo video «gioioso» in cui si mostrano momenti di convivialità: «Il video mostra il volto umano di un'azienda ed è un inno alla convivialità», hanno indicato i giurati. Le altre aziende premiate sono state: Betty's Hall di Pieve Tesino per il miglior allestimento corner; Rifugio Fuciade di Passo San Pellegrino per la mise en place; Hosteria Toblino per il miglior menù dedicato al Trentodoc; Rifugio Ciampedie per il miglior brindisi creativo; Ristorante Al Vò di Trento per il miglior evento con il produttore; "Finestra sul Giardino" di Cavedine per il miglior benvenuto in un bed&breakfast; "L'Ora" di Riva del Garda per "Trentodoc in Carta". Hanno vinto il premio per il miglior progetto territoriale gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Rovereto in collaborazione con i ristoratori e gli esercenti della Vallagarina, dopo aver svolto un progetto didattico all'insegna del recupero della tradizione, della sostenibilità e della creatività. L'assessore Roberto Failoni ha promosso l'iniziativa del contest: «Siamo qui nell'ambito di Autumnus, un evento importante con numeri importanti grazie ai volontari che lo rendono possibile. Dal punto di vista dell'accoglienza, da anni puntiamo sul valore delle "esperienze" e questo ci dà il giusto risalto».

conteFa.Pe.



L'evento Fino a domenica degustazioni e laboratori con i prodotti tipici in tutto il centro storico cittadino

Gli chef stellati per «Autumnus»

Pur essendo ormai nella seconda parte del lungo elenco di eventi in cartellone, è stata inaugurata ieri la quarta edizione di "Autumnus - Città di Trento", la manifestazione dedicata all'enogastronomia del territorio, in corso dal 10 al 20 ottobre in vari luoghi del centro storico. L'organizzazione è curata dalla Pro Loco Centro Storico Trento, con la collaborazione tra gli altri di Muse, Fondazione Mach, Strada del Vino e dei Sapori, Camera di Commercio e Istituto Trentodoc. Il presidente della Pro Loco Marco Lazzeri ha illustrato l'obiettivo della kermesse: «Vogliamo creare "esperienze" per i visitatori, perché sorseggiare un calice di vino in un luogo suggestivo come la cima della Torre Civica, è un'esperienza totalmente diversa». Dopo i primi giorni dedicati principalmente al mercatino in Piazza della Mostra, gli eventi iniziano a susseguirsi a ritmo serrato con circa duecento iniziative. Si va dalle degustazioni presso Palazzo Roccabruna, alle mostre alla Torre Civica e ai laboratori presso lo Spazio Archeologico Sass, ai convegni presso la Biblioteca Comunale e Palazzo Trautmannsdorf, alle incursioni artistiche e musicali alla Sala Filarmonica. Gli eventi di maggior risalto si svolgono al Castello del Buonconsiglio, nella Sala delle Marangonerie: lì trovano spazio gli chef stellati e le degustazioni di prestigio, a cui si accede su prenotazione. Ma "Autumnus" punta ad animare anche le piazze del centro, in particolare Piazza Battisti e Piazza della Mostra. Davanti al Castello del Buonconsiglio si trovano le casette dove si possono assaggiare ed acquistare i prodotti tipici, mentre Radio Dolomiti cura l'accompagnamento musicale. Lazzeri ha elogiato la sinergia tra le diverse realtà istituzionali: «Provincia e Comune fanno quadrato con gli imprenditori e i nostri volontari. Il risultato è un evento che porta grande vivacità nel centro storico. Teniamo molto alle collaborazioni con gli enti scientifici ed educativi del territorio. In Piazza Duomo si trovano gli spazi per i laboratori, con la Scuola d'Arte Bianca di Rovereto e l'Istituto Alberghiero di Rovereto». Il sindaco Franco Ianeselli spende parole di elogio: «C'è grande cura per i dettagli. Dove c'è qualità, c'è anche successo di pubblico».

L'assessore provinciale al turismo Roberto Failoni mette al centro l'occasione di visibilità per i produttori: «"Autumnus" offre uno spot unico per i nostri imprenditori. È un evento che cresce esponenzialmente puntando sulla qualità». Fa. Pe.



I frutti della terra ad Autumnus e Formai dal mont

Nel fine settimana la FEM sarà presente a due manifestazioni che si svolgeranno rispettivamente a Trento e a Tassullo.

Ad Autumnus FEM ha fornito supporto scientifico alle degustazioni di vini «Piwi» organizzate da PIWITrentino dove sono stati illustrati i vini provenienti dai vitigni in grado di offrire resistenze alle malattie fungine, oidio e peronospora.

FEM prenderà parte alla manifestazione anche con la mostra «Dalla terra il futuro.

Viaggio nei 150 anni della nostra storia», presso lo Spazio archeologico sotterraneo «Sas» in programma fino al 27 ottobre. Dando forma visiva alla lunga storia dell'ente, attraverso pubblicazioni, manufatti storici e soprattutto fotografie, circa un centinaio, selezionate nell'archivio fotografico della FEM e tra i fondi dell'Archivio fotografico storico provinciale. La mostra, curata dalla FEM in collaborazione con la Provincia - UMSt Soprintendenza per i beni e le attività culturali e con il Centro Santa Chiara, è patrocinata dall'Euregio con la partecipazione del Museo Etnografico Trentino, della Fondazione Museo storico del Trentino e del Castello del Buonconsiglio, monumenti e collezioni provinciali.

A Tassullo va in scena domani e domenica Formai dal Mont, la rassegna dei formaggi di malga della Val di Non, della Val di Sole e dell'Altopiano della Paganella. A tale evento saranno presenti i tecnici del Centro Trasferimento Tecnologico che hanno collaborato alla parte organizzativa del concorso e il Centro Istruzione e Formazione con attività didattiche proposte dagli studenti.



Tutto un mondo di sapori «Autumnus» a Trento

Silvia M.C.Senette

Fino a domenica, Trento invita a scoprire il meglio della produzione enogastronomica e agroalimentare con Autumnus. I frutti della Terra Città di Trento. Il festival prolunga il piacere del gusto per undici giorni, trasformando il centro storico in una passerella di eccellenze locali.

Organizzato dalla ProLoco con ApT e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione, Provincia e Comune, l'evento propone oltre duecento appuntamenti tra laboratori, degustazioni, show cooking, cenestellate, caffè scientifici e spettacoli. Lungo il percorso che attraversa piazze, palazzi d'epoca e teatri, si aprono mondi di sapori e profumi: dalle birre artigianali alle carni e ai salumi, dai formaggi ai latticini, fino a distillati, prodotti ittici, miele, cioccolato, confetture, frutta e verdura. E pane, pasta, cereali e, protagonisti d'eccezione, vini e spumanti trentini. I 34 stand enogastronomici allestiti in piazza Mostra a Trento, aperti ogni giorno dalle 10 alle 23, sono il punto di riferimento per chi desidera cogliere l'autenticità delle specialità locali. Allo Spazio archeologico Sotterraneo del Sas la mostra Dalla terra il futuro. Viaggio nei 150 anni

della Fondazione Edmund Mach esplora la storia dell'agricoltura locale. Nello stesso spazio, un laboratorio dedicato al miele insegna a riconoscerne le caratteristiche con una degustazione guidata. A Palazzo Roccabruna si celebra la tradizione con appuntamenti del gusto a ingresso gratuito su prenotazione, tra cui la riscoperta delle ricette della tradizione. La Biblioteca Comunale ospita invece una raccolta di volumi sui «ricettari e ramaioli, il gusto dell'autunno». Domani, dalle 9 alle 10.30, Casa Corazzolla, la tensostruttura di piazza Cesare Battisti, accoglierà lo chef bergamasco Marco Stagi del ristorante Metodo di Marne di Filago con un workshop dedicato a fiori ed erbe aromatiche. Un percorso gourmet che si concluderà con un pranzo ispirato ai colori dei sentieri montani.

Sempre in piazza Battisti, spazio alla Val di Gresta che si racconta attraverso i sapori.

Tra i numerosi eventi, gli incontri tematici: si parla di panificazione, delle proprietà del gelso d'aseta, delle raffinate bollicine del Trento Doc e della colazione trentina, pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture e succo di mela. Chef di fama animeranno la scena: Aya Yamamoto, Antonio Scalera, Matteo Sormani, Sara Bertocchi e Tina Marcelli, alta gastronomia e convivialità. Ogni mattina, dalle 9 alle 12, in piazza Mostra la trasmissione radiofonica Monci on tour di Laura Paolazzi e Gabriele Biancardi su Radio Dolomiti. Musica e spettacoli con appuntamenti quali il concerto degli studenti del Conservatorio Bonporti di Trento. Il programma completo è su www.autumnus.trento.it.



IL FESTIVAL "ROSA" VA IN ARCHIVIO MANTENENDO LE ASPETTATIVE Tre giorni di grandi nomi e oltre 50mila presenze

Un grande afflusso di pubblico ha caratterizzato anche l'ultima edizione del Festival dello Sport, la settimana, a Trento lo scorso fine settimana. Cinquantamila le presenze in città, ma anche il digitale ha fatto il pieno, "consolando" magari chi non era riuscito a sedersi in sala: i canali digitali de La Gazzetta dello Sport, hanno registrato un totale di oltre 80 milioni di video views, il doppio dell'ultima edizione. Numeri che continuano a crescere di giorno in giorno grazie alla presenza di tanti contenuti disponibili anche sui relativi profili social.

Centocinquanta gli appuntamenti promossi in quattro giorni, con oltre trecento ospiti, migliaia di studenti coinvolti che hanno partecipato ai camp e preso parte ai talk.

Anche questa settimana edizione del Festival dello Sport di Trento si conferma come contenitore capace di attirare persone e generare un effetto economico molto positivo. "Le strutture ricettive della città - spiega il direttore dell'APT di Trento Matteo Agnolin - hanno registrato quasi il tutto esaurito. Valore aggiunto di questo lungo weekend l'integrazione della proposta gastronomica, ovvero Autumnus, che ha dato la possibilità ai nostri ospiti di poter vivere un'esperienza ancora più ricca".

In un'edizione a tinte tricolori, si sono celebrate le vittorie ottenute dai tantissimi atleti italiani ai Giochi Olimpici e Paralimpici di Parigi 2024. Tanti, come consuetudine, i campioni, provenienti da ogni parte del mondo: Carl Lewis, Charles Leclerc, Tadej Pogacar, Fabio Cannavaro, Thomas Ceccon, Julio Velasco, Bebe Vio, Sofia Raffaeli, Gianfranco Zola, George Weah, Cafu, Mario Kempes, la BBC della Juve (con Barzagli, Bonucci e Chiellini) ed il Milan degli invincibili del 1994. Sul palco e nelle piazze, hanno raccontato emozioni, tecnica, valori e ambizioni della loro carriera. Un'occasione unica per sportivi, appassionati ma anche semplici curiosi di ogni età per vedere e ascoltare da vicino i protagonisti dello sport internazionale per come sono, senza "divisa" di gara, senza un cronometro che incombe, senza la tensione della competizione. Ancora una volta, quindi, un'opportunità unica per conoscere il lato più umano dei campioni e per promuovere i valori più autentici dello sport.

"Abbiamo vissuto spiega Maurizio Rossini Amministratore Delegato di Trentino Marketing - quattro giornate straordinarie in compagnia di grandissimi campioni, a cominciare dai tanti olimpionici protagonisti a Parigi 2024, che hanno testimoniato i grandi valori dello sport ad un pubblico entusiasta, di giovani e giovanissimi in particolare, che ha affollato tutti gli appuntamenti proposti da questo festival diffuso nel cuore di Trento". Rinnovata anche la collaborazione con Gazzetta dello Sport per i prossimi anni. "Lavoreremo da subito per una ottava edizione ancora più ricca, ancora più emozionante", conclude Rossini.



Dall'11 al 20 ottobre

Vigne verticali Il gusto speciale dei vini eroici

ELISA POLI

Val di Cembra o della verticalità. Basta uno sguardo alle Dolomiti, in mezzo alla quali è incastonata, agli oltre 700 chilometri di muretti a secco, tirati su nei secoli e oggi recuperati per strappare al suolo la possibilità di coltivare, alla forza dell'uomo che si impone di resistere in situazioni non avverse, di sicuro non agevoli. Un festival celebra in Trentino questo concetto, esprimendolo attraverso il vino, che possiamo definire eroico, e verticale in quanto sincero, pronto a esprimere il territorio e i minerali che lo rendono capace di invecchiare in modo sorprendente. «Dall'11 al 20 ottobre celebriamo con Dolo-Vini-Miti e oltre 20 appuntamenti la Val di Cembra e Val di Fiemme, conaperitivi con vista sulle Dolomiti, wine trekking, degustazioni con piatti stellati abbinati a ottimali e masterclass che ci avvicinano a territori più o meno lontani come la Valtellina, le Langhe, l'Etna», spiega Vera Rossi, presidente dell'associazione turistica Valle di Cembra, «Una festa per gustare insieme gli ottimi frutti di una terra impervia, con i suoi muretti a secco che sono già patrimonio Unesco e sulla via di certificazione Gias (



Globally important agricultural heritagesystems) dalla Fao». Una verticalità che non è solo un'etichetta, del marketing, ma un fatto: «Il nostro terreno ha pendenze estreme, che vanno dal 30 al 50 per cento, con altezze fino a 900 metri», racconta Nicola Zanotelli dell'azienda agricola Zanotelli in Val di Cembra e vicepresidente dei vignaioli del Trentino, «Fino a dieci anni fa il lavoro era totalmente manuale. Oggi dei macchinari, che sono strettissimi, permettono di meccanizzare, ma solo certi passaggi, come sfalcio e trattamenti». «L'azienda ha radici antiche, risaliamo al 1860, quando qui si produceva solo Schiava. Dal 2007, quando siamo diventati soci noi tre fratelli e nostro cugino, abbiamo deciso di puntare anche su altre varietà, come Kerner, Riesling, Manzoni bianco. Ma la verticalità la sentiamo in tutti i nostri ivini: un'acidità data dall'altezza, e una sapidità legata al terreno porfirico, che permettono ai vinidi invecchiare. Durante Dolo-Vini-Miti infatti saranno messi a confronto dei Barolo con dei Metodo Classico, e noi porteremo un 2011, sui lieviti e non ancora sboccato. Per far capire quanto può essere lungo un vino bianco, un concetto tutt'oggi poco noto», continua. Il vino trentino infatti dialoga fruttuosamente con altri terroir, e fa sistema per sostenere le realtà più giovani: «aiutiamo anche chi prima conferiva solo alla cantina sociale. Poi ci sono i figli di tanti produttori che decidono di restare in azienda, e con cognizione di causa, perché hanno studiato. È positivo avere sempre più voci che raccontano il territorio» conclude Zanotelli.

«Siamo a Tione, di fronte ho la pista da sci di Morbegno, la più bassa d'Italia, e ho cominciato a piantare dei vitigni Piwi (acronimo dal tedesco pilzwiderstandfähig: viti selezionate per essere resistenti ai funghi), resistenti, quando ancora erano vietati», esordisce Nicola del Monte di Filanda

de Boron. «Qui non c'era ancora la vite perché il clima era considerato troppo freddo. Ho iniziato con il vitigno Solaris, nel 2008. Ora facciamo tre vini: un Solaris fermo, un Solaris spumante e un Sauvignon gris in anfora. È un orange particolare, ha una macerazione lunghissima, è profumato, mafresco, con toni speziati e aromi balsamici, e si presta a invecchiare molto. I vitigni sono tutti edue Piwi nati a Friburgo, molto adatti ai climi di montagna, molto precoci e resistenti allo iodio. La raccolta? Avviene rigorosamente a mano. Come tutto del resto», conclude.

Infine una voce dalla vicina Val di Non. Qui Lorenzo Zadra, quarta generazione di El Zeremia (Geremia era il nome del bisnonno) racconta: «siamo quasi la fotocopia della Val di Cembra, loro sono più estremi, noi abbastanza collinari, però abbiamo terreni a picco sul Lago di Santa Giustina con strapiombi, proprio dove ho i vigneti, a 600-700 metri slm». Qui Zadra coltiva vitigni autoctoni come il Gropello di Revò e il Maor. «Mio padre recuperò il Gropello, andando contro tendenza: mentre tutti coltivavano meli lui li sostituiva e metteva viti. Invece il recupero del Maor è opera mia, sempre grazie a mio padre che prima di morire, nel 2013, mi chiese di cercare di capire cosa fosse quell'unico ceppo a uva bianca nel nostro vigneto rosso. Così dal 2014 a oggi da quell'unico ceppo a piede franco (con radici proprie, non innestata su radici di piante americane resistenti alla fillossera che a metà Ottocento sterminò le viti europee), ho ricavato 2000 barbatelle. E anche le analisi del dna sulla pianta hanno stabilito che è l'unico ceppo a piede franco che è sempre stato in coltivazione. Così nessuno, fino al 2020, anno della prima vinificazione in purezza, aveva più assaggiato il Maor», conclude Zadra. Che ha fatto un lavoro importante per la storia familiare e locale ma anche per ridare biodiversità a un territorio danneggiato dalle monoculture. Un altro esempio di come i frutti migliori, anche in zone impervie, li dia l'apertura mentale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA FOTO MARCO SIMONINI Autunno in città A destra, un momento di Autumnus dello scorso anno.

Sotto, il castello del Buonconsiglio FOTO MATTIA RIZZI Fattore umano Il trasporto delle uve in Val di Cembra dove i soci di Azienda Zanotelli coltivano circa 15 ettari di terreno tra i 400 e 900 metri slm; da sinistra, macerazione e affinamento in piccole anfore di terracotta del vino Tre di Filanda de Boron; un momento della scorsa edizione di Wine Trekking Gourmet.

Dal cinema allo sport Trento città dei festival dal “cuore di pietra”

FRANCESCA ALLIATA BRONNER

Trento città rinascimentale, sede di facoltà storiche. Città del Concilio. Ma soprattutto città dei festival: non c'è mese dell'anno in cui questo piccolo gioiello incastonato fra le Dolomiti, che brilla in vetta alle classifiche per essere fra i capoluoghi con la qualità divita più alta nel Belpaese, non offra una manifestazione, un'iniziativa, un progetto a cui tutti sono invitati a partecipare. Dal Trentodoc Festival, appena concluso, che celebra ogni settembre le premiate bollicine “in quota” allo storico Festival dell'Economia che da 20 anni, a maggio, porta a Trento nobel ed economisti di fama internazionale, fino al più antico di tutti, il Trento Film Festival, dedicato ai temi della montagna e della vita sulle terre alte, che dal 25 aprile prossimoccherà la sua 73° edizione. Città inclusiva apre piazze, palazzi e portoni 365 giorni l'anno. Soprattutto in autunno, momentomagico del foliage e con temperature ideali, che vede già domani partire, o meglio ripartire, con un panieriere “farcito” di novità la 4° edizione di Autumnus – I frutti della Terra, manifestazione immensa e gustosa sull'eccellenza dei prodotti del territorio e sul modo di presentarli, raccontarli, valorizzarli. Come i luoghi che li ospiteranno, set antichi e contemporanei, che fino a domenica 20 ottobre per 11 giorni (7 in più rispetto a un anno fa), saranno la cornice di caffè scientifici, concerti, cene stellate, laboratori, degustazioni, show cooking, per oltre 200 appuntamenti.



In parallelo, prende il via anche il Festival dello Sport di Trento (da domani a domenica) al fine, appunto, di rafforzare ulteriormente la propria immagine di “Città dei festival”: quattro giorni “energetici” pieni di attività con tanti campioni ospiti, da Charles Le Clerc a Julio Velasco.

Mentre, in anteprima, Autumnus aprirà Palazzo Trautmannsdorf – Saracini, monumentale residenza barocca a forma trapezoidale, per trasformarlo in un teatro di laboratori e degustazioni entrando così nell'arete dei luoghi del festival.

Ma per poter scoprire autenticamente questa cittadina dal respiro internazionale bisogna approcciarla con spirito locale, a piedi, alla maniera dei “locals” appunto, seguendo il “giro al sas”, espressione usata dai trentini per descrivere quel giro in centro città, magari il sabato pomeriggio, per dare un'occhiata alle vetrine, scambiare quattro chiacchiere, bere un caffè nelle vie che formano, appunto, il quadrilatero del “sas”, il sasso in dialetto, attorno all'attuale piazza Cesare Battisti (ex piazzaltalia), cuore di pietra della città. Che sarà il fulcro di Autumnus - oltre a piazza Duomo, la più elegante ed importante, con attività per le scuole e le famiglie, mostre e talk diventando un palcoscenico di pietra rossa locale che si scaldierà con gli show cooking degli “Ambasciatori del gusto” che racconteranno ogni giorno i prodotti del Trentino.

Dalla terra al piatto.

©RIPRODUZIONE RISERVATA FOTO DI MICHELEPURIN.

L'appuntamento Torna «Autumnus», una festa dove i prodotti del territorio raccontano la memoria

LA STAGIONE DEI COLORI VIVI

PEPPE AQUARO

Canederli, carne salada, mortandela e un bicchiere di vino. Tanto, poi, girando e rigirando il piatto(ormai vuoto) sarà come fare sport. Sembra un paradosso ma le eccellenze enogastronomiche del Trentino non sono mai state così vicine allo sport come nei primi quattro giorni della quarta edizione di «Autumnus. I frutti della Terra Città di Trento», in programma dal 10 al 20 ottobre: incrocio quasiastrale tra il festival dei prodotti simbolo del Trentino e il Festival dello Sport, sempre nel capoluogo tridentino.

«Provincia Autonoma di Trento, Trentino marketing e Proloco centro storico di Trento sono guidati dall'ambizione di promuovere al massimo ciò che rende speciale il territorio con le sue eccellenze, delle quali sono simbolo tanto i campioni dello sport quanto il patrimonio enogastronomico e agroalimentare locale», osserva Marco Lazzeri, presidente della Proloco centro storico di Trento, organizzatrice di «Autumnus», il festival declinato in più di 200 appuntamenti tra approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici. Il tutto nel segno del «più»: più 40 appuntamenti e 7 giorni in più rispetto al 2023.

Ma quel «più» è soprattutto qualità dell'offerta: basti pensare a «Stelle al Castello», nelle salerinascimentali del Buonconsiglio, dove, la collaborazione con l'Associazione italiana Ambasciatori del gusto, proporrà, dal 17 al 20 ottobre, cene con chef stellati; quella di sabato 12, per esempio, con Alessandro Gilmozzi e Chris Oberhammer, è da non perdere. Lo stesso Oberhammer lo ritroveremo, sabato 19, in piazza Cesare Battisti, per un confronto, sugli abbinamenti dei formaggi europei, con il celebre casaro svizzero Willi Schmid e l'innovativo Markus Schenk. Piazza Mostra è forse il luogo simbolo di Autumnus: qui hanno trovato casa, in 34 stand, i sapori della tradizione gastronomico trentina. Invece, storie da gustare o da leggere, visitando la mostra, «Tra ricettari e ramaioli», nella biblioteca comunale.

Sempre in piazza Mostra, capiremo se siamo per il «Cuccalar» o la «Torta de fregoloti», pane e dolci tipici trentini. In questi giorni di Autumnus non saremo sempre con le mani in pasta o la forchetta sulla bocca: sabato 12, dalle 16, a Palazzo Trautmannsdorf, l'incontro con 16 vignaioli trentini ci permetterà di capire come i vini «Piwi» non siano altro che il risultato di vitigni resistenti alle malattie fungine. E la cosa si farà seria anche in piazza Duomo, trasformata in una location di dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca e divulgazione del Muse (Museo delle Scienze di Trento). L'appuntamento con gli chef di domani (l'Istituto di Fondazione alberghiera di Levico e Tione) è un altro degli incontri in piazza Mostra: «Crediamo nel valore e nell'importanza dell'insegnamento: i giovani, guidati da chef di spessore, devono coltivare le conoscenze del nostro



territorio di cui un domani saranno i fieri custodi», afferma Lazzeri.

A proposito di custodi e territorio, non sarebbe male visitare la mostra «Dalla terra al futuro. Viaggio nei 150 anni della Fondazione Edmund Mach», allo Spazio archeologico sotterraneo del Sas, oppure, superata la soglia della Torre Civica, lasciarsi trasportare dall'inebriante gusto delle bollicine di montagna, garantito dall'Istituto Trento Doc, pronto a dire «chi siamo» (il 15 ottobre, dalle 20 al Castello del Buonconsiglio) in occasione de «L'arte delle bollicine», o singolar tenzone tra bollicine di montagna, Franciacorta e Champagne.

Altra location, altra musica (in tutti i sensi) nel Palazzo della Società filarmonica di Trento, per una tre giorni (dal 17 al 19) di jazz, classica e pop dedicata agli «Autunni» musicali: da Vivaldi a Coltrane.

Pare che le mucche, ascoltando un lento, aumentino del 3% la loro produzione giornaliera di latte. Manon sarà per questo che si è deciso di proiettare (sempre a Palazzo della Società filarmonica), il 19, il documentario «Master of cheese», la storia di Willi Schmid, uno dei migliori produttori di formaggio. Chi ci guiderà? Trecento volontari appassionati.

Degustazioni e passeggiate itinerari tra vigneti e castagne I volti di «DiVin Ottobre»

Entra nel vivo «DiVin Ottobre», la rassegna con cui ogni anno la Strada del vino e dei sapori del Trentino celebra l'autunno e le sue delizie, con una serie di appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Valle dei Laghi e le sponde del Lago di Garda.

Oggi, a partire dalle 9.45, è in programma una passeggiata con degustazione di vini, salumi e formaggi alla Tenuta Gottardi a Cembra Lisignago, mentre dalle 10 alle 14 Maso Grener di Pressano di Lavis presenterà il suo nuovo Trento Doc con visita al vigneto e degustazione in abbinamento a prodotti gastronomici locali.

Per tutto il fine settimana, ci saranno poi gli appuntamenti di «Autumnus» a Trento (www.autumnus.trento.it), con laboratori, degustazioni, show cooking, gli «aperitivi narrati» e «Dolo-vini-miti», in programma tra la Val di Cembra e la Val di Fiemme: in programma masterclass con esperti sommelier provenienti da tutta Italia, il convegno sui paesaggi del vino, una tavola rotonda sulle esperienze outdoor e i cammini, spettacoli, il «Wine trekking gourmet», le «Caneve en festa», ma anche passeggiate con accompagnatori di media montagna alla scoperta di angoli davvero nascosti del territorio, aperitivi con vista Dolomiti, e l'incontro con i produttori enogastronomici del territorio. A corollario, menu dedicati nei ristoranti delle due valli e iniziative nelle cantine, oltre all'apertura di un temporary restaurant a Ca' dei Volti di Cembra durante i due weekend di manifestazione (Dolo-vini-miti e Autumnus, infatti, proseguiranno anche il prossimo weekend). Sabato 19 e domenica 20 ottobre si festeggerà la castagna, a Brentonico con la «Festa del marrone», e a Drenacon «Marroni in festa». Venerdì 25 ottobre le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige proporranno una serata dedicata al Teroldego Rotaliano tra visite guidate e degustazioni, mentre il 26 e 27 ottobre l'appuntamento sarà con «Reboro, territorio e passione», con visite e degustazioni tra Valle dei Laghi e Riva del Garda. Sempre sabato 26 alle 11, Innesti Restaurant di Pergine proporrà un brunch speciale d'autunno, a Comano Terme, invece, andrà in scena la «Festa della patata».

Tutti i fine settimana di ottobre saranno arricchiti da appuntamenti in replica su più date, come le camminate con degustazione a Maso Poli di Pressano di Lavis, tutti i sabati alle 10.30 e alle 14.30; «Divin Teroldego» da Endrizzi a San Michele all'Adige, tutte le domeniche, e «100% Nosiola» di Cantina Toblino alle Sarche di Madruzzo, tutti i sabati e domeniche dalle 15 alle 16, con una degustazione di quattro espressioni di questo vino in abbinata a prodotti locali.



Degustazioni e passeggiate itinerari tra vigneti e castagne I volti di «DiVin Ottobre»

Entra nel vivo «DiVin Ottobre», la rassegna con cui ogni anno la Strada del vino e dei sapori del Trentino celebra l'autunno e le sue delizie, con una serie di appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Valle dei Laghi e le sponde del Lago di Garda.

Oggi, a partire dalle 9.45, è in programma una passeggiata con degustazione di vini, salumi e formaggi alla Tenuta Gottardi a Cembra Lisignago, mentre dalle 10 alle 14 Maso Grener di Pressano di Lavis presenterà il suo nuovo Trento Doc con visita al vigneto e degustazione in abbinamento a prodotti gastronomici locali.

Per tutto il fine settimana, ci saranno poi gli appuntamenti di «Autumnus» a Trento (www.autumnus.trento.it), con laboratori, degustazioni, show cooking, gli «aperitivi narrati» e «Dolo-vini-miti», in programma tra la Val di Cembra e la Val di Fiemme: in programma masterclass con esperti sommelier provenienti da tutta Italia, il convegno sui paesaggi del vino, una tavola rotonda sulle esperienze outdoor e i cammini, spettacoli, il «Wine trekking gourmet», le «Caneve en festa», ma anche passeggiate con accompagnatori di media montagna alla scoperta di angoli davvero nascosti del territorio, aperitivi con vista Dolomiti, e l'incontro con i produttori enogastronomici del territorio. A corollario, menu dedicati nei ristoranti delle due valli e iniziative nelle cantine, oltre all'apertura di un temporary restaurant a Ca' dei Volti di Cembra durante i due weekend di manifestazione (Dolo-vini-miti e Autumnus, infatti, proseguiranno anche il prossimo weekend). Sabato 19 e domenica 20 ottobre si festeggerà la castagna, a Brentonico con la «Festa del marrone», e a Drenacon «Marroni in festa». Venerdì 25 ottobre le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige proporranno una serata dedicata al Teroldego Rotaliano tra visite guidate e degustazioni, mentre il 26 e 27 ottobre l'appuntamento sarà con «Reboro, territorio e passione», con visite e degustazioni tra Valle dei Laghi e Riva del Garda. Sempre sabato 26 alle 11, Innesti Restaurant di Pergine proporrà un brunch speciale d'autunno, a Comano Terme, invece, andrà in scena la «Festa della patata».

Tutti i fine settimana di ottobre saranno arricchiti da appuntamenti in replica su più date, come le camminate con degustazione a Maso Poli di Pressano di Lavis, tutti i sabati alle 10.30 e alle 14.30; «Divin Teroldego» da Endrizzi a San Michele all'Adige, tutte le domeniche, e «100% Nosiola» di Cantina Toblino alle Sarche di Madruzzo, tutti i sabati e domeniche dalle 15 alle 16, con una degustazione di quattro espressioni di questo vino in abbinata a prodotti locali.



Degustazioni, show-cooking e cene stellate a Trento Va in scena «Autumnus»

Convegni, degustazioni, laboratori, show cooking con grandi chef europei, cene stellate e caffèscientifici, ma anche spettacoli e concerti, per un totale di oltre duecento appuntamenti. Tutto è pronto per la quarta edizione della rassegna dedicata ai prodotti simbolo del territorio, «Autumnus», in programma dal 10 al 20 ottobre a Trento. L'evento si amplia non soltanto nelle date (sette giorni in più rispetto al 2023, di cui quattro in concomitanza con il Festival dello Sport), ma anche negli spazi. Coinvolgerà palazzi, teatri e piazze – in qualche caso sarà un inedito assoluto – che costituiscono un patrimonio artistico e culturale senza tempo. Il centro storico di Trento continuerà comunque a essere il cuore pulsante della rassegna.

Capitanati dal presidente dell'associazione italiana Ambasciatori del Gusto, lo chef trentino Alessandro Gilmozzi, alla manifestazione parteciperanno nomi della cucina di fama, quali Salvatore Avallone, Alessandro Bellingeri, Sara Bertocchi, Eugenio Boer, Renato Bosco, Paolo Brunelli, Gianluca Fusto, Federica Gatto, Simone Lezzerini, Leandro Luppi, Tina Marcelli, Manuel Marzari, Chris Oberhammer, Klaus Palumbo, Antonio Scalera, Valerio Serino, Matteo Sormani, Marco Stagi, Aya Yamamoto. Le loro creazioni saranno protagoniste della cena «Stelle a Castello» (il 12 ottobre al Castello del Buonconsiglio) e di show-cooking. La cena esclusiva la sera di sabato 12 ottobre nelle sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio: un viaggio enogastronomico con i migliori vini del territorio, dalle bollicine di montagna Trentodoc ai grandi rossi trentini. Il dolce epilogo sarà scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Il Castello del Buonconsiglio sarà teatro di «Calici a confronto», tre appuntamenti nel Refettorio Clesiano, dedicati alle eccellenze vinicole trentine, italiane e francesi, per approfondire le diverse espressioni delle bollicine (Trentodoc, Franciacorta e Champagne), del taglio bordolese e del Pinot nero. La qualità dell'enogastronomia trentina verrà celebrata anche negli «Incontri Di Vini»: sabato 19, tra il Castello del Buonconsiglio e il Palazzo Trautmannsdorf, i vini simbolo del Trentino e la grappa verranno abbinati a prodotti locali. In piazza Duomo dimostrazioni scientifiche, letture animate e incontri legati al lavoro ricerca e divulgazione del Muse, Museo delle Scienze di Trento, mentre in piazza Mostra si troveranno 34 produttori della filiera agroalimentare trentina. Nell'area dello Spazio archeologico sotterraneo del Sas si parlerà invece di miele.

www.autumnus.trento.it



Rassegna Il «menù» della nuova edizione per la manifestazione enogastronomica

Al via il quarto Autumnus

PAOLO FISICHELLA Convegni, degustazioni, laboratori, show cooking, concerti e molto altro. Questo il ricco “menù” della quarta edizione di Autumnus, la rassegna dedicata ai prodotti simbolo del territorio, in programma dal 10 al 20 ottobre, con oltre 200 appuntamenti in tutta la città. L’evento, organizzato dalla ProLoco Centro Storico, intende anche quest’anno mettere al centro prodotti, luoghi e persone con un’attenzione particolare anche alla promozione del patrimonio enogastronomico e agroalimentare italiano nel mondo, grazie alla partnership con l’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto. «Tradizione, unicità, passione e valori sono le parole chiave di quest’edizione – ha ribadito ieri pomeriggio durante la presentazione dell’evento alla sala delle Marangonerie al Castello del Buonconsiglio il presidente della ProLoco Centro Storico Marco Lazzeri -. La forza di Autumnus è l’inclusività con eventi che uniscono i gusti e gli interessi del pubblico in esperienze a trecentosessanta gradi».

Tante le novità di quest’anno: dall’introduzione di serate di musica di alto livello (tra cui un appuntamento d’eccezione il 17 ottobre alla Fisarmonica con il duo composto dalla violinista Trentina Patrizia Bettotti e il pianista e compositore di livello mondiale Yaron Gershovsky), fino all’apertura di molti spazi insoliti, veri gioielli nascosti della città, come le sale del palazzo Trautmannsdorf o alcune aree del Castello del Buonconsiglio. Impossibile poi dimenticare ovviamente il palinsesto enogastronomico, la cui stella sarà lo chef e presidente dell’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto Alessandro Gilmozzi: «Oltre ad una cena strepitosa con protagonisti alcuni importanti chef stellati – ha ribadito – avremo anche delle masterclass e dei talk per valorizzare i prodotti del territorio e confrontarci con ciò che c’è oltre i confini».

Tanti gli esempi che si potrebbero fare: dall’appuntamento con lo chef Aya Yamamoto, che venerdì 18 ottobre abbinerà alcuni prodotti trentini alla cucina nipponica; fino all’appuntamento di “Calici a Confronto”: una serie di tre appuntamenti dedicati alle eccellenze vinicole trentine, italiane e francesi in un viaggio nelle bollicine tra TrentoDoc, Franciacorta, Champagne, taglio bordolese e Pinot Nero. Molto, inoltre, lo spazio alla formazione come l’incontro tra l’Associazione Panificatori del Trentino e la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, che permetteranno in piazza Mostradi far mettere letteralmente le mani in pasta ad adulti e bambini in veri e propri laboratori di panificazione. A non mancare infine anche i momenti di confronto come il dibattito con l’Istituto di Fondazione Alberghiera di Levico e Tione per comprendere insieme valori e possibilità del mondo imprenditoriale nell’ambito del vitivinicolo e della gastronomia.

«Come enti pubblici non possiamo che essere orgogliosi di questa ennesima opportunità per il Trentino



L'Adige

– ha ribadito l'assessore provinciale all'artigianato, commercio e turismo Roberto Failoni – che condividerà i primi quattro giorni con il Festival dello Sport. L'augurio è di un grande festival con undici giornate vincenti». Medesimo entusiasmo anche da parte della vicesindaca Elisabetta Bozzarelli: «Una eccellente manifestazione nella nostra città che deve tanto anche agli oltre 300 volontari che fanno sì che queste iniziative vengano realizzate».

Degustazioni, show-cooking e cene stellate a Trento Va in scena «Autumnus»

Convegni, degustazioni, laboratori, show cooking con grandi chef europei, cene stellate e caffèscientifici, ma anche spettacoli e concerti, per un totale di oltre duecento appuntamenti. Tutto è pronto per la quarta edizione della rassegna dedicata ai prodotti simbolo del territorio, «Autumnus», in programma dal 10 al 20 ottobre a Trento. L'evento si amplia non soltanto nelle date (sette giorni in più rispetto al 2023, di cui quattro in concomitanza con il Festival dello Sport), ma anche negli spazi. Coinvolgerà palazzi, teatri e piazze – in qualche caso sarà un inedito assoluto – che costituiscono un patrimonio artistico e culturale senza tempo. Il centro storico di Trento continuerà comunque a essere il cuore pulsante della rassegna.

Capitanati dal presidente dell'associazione italiana Ambasciatori del Gusto, lo chef trentino Alessandro Gilmozzi, alla manifestazione parteciperanno nomi della cucina di fama, quali Salvatore Avallone, Alessandro Bellingeri, Sara Bertocchi, Eugenio Boer, Renato Bosco, Paolo Brunelli, Gianluca Fusto, Federica Gatto, Simone Lezzerini, Leandro Luppi, Tina Marcelli, Manuel Marzari, Chris Oberhammer, Klaus Palumbo, Antonio Scalera, Valerio Serino, Matteo Sormani, Marco Stagi, Aya Yamamoto. Le loro creazioni saranno protagoniste della cena «Stelle a Castello» (il 12 ottobre al Castello del Buonconsiglio) e di show-cooking. La cena esclusiva la sera di sabato 12 ottobre nelle sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio: un viaggio enogastronomico con i migliori vini del territorio, dalle bollicine di montagna Trentodoc ai grandi rossi trentini. Il dolce epilogo sarà scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Il Castello del Buonconsiglio sarà teatro di «Calici a confronto», tre appuntamenti nel Refettorio Clesiano, dedicati alle eccellenze vinicole trentine, italiane e francesi, per approfondire le diverse espressioni delle bollicine (Trentodoc, Franciacorta e Champagne), del taglio bordolese e del Pinot nero. La qualità dell'enogastronomia trentina verrà celebrata anche negli «Incontri Di Vini»: sabato 19, tra il Castello del Buonconsiglio e il Palazzo Trautmannsdorf, i vini simbolo del Trentino e la grappa verranno abbinati a prodotti locali. In piazza Duomo dimostrazioni scientifiche, letture animate e incontri legati al lavoro ricerca e divulgazione del Muse, Museo delle Scienze di Trento, mentre in piazza Mostra si troveranno 34 produttori della filiera agroalimentare trentina. Nell'area dello Spazio archeologico sotterraneo del Sas si parlerà invece di miele.

www.autumnus.trento.it



In centro. Diventerà punto informativo per i turisti e sarà utile durante gli eventi come Filmfestival e Vigiliane

L'ex edicola di piazza Fiera all'Apt

Niente più giornali e tabacchi in piazza Fiera, ma un punto informativo per turisti.

La Giunta comunale ha infatti affidato all'Apt Trento Monte-Bondone l'ex edicola di piazza Fiera, che diventa un punto informativo per i turisti e sarà a supporto dei tanti eventi cittadini, dal Filmfestival alle feste Vigiliane, dal Festival dello Sport ad Autumnus e, vista la collocazione, anche dei Mercatini di Natale.

La delibera approvata dalla Giunta stabilisce che la concessione avrà una durata di nove anni e che l'eventuale manutenzione straordinaria migliorativa della struttura è a carico dell'Apt, previa autorizzazione del Comune. Nella richiesta di concessione, l'Apt ha proposto di collocare nell'ex edicola un Infopoint digitale con un grande ledwall e ha inoltre previsto la riqualificazione dell'immobile, che era in stato di abbandono, con la verniciatura delle pareti esterne, l'installazione dell'impianto elettrico e la manutenzione dei pilastri e del grigliato.

Il canone di affitto annuo è di mille e cento euro più Iva, pari al 50 per cento del canone di mercato, "in considerazione del fondamentale ruolo strategico e istituzionale nello sviluppo socio-economico della comunità trentina e nella promozione dell'immagine della città di Trento e della sua offerta turistica svolta dall'Azienda".

L'Infopoint potrà essere utilizzato anche dall'Amministrazione comunale per la promozione delle proprie iniziative. Punto informativo, filmati, immagini, cartine. Per i turisti in transito in città quello di Piazza Fiera vuole diventare un punto di riferimento importante.

Spiega il direttore dell'Apt Matteo Agnolin: «L'idea di prendere in gestione l'immobile di piazza Fiera è nata dal riscontro positivo avuto sugli eventi in cui è stato utilizzato. L'investimento fatto si propone di creare un punto informativo digitale, con il grande ledwall sulla vetrata ovest a dare informazioni su eventi, appuntamenti e a promuovere il territorio attraverso immagini e la mappa della città. Inoltre il nuovo marchio cittadino decora un'intera parete. Lo spazio sarà aperto in modo continuativo in primavera e in autunno. Per questo sono stati rivisti gli spazi interni con la creazione di un bancone. L'intervento va nell'ottica di avere un punto informativo turistico dinamico, dedicato al territorio, che possa fungere anche da promozione di tutte le esperienze, i musei, le visite guidate e le diverse proposte degli attori turistici e culturali della città».

Il punto turistico-informativo di piazza Fiera è il terzo presente in città insieme a quelli di piazza Dante e di Vaneze. Quanto al progetto di allestire dei bagni pubblici in piazza Fiera, il sindaco Franco Ianeselli ha spiegato che dopo la bocciatura dal parte della Sovrintendenza che aveva ritenuto l'idea fuori luogo e

PRIMO CITTADINO



L'Adige

non opportuna, l'idea di realizzare i bagni non è stata archiviata definitivamente.

Abbiamo trovato una nuova possibile collocazione in largo Pigarelli. «Quindi magari un po' in ritardo, ma arriveremo anche a realizzare quel progetto», ha concluso il primo cittadino.

PTti3tta

di Giovanni Melchiori LLe due giganti sagome che affiancano il Nettuno in piazza Duomo non lasciano spazio a fraintendimenti: Trento viaggia spedita verso le Feste Vigiliane, e niente e nessuno potrebbe rappresentarle meglio dei suggestivi abiti d'epoca dei Ciusi e dei Gobj. L'eterna sfida che, dal Medioevo ad oggi, si è riproposta in memorie, leggende e rievocazioni, è pronta a riaccendersi nella serata del 26 giugno, ma un'anticipazione del tradizionale confronto ha preso vita anche lunedì 17, quando all'Atelier Benigni degli editori, in via Belenzani, proprio sotto i due enormi contendenti dicartone, i Re delle due fazioni, Salvatore Renda per i Ciusi e Luca Romei per i Gobj, si sono affrontati in una non troppo amichevole disfida dialettica.

Prima di tutto raccontateci chi siete, e come siete diventati Re.

Luca Romei: Ho 45 anni, faccio l'impiegato tecnico per la Provincia, abito e lavoro a Riva del Garda. Sono un Gobo, sono entrato nell'allora confraternita dei Ciusi e dei Gobj nel 2003, e sono Re da 5 anni.

Salvatore Renda: Ho quasi 55 anni, faccio il dipendente pubblico. Sono entrato anche io all'epoca della confraternita, 7 anni fa, e due anni fa mi hanno eletto a furor di popolo come Re dei Ciusi.



Cosa succederà tra di voi la sera del 26 giugno?

SR: La disfida parte da un evento storico accaduto realmente e tramandato negli anni: nel Medioevo i trentini chiamarono i feltrini per farsi aiutare a ristrutturare le mura della città, ma non li pagarono il compenso promesso. I feltrini, i Ciusi, allora rubarono ai trentini, i Gobj, la polenta e le donne. Durante la disfida di oggi il paiolo rievoca la polenta che viene rubata, mentre i Gobj, in cerchio a difesa della polenta, rappresentano le mura della città. I Ciusi, in catene formate da più uomini si attaccano ai Gobj per cercare di rompere il cerchio.

Dopo una prima fase di studio, in cui noi cerchiamo di capire dov'è l'anello debole del cerchio, arriva l'attacco finale. Loro devono resistere al nostro attacco e noi dobbiamo rompere il cerchio erubare il coperchio del paiolo.

LR: Salvatore è stato molto dettagliato ma forse gli sfugge un particolare: la storia ci insegna che i feltrini tentarono di rubare la polenta, ma vennero respinti dai trentini che li scacciarono! Aggiungo solo che, oltre alle fasi iniziali, ci sono anche alcune prove: il tiro alla fune e, fiume Adige permettendo, da quest'anno alla zatterata parteciperanno anche due equipaggi delle due fazioni. Chi arriverà per primo al ponte di San Lorenzo sarà avvantaggiato durante la disfida.

Vita Trentina

Come vi preparate alla disfida?

LR: Non ci si arriva a cuor leggero, ci vuole la giusta dose di concentrazione.

Noi siamo competitivi, e se gareggiamo ci teniamo a vincere, ma se saranno più bravi i Ciusi faremo loro i complimenti.

SR: Durante l'anno ci alleniamo e facciamo delle prove per decidere i ruoli.

In base al ruolo assegnato, che può essere di gancio, mediano, o di chi sta dietro, ci sono sollecitazioni differenti: tenere per 30 o 40 secondi alla massima potenza è complicato se non c'è alla base una preparazione fatta durante l'anno.

Come si sceglie di entrare in una fazione o nell'altra?

SR: La mia fazione è aperta a tutti. Ci si iscrive alla Pro loco del Centro storico di Trento, e se si ha l'attitudine ad essere più caciaroni, si viene in piazza con noi Ciusi.

È una cosa che ci si sente dentro, non è da tutti andare in giro con una calzamaglia giallorossa con i pallini attaccati. I Gobj invece sono più bravi, più belli, più seriosi.

LR: Io non ho mai avuto dubbi: da buon trentino ho sposato la causa dei Gobj, ovvero dei trentini. Siamo un gruppo bello amalgamato, con un'ossatura che si è creata da qualche anno, e ogni volta, al termine della disfida, non si vede l'ora che arrivi quella dell'anno successivo.

Come si vive la disfida durante il resto dell'anno?

LR: Gli sfottò ci sono bene o male sempre, non manca occasione di stuzzicarsi a vicenda. Però abbiamo diversi appuntamenti in cui siamo chiamati a collaborare assieme, con la Pro loco del Centro storico di Trento, e lì ci diamo tutti da fare vestendo tutti la stessa maglia.

SR: Gli eventi grossi sono tre, la Ganzega dei Ciusi e dei Gobj che si è svolta sabato scorso, le Feste Vigiliane e l'Autumnus, in ottobre. In fondo siamo tutti grandi amici e per 364 giorni all'anno lavoriamo spalla a spalla: è l'ultimo giorno che non ci possiamo neanche vedere!

Salutatevi lanciandovi un guanto di sfida, in attesa del 26 giugno.

SR: Luca, avendo affermato che quest'anno bisogna fare l'albo, un po' te la sei tirata, ma come un pescatore ti auguro tanta buona pesca!

LR: Raccolgo l'augurio e ti ricordo che noi veniamo da due vittorie consecutive, e il proverbio dice non c'è due senza tre...

SR: Con me come Re ne hai vinta solo una, non correre che poi puoi inciampare!

LR: Chi vince vince, sarà una competizione sentita ma leale, e soprattutto una festa, per tutta la città di Trento e per tutta la Pro loco!

EVENTI Presentato ieri il cartellone di Trento Aperta: tante le realtà messe in rete

Estate tra cinema, musica e teatro

Un'estate all'insegna dell'intrattenimento e della socialità nella città di Trento, con un'enfasi sulla cultura cinematografica, sul versante sia del cinema pop sia del cinema d'autore. È quanto emerge dal calendario degli eventi di "Trento Aperta", la kermesse di eventi promossa dal Comune di Trento con il sostegno di numerose realtà del territorio.

Il calendario è stato presentato ieri a Palazzo Geremia, in un incontro con il pubblico allietato dalle orchestre dei Minipolifonici e Il Diapason. La vicesindaca e assessora alla cultura Elisabetta Bozzarelli ha delineato il tema di "Trento Aperta" 2024: «Il titolo scelto per questa edizione è "#gentefelice", un omaggio a Trento Capitale Europea del Volontariato. Le relazioni sociali sono la chiave per rendere la vita delle persone più positiva». Il sindaco Franco Ianeselli ha elogiato l'approccio organizzativo che ha portato al calendario di eventi e iniziative: «La cifra sta nella collaborazione tra le istituzioni del territorio, il merito sta nel mettere tante realtà a parlarsi». Il calendario completo degli eventi è disponibile sul sito www.trentoaperta.it.

Cinema all'aperto. È in arrivo tanto cinema, a partire da una novità, "Ciclocinema", che si svolgerà nei luoghi all'aperto della città (piazze e parchi pubblici, ma anche la piana delle Viote): gli spettatori monteranno su speciali biciclette e, pedalando, produrranno l'energia per alimentare la proiezione. Per la Rassegna Cinema in movimento, che si svolgerà anche all'area ex Atesina, saranno proiettati film per tutta la famiglia, da "Indiana Jones" a "La sirenetta". Particolarmente coinvolto è l'abitato di Mattarello, dove a luglio ci saranno ulteriori proiezioni due volte in settimana. Per i cinefili più sofisticati, due sono le kermesse da tenere d'occhio: la Rassegna Film d'autore a Palazzo Benvenuti e "I suoni delle Albe" nei pressi del Museo dove film in bianco e nero saranno musicati dal vivo da un accompagnamento orchestrale.

teatro e laboratori. Non mancherà il teatro con il "Teatro capovolto" che proporrà esibizioni dal vivo in piazza Cesare Battisti, con il coordinamento del Centro Culturale Santa Chiara. Il direttore Massimo Ongaro ha spiegato: «Puntiamo a soddisfare un pubblico vasto composto magari da chi non lascia la città durante l'estate». Per i bambini si svolgeranno nei parchi e nelle piazze gli incontri settimanali dei Laboratori urbani, dove i piccoli potranno partecipare a letture teatralizzate dedicate ai temi dell'uguaglianza, partecipazione, inclusione e reciprocità. La cultura incontra la sicurezza urbana negli incontri bisettimanali di "La cultura trasforma i luoghi", in via Santa Croce e piazza della Portela: «Spettacoli di giocoleria, musica dal vivo, cantastorie animeranno gli spazi di città percepiti come poco sicuri», ha evidenziato Bozzarelli.

Musica, poesia e storia. Musica e degustazioni enogastronomiche si terranno al Giardino dei Poeti di

FABIO PETERLONGO



L'Adige

via Orfane grazie all'associazione "Inchiostro". Fumetto, vignette ed espressione nei laboratori dello Studio Andromeda. Spazio per l'approfondimento storico con l'iniziativa del Museo Storico dedicato alla Società di Mutuo soccorso Artieri, che nell'Ottocento portò a Trento la pratica della mutua assistenza tra lavoratori. Tra le iniziative si notano Autumnus, dedicato all'enogastronomia trentina, il festival musicale Poplar in Piedicastello e sul Doss Trento, il festival di poesia dal vivo "Poetryslam", gli allestimenti di "Trento fiorita", che porteranno in centro i decori floreali proposti dal Consorzio Trento Iniziative, e "Arte in bottega", coordinata dalle associazioni degli esercenti.

LA KERMESSE Già presentate in anteprima alcune delle grandi novità **Autumnus, a ottobre 11 giorni di festival**

Il meteo di questo maggio fradicio fa pensare davvero all'autunno ma altro che grigiore: le anime di Autumnus stanno già lavorando per riproporre - dal 10 al 20 ottobre prossimi - una rassegna più radiosa e ricca che mai.

L'anteprima della kermesse è andata in scena martedì al ristorante Niky's, dove sono state presentate quelle che saranno le novità 2024. A cominciare dal protocollo d'intesa biennale con "Gli Ambasciatori del Gusto", firmato proprio il 28 maggio.

Ma sarà solo una delle attrattive della quarta edizione, accanto innanzitutto alla durata: non più quattro giorni ma ben undici, tutti all'insegna di approfondimenti, laboratori, degustazioni, showcooking, cene stellate e caffè scientifici per un totale di oltre 200 appuntamenti. I primi quattro saranno in concomitanza con il Festival dello Sport (10-13 ottobre): una preziosa sinergia, grazie alla quale Trento rafforza la propria immagine di "Città dei festival", assicurando ai visitatori, in un unico contenitore, una proposta senza eguali per livello e trasversalità degli eventi che la compongono.

«Provincia Autonoma di Trento, Trentino Marketing e ProLoco Centro Storico di Trento sono guidate dall'ambizione di promuovere al massimo ciò che rende speciale il territorio.

Da questa fortissima unità di intenti è nata una stretta partnership che permette di identificare Trento con l'eccellenza, di cui sono simbolo tanto i campioni dello sport quanto il patrimonio enogastronomico e agroalimentare locale», ha sottolineato sottolinea Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza Autumnus.

Come nel 2023, il manifesto di Autumnus sarà opera di Riccardo Guasco, illustratore, pittore e grafico di fama internazionale, capace di interpretare al meglio l'essenza della rassegna.



Un Autumnus maxi: durerà undici giorni Trento città del gusto

Massimiliano Cordin

TRENTO Sarà una quarta edizione di «Autumnus—I frutti della Terra Città di Trento» formato extralarge. La rassegna, che pone l'accento sull'eccellenza dei prodotti del territorio e sul modo di presentarli, raccontarli e valorizzarli, si svolgerà, infatti, da giovedì 10 a domenica 20 ottobre. Per un totale di undici giorni, ben sette in più rispetto allo scorso anno. In totale, tra approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking e cene stellate, gli appuntamenti saranno oltre 200. «Vogliamo promuovere al massimo ciò che rende speciale il nostro territorio — spiega il presidente della ProLoco centro storico di Trento, nonché organizzatore di Autumnus, Marco Lazzeri —. Nel 2023 abbiamo organizzato complessivamente 166 eventi, la maggior parte dei quali sold-out». I primi quattro giorni della manifestazione saranno in concomitanza con il Festival dello Sport. «Vogliamo istituire delle sinergie tra le diverse rassegne, per creare delle nuove emozioni sia ai turisti sia ai trentini — analizza l'assessora provinciale alla cultura e sport, Francesca Gerosa —. Sono sicura sarà un'edizione speciale». Il centro storico continuerà a essere il cuore

pulsante della manifestazione, ma, alcune iniziative, verranno organizzate anche in aree diverse. «Questa rassegna è in grado di raggiungere l'eccellenza e di farla provare a tutti — spiega il sindaco di Trento, Franco Ianeselli —. E il merito va riconosciuto a persone come Guido Malossini che provano un amore autentico per la nostra città». Tra i diversi luoghi interessati, ci saranno: piazza Duomo, ove si terranno laboratori dimostrazioni scientifiche. Ma anche le sale rinascimentali del Buonconsiglio che faranno da elegante contesto a cene esclusive, mentre, nello spazio adiacente di piazza Mostra, verrà allestita l'area espositiva di produttori locali. In piazza Cesare Battisti, invece, andranno in scena gli show cooking, a palazzo Roccabruna ci sarà uno spazio dedicato al pane e la torre civica di piazza Duomo sarà la «casa» delle bollicine di montagna. Ci sarà anche la novità Palazzo Trautmannsdorf-Saracini, che ospiterà laboratori e degustazioni.

Come nel 2023, il manifesto di Autumnus è stato realizzato da Riccardo Guasco, illustratore di fama internazionale. L'anteprima di Autumnus è stata anche l'occasione per firmare il protocollo d'intesa biennale con gli Ambasciatori del Gusto, l'associazione che riunisce i migliori professionisti della ristorazione italiana. Accordo che garantirà la presenza di chef di altissimo livello.



LA MANIFESTAZIONE Intenso via vai tra gli stand in città per gustare i prodotti locali

Attratti dai sapori di « Autumnus »

C'è un gran via vai di visitatori in Piazza della Mostra, cuore pulsante di «Autumnus», dove si possono assaporare i manicaretti della tradizione trentina e i vini e le birre prodotti localmente. Sista svolgendo in questi giorni la rassegna «Autumnus - Città di Trento - I frutti della terra», la manifestazione dedicata all'enogastronomia del territorio, con attenzione particolare verso le specialità artigianali tipiche della stagione autunnale.

Dal 10 fino al 20 ottobre «Autumnus» porta un fitto calendario di eventi in diversi luoghi del centro storico. Sono circa duecento le iniziative: si va dalle degustazioni presso Palazzo Roccabruna, alle mostre alla Torre Civica e ai laboratori presso lo Spazio Archeologico Sass, ai convegni presso la Biblioteca Comunale e Palazzo Trautmannsdorf, alle incursioni artistiche e musicali alla Sala Filarmonica. Gli eventi di maggior risalto si svolgono al Castello del Buonconsiglio, nella Sala delle Marangonerie: lì trovano spazio gli chef stellati e le degustazioni di prestigio, a cui si accede su prenotazione. Ma «Autumnus» punta ad animare anche le piazze del centro, in particolare Piazza Battisti e Piazza della Mostra. Proprio davanti al Castello del Buonconsiglio si trovano le casette per le degustazioni, dove si possono assaggiare ed acquistare i prodotti tipici dell'autunno trentino, mentre Radio Dolomiti cura l'animazione musicale.

In Piazza Mostra si trovano 34 espositori che illustrano e descrivono i loro prodotti: birre artigianali, carni e salumi, distillati, miele e pasticceria, formaggi e latticini, frutta e verdura, prodotti ittici, olio, panificazione e pastifici.

«Autumnus» è giunto alla quarta edizione ed è organizzato dalla Pro Loco Centro Storico Trento, in collaborazione con numerose realtà del territorio, tra cui Muse, Fondazione Mach, Strada del Vino e dei Sapori, Camera di Commercio e Istituto Trentodoc.

Il presidente della Pro Loco Marco Lazzeri sottolinea il ruolo dei volontari: «Sono oltre trecento i volontari di tutte le età che rendono possibili i dieci giorni di Autumnus, senza un compenso materiale, ripagati dall'entusiasmo di chi vive le esperienze». Non solo cucina locale: tra gli eventi più curiosi in programma, lo show-cooking di Aya Yamamoto, la chef giapponese che venerdì 18 ottobre realizzerà alcuni piatti tipici della tradizione del Sol Levante usando materia prima trentina, come il salmerino e la trota del Trentino. Fa.Pe.



La sorpresa Campioni, enogastronomia, protezione civile: folla nelle vie. Gli esercenti ringraziano la kermesse sportiva

Trento, weekend con il pienone

Se un turista, ignaro di tutto, avesse scelto di visitare Trento questo weekend per rilassarsi un po' sarebbe sicuramente rimasto deluso. Le vie del capoluogo sono «invase» da migliaia di turisti: Festival dello Sport, Autumnus e la settimana della Protezione civile le attrazioni. Ianeselli: «Tuttomolto bello. Una scelta concentrare più eventi». I bar del centro: «Nel fine settimana il top dell'affluenza». Alcuni commercianti però chiedono che venga coinvolto di più anche il circondario. [apagina 4.](#)



il cuore pulsante della città

Trento presa d'assalto dai visitatori «Unire più eventi? Una strategia»

ALESSANDRO RIGAMONTI

Trento Se un turista, ignaro di tutto, avesse scelto di visitare Trento questo weekend per rilassarsi un po' sarebbe sicuramente rimasto deluso. Le vie del capoluogo sono «invasi» da migliaia di turisti, i quali rendono la città viva e pulsante come non mai. I bar fanno fatica ad acccontentare tutti i clienti, lunghe file di persone si snodano per il centro storico e trovare parcheggio è diventata un'vera e propria sfida.

Questa la fotografia di Trento in questi giorni. Così è come si presenta il capoluogo durante il Festival dello Sport, kermesse che vede presenti i più grandi atleti italiani e non, Autumnus, il festival dedicato alle eccellenze enogastronomiche trentine a cura della ProLoco Centro Storico di Trento, e la settimana della Protezione civile del Trentino.

«Tutto molto bello – ha commentato il sindaco Franco Ianeselli –. Ho girato un po' e si vede una città che funziona. Il Festival dello sport, Autumnus, le bande... Un bellissimo capoluogo».

I tre eventi hanno attirato sulla città folte schiere di visitatori di ogni tipologia: dagli amanti dello sport, giovani e non, che ad esempio sono stati sotto la pioggia pur di vedere il pilota Charles Leclerc, agli amanti della cucina trentina che nelle bancarelle in piazza Mostra possono trovare i prodotti del territorio. Senza dimenticare gli appassionati che sono accorsi per vedere le caserme dei vigili del fuoco o le esercitazioni dei nuclei di soccorso. «È stata una scelta concentrare il tutto per aumentare l'offerta del settore gastronomico, la quale poi perseguirà – ha spiegato Ianeselli –.

Non è stata una svista».

«La pioggia di giovedì ha condizionato l'affluenza. Mentre venerdì con il bel tempo la città si è riempita. Bene Autumnus e la protezione civile, ma è il Festival dello Sport a condizionare di più – ha detto Walter Botto referente sulla città per l'Associazione pubblici esercizi del Trentino –. Hovisto un bel giro di persone nei bar e nel fine settimana dovremmo proprio fare il botto perché c'isarrà il top dell'affluenza». E ha aggiunto: «Per fortuna hanno riconfermato la kermesse sportiva ancora tre anni perché per noi è una bella opportunità».

Come ciliegina sulla torta del Festival dello Sport, ieri le frecce tricolori, la pattuglia acrobatica dell'aeronautica militare, hanno dipinto nel cielo di Trento la bandiera italiana.

«Siamo più o meno al completo ovunque e stiamo lavorando molto bene – ha commentato Maria Teresa Lanzigher, referente dell'Associazione albergatori per il capoluogo –. Autumnus fa vivere bene la città e completa la sua offerta, mentre il festival fa arrivare gente. Noi siamo felici perché Trento impazzisce per questo evento. Siamo soddisfatti, lavoriamo tanto con tutte queste iniziative, la città è viva e tutti sono felici». Ma l'albergatrice propone anche di ampliare l'offerta cittadina anche in



altri mesi dell'anno: «Riguardo Autumnus, a noi piacerebbe che ci fosse anche un evento simile in primavera. Soprattutto dopo la pandemia, si vive molto di più all'esterno».

La presenza a Trento di campioni assoluti come Carl Lewis, Elisa D'Amato, Tadej Pogacar (vincitoreieri del Giro di Lombardia) e Gregorio Paltrinieri ha attirato persone da ogni parte d'Italia,rendendo il capoluogo il centro dello sport nazionale per quattro giorni.

«È un ottimo evento, quest'anno addirittura doppio con Autumnus che dà valore ulteriore alla kermessesportiva – ha spiegato Massimiliano Peterlana, presidente iniziative Confesercenti –. Sembra che ilmeteo regga e c'è tanta affluenza in città. Gli esercizi pubblici e tutto il mondo della ospitalitàsono contenti di questa cosa. Eventi così fanno confluire molte persone anche da fuori provincia».

Ma non per tutti i negozi e le attività i tre eventi che si stanno svolgendo sono positivi al 100%:«Per quanto riguarda i locali del centro sta andando bene – ha detto Fabia Roman, presidenteAssociazione pubblici esercizi –, ma i locali del circondario non stanno lavorando granché perchéquesti eventi attirano tutti i visitatori sul centro città». Roman ci ha però tenuto a ribadire che«ovviamente, non voglio essere critica: è bello far vedere al turista una città viva. Dico che magari bisognerebbe dislocare qualche attività anche fuori dal centro». Lo stesso pensiero è stato condivisoda Gianni Gravante, presidente di Federmoda Trento: «Mi aspetto che il Comune prenda sempre più inconsiderazione il fatto che debbano lavorare un po' tutti e non solo il centro. Più eventi si fanno epiù si crea una socialità che fa bene alla comunità».

Il festival

Stand, incontri degustazioni: «Autumnus» invade Trento

Prosegue fino al 20 ottobre «Autumnus-I frutti della Terra Città di Trento» 4° festival dedicato al meglio dei prodotti enogastronomici trentini.

Organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento in partnership con l'associazione di viticoltori Piwi Trentino, porta in città oltre 200 appuntamenti tra 34 stand eno-gastronomici, incontri, degustazioni e laboratori, show cooking, cene stellate e caffè scientifici, spettacoli e concerti. Un percorso del gusto tra piazze, antichi palazzi e teatri trasforma il centro in un palcoscenico per i prodotti del territorio. I visitatori potranno fare assaggi e conoscerne origini e caratteristiche dei vini e cibi ammirando il patrimonio storico, artistico e culturale di Trento; con finale scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Prosegue oggi la presentazione con degustazione di vini di 16 produttori che stanno guidando il futuro della viticoltura sostenibile. Giovedì consueto momento conviviale alle 10.30 in piazza Mostra e poi in piazza Cesare Battisti. (R.B.

).



Il festival

Stand, incontri degustazioni: «Autumnus» invade Trento

Prosegue fino al 20 ottobre «Autumnus-I frutti della Terra Città di Trento» 4° festival dedicato al meglio dei prodotti enogastronomici trentini.

Organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento in partnership con l'associazione di viticoltori Piwi Trentino, porta in città oltre 200 appuntamenti tra 34 stand eno-gastronomici, incontri, degustazioni e laboratori, show cooking, cene stellate e caffè scientifici, spettacoli e concerti. Un percorso del gusto tra piazze, antichi palazzi e teatri trasforma il centro in un palcoscenico per i prodotti del territorio. I visitatori potranno fare assaggi e conoscerne origini e caratteristiche dei vini e cibi ammirando il patrimonio storico, artistico e culturale di Trento; con finale scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Prosegue oggi la presentazione con degustazione di vini di 16 produttori che stanno guidando il futuro della viticoltura sostenibile. Giovedì consueto momento conviviale alle 10.30 in piazza Mostra e poi in piazza Cesare Battisti. (R.B.

).



Autumnus Da lunedì al Castello del Buonconsiglio

Aperitivi narrati e "incontri divini" per conoscere vini e grappe

Nell'ambito di "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento", la manifestazione organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento per celebrare le eccellenze enogastronomiche del territorio, le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino propongono una serie di appuntamenti in collaborazione con il Consorzio del Vini del Trentino – Consorzio di Tutela e Istituto Tutela Grappa del Trentino, oltre al coinvolgimento di produttori storici e nuovi volti dei vignaioli del Trentino.

Dopo il successo dell'edizione 2023, in cui avevano registrato sempre il tutto esaurito, tornano gli Aperitivi Narrati con sei appuntamenti nella splendida cornice di Sala Marangonerie al Castello del Buonconsiglio.

Da domani 14 a sabato 19 ottobre, ogni giorno i riflettori saranno accesi su uno dei vini rappresentativi del Trentino in abbinamento ad altre eccellenze del territorio, nonché sulle grappe grazie alla collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Un momento conviviale che richiede la prenotazione.

Si inizia lunedì con il Müller Thurgau della Val di Cembra in abbinata a produzioni casearie della Valsugana; martedì è in programma "Nobiltà di Sapori", con il Teroldego Rotaliano in abbinata al Puzzone di Moena.

Mercoledì sarà la volta di un incontro tra salmerino alpino, Nosiola della Valle dei Laghi e Colline Avisiane, mentre giovedì sarà dedicato a Marzemino e salumi trentini. Tutti dalle 19 alle 20.30. Venerdì dalle 20.30 alle 22.00, largo ad "Un insolito mélange autunnale" con l'incontro tra grappe trentine e formaggi stagionati delle Dolomiti.

L'appuntamento del sabato è invece dalle 11.30 alle 13 con un focus su Trento Doc e trota del Trentino.

La serata del sabato, dalle 17 alle 22.30, sarà invece dedicata a "Incontri Divini", evento tra enogastronomia e teatro.





- (<https://www.facebook.com/TrentinoTV>)
- (<https://twitter.com/TrentinoTV>)
- (<https://www.youtube.com/user/tcatrentinotv>)
- (<https://itunes.apple.com/it/app/trentino-tv/id431235225?mt=8>)
- (<https://play.google.com/store/apps/details?id=it.get.mobile.android.trentinoTV.app>)
- (<https://www.tvca.com/rss/news/newsTN.xml>)



LA TELEVISIONE AL SERVIZIO DEL CITTADINO

CONTRIBUTI PER RISTRUTTURARE LA TUA CASA.

Contributo
Previdente Autonomia di Trento
Ristrutturazione e riqualificazione energetica

AUTUMNUS 2024, IN PROGRAMMA A TRENTO DAL 10 AL 20 OTTOBRE



MERCOLEDÌ 29 MAGGIO - 10:56

Arrivato alla quarta edizione, il Festival di Autumnus, organizzato nei luoghi centrali della città di Trento, è sinonimo di enogastronomia locale trentina, degustazioni, laboratori, show cooking e tanto altro. Non è casuale il giorno di apertura del Festival. Il 10 ottobre, infatti, Autumnus apre in concomitanza al Festival dello Sport. Dal 10 al 20 ottobre, il Festival offre la possibilità di scoprire le ricchezze e i prodotti del nostro territorio, che, all'interno di un piatto da cucina, si sposano armonicamente sia alla vista che al palato.

VIDEO ON DEMAND



INFORMAZIONE



CULTURA



INTRATTENIMENTO



SPORT



SPECIALI

DAL NOSTRO CANALE YOUTUBE

UNO TWO DREI 2015/2016, I FINALISTI: classe IV ALS istituto "Dega...

(L)

Un evento volto alla valorizzazione del pane e della figura professionale del panificatore trentino

"Profumo di Pane Trentino" e "Autumnus" 2024

Le eccellenze trentine scendono nuovamente in piazza da giovedì 10 a domenica 20 ottobre a Trento

26/08/2024



L'Associazione Panificatori sta organizzando, nella splendida cornice di **"Autumnus città di Trento - i frutti della terra"**, (<https://www.prolocotrento.it/eventi/autumnus-trento>), manifestazione dedicata al gusto e alle eccellenze del territorio che animerà il centro della città **dal 10 al 20 ottobre**, una nuova edizione dell'evento **"Profumo di pane trentino: l'arte del buon pane di montagna"** (<https://profumodipanetrentino.it/>), volto alla valorizzazione del pane e della figura professionale del panificatore trentino.



(/notizia/l-associazione-trentino-appartamenti-contro-l-overtourism-fondamentale-la-qualit-degli-0)

L'associazione Trentino Appartamenti contro l'overtourism: fondamentale la qualità degli alloggi turistici (/notizia/l-associazione-trentino-appartamenti-contro-l-overtourism-fondamentale-la-qualit-degli-0)



(/notizia/armocromia-la-chiave-per-rivoluzionare-il-tuo-negozio)

Armocromia: la chiave per rivoluzionare il tuo negozio

(/notizia/armocromia-l-chiave-per-rivoluzionar-il-tuo-negozio)

L'evento, promosso dalla CCIAA di Trento e con il sostegno della Provincia Autonoma di Trento e dell'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto | Arte Bianca e Pasticceria, si terrà a Trento dal 10 al 13 ottobre nella centralissima Piazza della Mostra e dal 17 al 20 ottobre anche presso le sale cinquecentesche di Palazzo Roccabruna, dove verrà rappresentato tutto il processo produttivo del pane.

Anche in questa edizione, la manifestazione (giunta al suo settimo appuntamento) si avvantaggerà della contemporaneità con "Autumnus città di Trento", a cura della ProLoco Centro Storico Trento, e, novità di quest'edizione, del Festival dello Sport, grazie al quale il Mercato di Autumnus aprirà le porte giovedì 10 ottobre.

Le due importanti kermesse arricchiranno il programma con oltre 200 eventi tra convegni, degustazioni, laboratori, mostre, approfondimenti tematici e un'inedita cena stellata al castello del Buonconsiglio con i migliori chef e sommelier d'Italia e d'Oltralpe.

Le principali novità dell'evento saranno:

1. l'apertura del **MERCATO DI AUTUMNUS**, nella centralissima piazza della Mostra, in occasione del Festival dello Sport, a partire da giovedì 10 ottobre;
2. un nuovo **LABORATORIO DI PANIFICAZIONE** in cui - con il supporto dell'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto | Arte Bianca e Pasticceria - si rievocherà, in modo nuovo e scenografico, il processo produttivo delle diverse tipologie di pane fresco e dei dolci da forno tradizionali trentini. Verrà fatta conoscere al pubblico l'antica arte di preparare il prezioso alimento per riscoprirne profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, facendo rivivere ricordi ancestrali ed emozioni legate al piacere del delicato profumo del pane;
3. il **PROGETTO FORMATIVO** di collaborazione con l'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto | Arte Bianca e Pasticceria;
4. la **PRESENZA IN LUOGHI STRATEGICI DEL CAPOLUOGO** perché il pane fresco è cultura, tradizione e risorsa.



(/notizia/confcommercio-alto-garda-e-ledro-nuovi-spazi-per-seguire-i-soci)

Confcommercio Alto Garda e Ledro, nuovi spazi per seguire i soci
(/notizia/confcommercio-alto-garda-e-ledro-nuovi-spazi-per-seguire-i-soci)



(/notizia/garda-open-air-espansione-crescono-arrivi-presenze-ma-sul-futuro-pesa-l-incognita-dell)

Garda, open air in espansione: crescono arrivi e presenze ma sul futuro pesa l'incognita dell'economia tedesca
(/notizia/garda-open-air-espansione-crescono-arrivi-e-presenze-ma-sul-futuro-pesa-l-incognita-dell)



(/notizia/congiuntura-confcommercio-economia-ancora-fragile)

Congiuntura Confcommercio: economia ancora fragile
(/notizia/congiuntura-confcommercio-economia-ancora-fragile)



[\(/notizia/inflazione-confermata-ai-minimi-da-inizio-anno\)](#)
Inflazione confermata ai minimi da inizio anno
[\(/notizia/inflazione-confermata-ai-minimi-da-inizio-anno\)](#)



[\(/notizia/l-associazione-trentino-appartamenti-contro-l-overtourism-fondamentale-la-qualit-degli\)](#)
L'associazione Trentino Appartamenti contro l'overtourism: fondamentale la qualità degli alloggi turistici
[\(/notizia/l-associazione-trentino-appartamenti-contro-l-overtourism-fondamentale-la-qualit-degli\)](#)



AMBIENTE



[\(/notizia/rentri-attivit-di-formazione-dell-albo-gestor-ambientali\)](#)
RENTRI: attività di formazione dell'Albo gestori ambientali
[\(/notizia/rentri-attivit-c-formazione-dell-albo-gestori-ambientali\)](#)



[\(/notizia/bolle-di-creativit-brindiamo-al-trentodoc-il-neonato-contest-con-l-obiettivo-di-valorizzare\)](#)
«Bolle di creatività: brindiamo al Trentodoc il neonato contest con l'obiettivo di valorizzare Trentodoc
[\(/notizia/bolle-di-creativit-brindiamo-al-trentodoc-il-neonato-contest-con-l-obiettivo-di-valorizzare\)](#)



[\(/notizia/formazione-per-i-pubblici-esercizi\)](#)
FORMAZIONE PER I PUBBLICI ESERCIZI
[\(/notizia/formazione-per-i-pubblici-esercizi\)](#)



(https://www.ladige.it)

Cerca nel sito

Home (https://www.ladige.it)

Cronaca (/cronaca)

Attualità (/attualita)

Economia (/economia)

Cultura e Spettacoli (/cultura-e-spettacoli)

Salute e Benessere (/salute-e-benessere)

Montagna (/montagna)

Tecnologia (/tecnologia)

Sport (/sport)

Foto (/foto)

Video (/video)

Edicola (https://epaper.ladige.it)

Hot Topics:

Lagenda, lagente (https://www.ladige.it/topics/Tag/lagenda-lagente)

I vigili del fuoco volontari del Trentino (https://www.ladige.it/topics/Tag/i-vigili-del-fuoco-volontari-del-trentino)

Podcast: Il suono delle pagine (https://www.ladige.it/topics/Tag/il-suono-delle-pagine)

Comuni:

Trento (/territori/trento)

Rovereto (/territori/rovereto)

Pergine (/territori/pergine)

Riva - Arco (/territori/riva-arco)

Territori ▾



Ora in onda: World On Fire-Thirty Seconds To Mars(https://www.radiodolomiti.com/)

Sei in: Territori (/territori) » Trento (/territori/trento) » A Trento arriva Autumnus, la festa... »

Eventi / Centro

A Trento arriva Autumnus, la festa della Pro Loco, che diventa gigantesca: 11 giorni, più di 200 eventi, 300 volontari

I primi giorni in comune con il Festival dello Sport. Poi «invasione» di degustazioni, show cooking, laboratori, dal Buonconsiglio alla Torre Civica. Compreso l'abbinamento fra le musiche di Puccini e il formaggio

#Autumnus (/Topics/Tag/Autumnus)

#Pro Loco Centro Storico Di Trento (/Topics/Tag/Pro%20loco%20centro%20storico%20di%20trento)

#Festival (/Topics/Tag/Festival)

#Volontari (/Topics/Tag/Volontari)

#Comune Di Trento (/Topics/Tag/Comune%20di%20Trento)

27 settembre 2024





TRENTO. Arriva Autumnus, la quarta edizione (davvero monstre) della rassegna dedicata ai prodotti simbolo del territorio è in programma dal 10 al 20 ottobre. I primi 4 giorni saranno in concomitanza con il Festival dello Sport: convegni, degustazioni, laboratori, show cooking con grandi chef europei (che assicurano alla rassegna una dimensione sempre più internazionale) e anche concerti. Con oltre 300 i volontari impegnati

Raccomandato per te

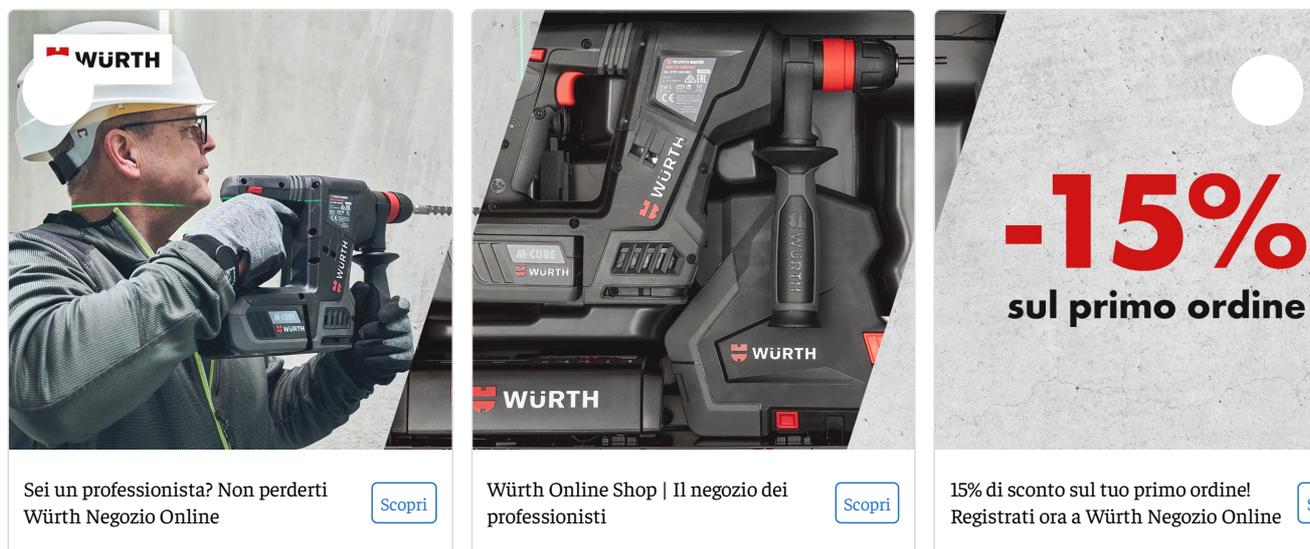
outbrain



Sponsorizzato da Würth Italia

Sei un professionista? Scopri Würth Online Shop





Sei un professionista? Non perderti Würth Negozio Online [Scopri](#)

Würth Online Shop | Il negozio dei professionisti [Scopri](#)

15% di sconto sul tuo primo ordine! Registrati ora a Würth Negozio Online [Scopri](#)

“Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, il festival dedicato alle specialità eno-gastronomiche trentine – organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento e giunto alla sua quarta edizione – **durerà 11 giorni, ben 7 in più rispetto al 2023**: si svolgerà infatti da giovedì 10 a domenica 20 ottobre 2024.

Il programma, ricchissimo, è un vero tour de force: prevede approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici, ma anche spettacoli e concerti, per un totale di **oltre 200 appuntamenti**. Per dare un’idea della crescita di “Autumnus”, basti considerare che l’anno passato furono 166, la maggior parte dei quali sold-out.

“Oggi la sfida, ambiziosa, è riuscire a declinare le eccellenze trentine in diverse forme, anche originali, per incontrare e incrociare i gusti e gli interessi di molte fasce di pubblico” sottolinea **Marco Lazzeri**, inossidabile presidente della ProLoco Centro Storico di Trento. “Autumnus è un evento per sua vocazione diffuso e inclusivo. La sua capacità di inglobare saperi e sapori ha fatto in modo che le persone si sentano parte attiva e integrante e nel tempo ha fatto crescere l’interesse attorno ad esso”.

Anche l’incremento delle iniziative è inserito in quest’ottica: “alla base c’è sempre un’idea ben definita e l’assoluta ricerca della qualità, senza rincorrere record inutili. I numeri, per quanto importanti, non devono essere un obiettivo prioritario. La chiave del successo è nel mettere in relazione prodotti, ospiti ed esperienze”, prosegue Lazzeri.

Sulla spinta delle precedenti edizioni, “Autumnus” si amplia non soltanto nelle date, ma anche negli spazi. **Coinvolgerà infatti palazzi, teatri e piazze** – in qualche caso sarà un inedito assoluto – che costituiscono il patrimonio artistico e culturale.

Il Comune ha spinto molto, ad esempio, per farne una festa a pedali. Ed ecco che il comunicato stampa annuncia «Tutti i luoghi di “Autumnus” saranno comunque facilmente raggiungibili, **grazie pure alla Bicipolitana**. Un’attenzione particolare sarà rivolta alla tutela ambientale: la manifestazione sarà infatti **“plastic free”**. Inoltre, le strutture nell’area espositiva di piazza Mostra saranno realizzate interamente in legno di Vaia».

E il mangiare? Quest’anno c’è la partnership con l’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto. Capitanati dal Presidente Alessandro Gilmozzi, alla manifestazione parteciperanno infatti gli Ambasciatori del Gusto Salvatore Avallone, Alessandro Bellingeri, Sara Bertocchi, Eugenio Boer, Renato Bosco, Paolo Brunelli, Gianluca Fusto, Federica Gatto, Simone Lezzerini, Leandro Luppi, Tina Marcelli, Manuel Marzari, Chris Oberhammer, Klaus Palumbo, Antonio Scalera, Valerio Serino, Matteo Sormani, Marco Stagi, Aya Yamamoto.

Le loro creazioni saranno protagoniste della **cena “Stelle a Castello”** e di un ricco palinsesto di show-cooking in programma dal 17 al 20 ottobre. Con qualche acrobazia, con l’appuntamento con Aya Yamamoto, chef della Gastronomia Yamamoto a Milano che abbinerà alcuni prodotti trentini alla cucina e alla cultura nipponica. L’appuntamento è previsto per il

pomeriggio di **venerdì 18 ottobre in piazza Battisti**, dove sabato 19 lo stesso Oberhammer si confronterà con due chef internazionali di assoluto livello (il celebre casaro svizzero Willi Schmid, Master of Cheese, e a Markus Schenk), sui formaggi europei e i curiosi abbinamenti attraverso cui poterne esaltare le peculiarità.

Gilmozzi e Oberhammer saranno due degli chef stellati che assieme a maestri pasticceri d'élite realizzeranno piatti in occasione di **"Stelle al Castello", la cena esclusiva che avrà luogo la sera di sabato 12 ottobre al Buonconsiglio**.

Il Castello del Buonconsiglio sarà inoltre teatro di "Calici a confronto": una serie di 3 appuntamenti ospitati nel Refettorio Clesiano, per approfondire le diverse espressioni delle bollicine (Trentodoc, Franciacorta e Champagne), del taglio bordolese e del Pinot nero.

Come per i Maercatini di Natale, nello spazio adiacente di piazza Mostra verrà invece allestita **l'area espositiva con 34 produttori** della filiera agroalimentare trentina. Altri laboratori, con un focus sui piatti della tradizione, avranno luogo a Palazzo Roccabruna.

Alla Torre Civica di piazza Duomo sarà nuovamente possibile scoprire tutti i segreti delle bollicine di montagna, mentre entrando nella **Biblioteca comunale** ci si potrà immergere nei sapori di una volta consultando libri, documenti e collezioni di immagini che compongono la mostra "Fra ricettari e ramaioli, il gusto dell'autunno".

Le novità di maggior rilievo interesseranno **Palazzo Trautmannsdorf – Saracini**, monumentale residenza barocca dalla caratteristica forma trapezoidale risalente al tardo diciassettesimo secolo, sede di laboratori e degustazioni:.

Si tratta invece di un ritorno per il **Palazzo della Società Filarmonica** di Trento, punto di riferimento per la proposta musicale: qui si terranno infatti 3 serate di spettacoli sotto la direzione artistica della violinista Patrizia Bettotti. Lei stessa sarà protagonista del primo appuntamento in cartellone, giovedì 17 ottobre: un concerto in duo Yaron Gershovsky, pianista e compositore di rilevanza mondiale.

La sera seguente, venerdì 18, ad esibirsi saranno due formazioni cameristiche composte dai migliori allievi provenienti dal Conservatorio Bonporti di Trento. Sabato 19, infine, è in programma "Le eroine di Puccini": in occasione del centesimo anniversario della morte di Giacomo Puccini, i soprano Renata Campanella e il pianista e divulgatore Stefano Giaroli passeranno in rassegna le figure femminili del Maestro. **Prima del concerto verrà proiettato "Master of Cheese", il documentario che racconta la storia di Willi Schmid, uno dei migliori produttori di formaggio al mondo** che produce i suoi formaggi in una latteria grande quanto un soggiorno.

Nell'area dello **Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas**, grazie all'accordo con la Camera di Commercio di Trento e Palazzo Roccabruna, si parlerà di miele in tutte le sue forme.

A contribuire alla riuscita della manifestazione ci saranno **oltre 300 volontari** (uomini e donne, giovani e meno giovani).

[#Autumnus \(/Topics/Tag/Autumnus\)](#)

[#Pro Loco Centro Storico Di Trento \(/Topics/Tag/Pro%20loco%20centro%20storico%20di%20trento\)](#)

[#Festival \(/Topics/Tag/Festival\)](#)

[#Volontari \(/Topics/Tag/Volontari\)](#)

[#Comune Di Trento \(/Topics/Tag/Comune%20di%20Trento\)](#)

27 settembre 2024

raccomandato per te

Raccomandato da  Outbrain

Tra cibo, bollicine e formaggi l'Autumnus trentino è da leccarsi i baffi

ABBONAMENTI

ACCEDI
REGISTRATI 

Autumnus 2024, dal 10 al 20 ottobre, porta a Trento 11 giorni di eccellenze gastronomiche, show-cooking stellati, degustazioni e spettacoli. Un evento unico che unisce sport, cultura e sapori trentini

28 settembre 2024 | 10:25

[A TRENTO](#)

MANIFESTAZIONI

Tra cibo, bollicine e formaggi: l'Autumnus trentino è da leccarsi i baffi

Autumnus 2024, dal 10 al 20 ottobre, porta a Trento 11 giorni di eccellenze gastronomiche, show-cooking stellati, degustazioni e spettacoli. Un evento unico che unisce sport, cultura e sapori trentini

28 settembre 2024 | 10:25

Quando si pensa all'autunno, vengono in mente foglie che cadono, castagne e... eventi gastronomici di prim'ordine! E quale modo migliore per celebrare la stagione che con **Autumnus 2024**, l'attesissima rassegna eno-gastronomica che mette in vetrina i prodotti più genuini e deliziosi del Trentino. Dal **10 al 20 ottobre**, per ben 11 giorni, **Trento** si trasformerà in un palcoscenico a cielo aperto dove tradizione, eccellenza e innovazione si fondono in un mix irresistibile.



Autumnus 2024 trasforma Trento nel cuore pulsante della gastronomia trentina, tra sapori autentici e show-cooking stellati (Foto: Migliorato)

Autumnus 2024, festival in crescita: più eventi, più gusto

La quarta edizione di **Autumnus** promette di essere ancora più ricca e affascinante rispetto agli anni precedenti. Se nel 2023 i visitatori avevano potuto partecipare a 166 eventi (la maggior parte dei quali con il tutto esaurito!), quest'anno il programma esplose con oltre **200 appuntamenti**. E non solo: la manifestazione durerà **7 giorni in più**, offrendo un'intera settimana di emozioni culinarie e culturali in più!



qui: **spettacoli**, **concerti** e **convegni** arricchiranno il calendario, render tutti i sensi.

ABBONAMENTI | ACCEDI
REGISTRATI 

Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, sottolinea come l'obiettivo di questa edizione sia «declinare le eccellenze trentine in forme sempre più originali, per incrociare i gusti di un pubblico vasto e variegato». E, aggiungiamo noi, sembra che la sfida sia stata vinta in pieno!

Sinergia perfetta: Autumnus e il Festival dello sport

I primi quattro giorni dell'evento, dal **10 al 13 ottobre**, vedranno **Autumnus** affiancarsi al celebre **Festival dello sport**. Immaginate: passeggiate tra **stand gastronomici** che celebrano i **prodotti trentini**, seguite da incontri con **atleti** e **campioni**. Una combinazione vincente, che rende Trento ancora una volta la capitale degli eventi d'autunno.

Questa sinergia tra sport e cibo è frutto della collaborazione tra Provincia autonoma di Trento, Trentino Marketing e ProLoco Centro Storico. E quale modo migliore di scoprire le eccellenze culinarie locali, se non abbinandole a performance sportive di altissimo livello?

Sapori e saperi: show cooking e cene stellate ad Autumnus

Tra i protagonisti indiscussi di **Autumnus** ci sono gli chef europei, che con i loro **show cooking** porteranno una ventata internazionale alla manifestazione. Tra questi, non possiamo non menzionare nomi come **Eugenio Boer**, **Renato Bosco** e **Gianluca Fusto**, che sapranno conquistare i palati con creazioni innovative e sorprendenti.

Uno degli appuntamenti più attesi è la cena "**Stelle al Castello**", che si terrà il **12 ottobre** nelle sale rinascimentali del **Castello del Buonconsiglio**. Immaginate una cena a base di piatti stellati, accompagnata dai migliori vini del Trentino, con bollicine di **Trentodoc** e pregiati rossi trentini. Un vero viaggio enogastronomico da sogno!



Autumnus 2024 celebra le tradizioni culinarie trentine con un mix perfetto di sapori, cultura e intrattenimento

E non è finita: il 18 ottobre ci sarà un intrigante show cooking con **Aya Yamamoto**, chef della Gastronomia Yamamoto di Milano, che unirà la cucina trentina con influenze giapponesi. Una fusione di sapori che promette di far viaggiare i visitatori dal cuore del Trentino fino al Sol Levante.



Scelte di fondo

Primo piano

In ascolto della Parola

I nostri libri

Territori Trentini

Editoriali

Salute e benessere

Alta Valsugana

Ro

Fatti e opinioni

Attualità ecclesiale

Altipiani Cimbri

Ro

Oltre i confini

Chiesa trentina

Alto Garda e

T

Sentieri

Cultura

Ledro

Val

In ascolto della Parola

Economia e Lavoro

Abbonamenti

Cerca

Società e Politica

Fassa

Vall

Sport

Fiemme

Valle

Meridiani

Giudicarie

Valsug

Paganella

Primiero

TRENTO

Autumnus, la biblioteca di Trento propone la mostra “Fra ricettari e ramaioli: il gusto dell’autunno”



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

In occasione dell'edizione 2024 di **Autumnus**, la **Biblioteca** e l'**Archivio storico del Comune di Trento** propongono la mostra **"Fra ricettari e ramaioli: il gusto dell'autunno"**. L'esposizione è a ingresso libero e si terrà **dal 7 ottobre al 30 novembre** prossimi nella sede centrale della Biblioteca in via Roma 55, da lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 18.30.

Questo percorso intende valorizzare, attraverso diverse tipologie di materiali, i **prodotti stagionali della nostra terra** e alcune antiche ricette per proporli in tavola. Libri antichi, documenti d'archivio, cartoline, manoscritti, un'ampia selezione di libri di cucina attuali, narrativa, saggistica, materiali multimediali ci portano nel "gustoso" mondo dei frutti autunnali della terra. È possibile ammirare, tra l'altro, alcune cromolitografie tratte dall'opera fondamentale dell'agronomo tedesco Wilhelm Lauche, "Deutsche Pomologie", pubblicate a Berlino tra il 1879 e il 1883.

L'esposizione offre inoltre uno spaccato sui **sistemi di vendita**: alcune cartoline dell'epoca ci riportano ai colorati mercati cittadini di piazza Vittoria e piazza delle Erbe. Vi sorprenderà un progetto del 1932 di un mercato ortofrutticolo coperto a ridosso delle mura di piazza Fiera mai realizzato.

Interessante è anche l'accenno alle modalità della spesa alimentare, come possiamo osservare nell'importante libro manoscritto **"Registro delle spese del maestro di cucina del principe vescovo Cristoforo Madruzzo"**, dove sono annotate le spese sostenute al Castello del Buonconsiglio nel dicembre del 1564.

A corredo della mostra una piccola sorpresa: alcune antiche ricette sono state raccolte, trascritte e riproposte attraverso un piccolo ricettario, arricchito di immagini tratte dai documenti esposti in mostra. Per informazioni si può visitare il sito www.bibcom.trento.it o scrivere a info.bibcom.trento.it o chiamare al numero 0461889521

di redazione VT

#AUTUMNUS

#BIBLIOTECA

#MOSTRA

#RICETTARI

Potrebbero interessarti

TRENTO

A Povo dal 5 aprile "mostra bibliografica di libri straordinari"



A Povo viene inaugurata domani (venerdì 5 aprile) "Wunderkammer - mostra bibliografica di libri straordinari". Libri fantastici e inconsueti: testi con particolarità grafiche bizzarre, altri con strutture...

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok



HOME / NEWS EVENTI / NEWS EVENTI / TRENTODOC AD AUTUMNUS 2024

TRENTODOC AD AUTUMNUS 2024



Dal **10 al 20 ottobre**, torna a Trento "Autumnus - I frutti della terra", manifestazione diffusa in tutta la città dedicata alla scoperta dell'enogastronomia del territorio trentino, organizzata dalla Proloco di Trento.

Trentodoc sarà presente **sabato 12 ottobre** all'evento "Stelle al Castello" cena itinerante all'interno delle sale del **Castello del Buonconsiglio**, dove cinque chef stellati presenteranno cinque piatti, ognuno abbinato a una tipologia Trentodoc diversa: Senza Annata, Dosaggio Zero, Millesimato, Riserva e Rosé.

Prenotazione obbligatoria a pagamento.



**TRENTODOC.**

GIORNI E ORARI NEI QUALI SI TERRA' L'ATTIVITA':

Giovedì 17/10 ore 18.00

Venerdì 18/10 ore 11.00, 14.00, 16.00 e 18.00

Sabato 19/10 ore 11.00, 14.00, 16.00 e 18.00

Domenica 20/10 ore 11.00, 14.00 e 16.00

Prenotazione obbligatoria, a pagamento

La salita alla Torre si effettua solo a piedi (ascensore non presente) superando un dislivello di 156 scalini. è sconsigliata alle persone con difficoltà motorie, ai cardiopatici, agli asmatici, a chi soffre di vertigini e di claustrofobia. La partecipazione è subordinata alla sottoscrizione di una liberatoria con cui il visitatore, informato circa le caratteristiche del percorso di salita alla Torre, dichiara di assumersi ogni responsabilità per eventuali incidenti causati da comportamenti scorretti o condizioni fisiche non adatte alla visita. La Torre non è accessibile ai soggetti diversamente abili.

Il programma è consultabile sul sito www.autumnus.trento.it.[TORNA ALLA LISTA](#)

ISTITUTO TRENTO DOC

38122 Trento
Via del Suffragio, 3
Palazzo Trautmannsdorf

www.trentodoc.com
istituto@trentodoc.com

LINK UTILI

[Bevi Responsabilmente](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)

SEGUICI SUI SOCIAL



APP TRENTODOC

Puoi scaricarla da qui



Obblighi informativi per le erogazioni pubbliche: gli aiuti di Stato e gli aiuti de minimis ricevuti nel 2022 dall'Istituto Trento Doc sono contenuti nel Registro nazionale degli aiuti di Stato di cui all'art. 52 della L. 234/2012 e consultabili QUI, inserendo come chiave di ricerca nel campo codice fiscale beneficiario 96082630227



**Il Sole
24 ORE****VIAGGI**

7/10 | Weekend

Da Brentonico alla Val di Cembra dove si festeggia l'autunno

7 ottobre 2024



Il nome della rassegna, “DiVin Ottobre”, lascia intendere molto dello spirito di questa iniziativa organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che propone ogni fine settimana di questo mese diverse

iniziative per accogliere la stagione del foliage all'insegna del patrimonio enogastronomico e paesaggistico. Sabato 12 ottobre, a partire dalle ore 09.45, Tenuta Gottardi a Cembra Lisignago dà appuntamento per Passeggiate Di-Vigna, con camminata e degustazione prodotti cantina accompagnata da salumi e formaggi, Nei fine settimana tornano Autumnus a Trento, con laboratori, degustazioni, show cooking e gli "aperitivi narrati" della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. E poi ancora è la volta delle castagne (sabato 19 e domenica 20 Brentonico ospita la Festa del Marrone, mentre a Drena i Maroni in festa, tra musica, laboratori e show-cooking) Sabato 26, dalle 9.00 alle 13.00, Cantine Ferrari propongono Vigneti tra passato, presente e futuro, con una passeggiata accompagnata dai vigneti moderni della collina di Trento a quelli cinquecenteschi degli affreschi di Villa Margon, con degustazione finale Per orari e altro consultare il programma.

www.tastetrentino.it

Riproduzione riservata ©

P.I. 00777910159© Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati

Il Sole **24 ORE**

EVENTI / CIBO E VINO

Autumnus, 11 giorni dedicati ai prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini



DOVE

Varie

Piazza della Mostra

QUANDO

Dal 10/10/2024 al 20/10/2024

Orario non disponibile

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

11 ottobre 2024 10:53

Un percorso del gusto che si articola tra piazze, palazzi d'epoca e teatri, trasformando il centro storico (e non solo) in un ampio e accogliente palcoscenico dedicato alle prelibatezze eno-gastronomiche e agro-alimentari del Trentino. “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento” – organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento e giunto alla sua quarta edizione - quest'anno fa le cose in grande. E non solo perché la durata viene estesa a ben 11 giorni - i primi 4 in concomitanza con il Festival dello Sport - rafforzando dunque l'immagine di Trento quale città ideale per ospitare grandi eventi, pure in contemporanea, rendendo l'offerta sempre più completa e adeguata alle esigenze e alle preferenze del pubblico. Tutti i giorni (dalle 10 alle 23) il pubblico potrà inoltre curiosare tra i 34 stand eno-gastronomici che comporranno l'area espositiva allestita in piazza Mostra: un'occasione per cogliere l'essenza delle specialità locali, autentiche e genuine.

Da oggi, giovedì 10 ottobre (e fino a domenica 20), i visitatori avranno l'allettante occasione di assaggiare i prodotti del territorio, conoscerne le origini e le peculiarità, e al contempo ammirare il meraviglioso patrimonio storico, artistico e culturale di Trento: un'esperienza nell'esperienza, scandita da oltre 200 appuntamenti tra approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici, ma anche spettacoli e concerti.

Una proposta ricchissima, che avrà in “Stelle al Castello” uno dei momenti clou: saranno le incantevoli sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio a ospitare, sabato 12 (dalle 19.30), la cena esclusiva con piatti di altissima cucina realizzati con talento, creatività e passione da chef stellati e maestri pasticceri d'élite, grazie anche alla prestigiosa collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto: un viaggio enogastronomico durante il quale ogni creazione sarà abbinata ai migliori vini del territorio, dalle sofisticate bollicine di montagna ai pregiati rossi trentini. Il dolce epilogo sarà scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Un'altra preziosa partnership è quella con l'associazione Piwi Trentino (che proprio quest'anno celebra il decennale), composta da un gruppo di viticoltori locali attenti alla sostenibilità ambientale che coltivano vitigni resistenti conosciuti anche come "super-bio", che si distinguono per resistere alle principali malattie fungine: sabato (dalle 16 alle 22) e domenica (dalle 10 alle 15) Palazzo Trautmannsdorf ospiterà "Vini Piwi – In cammino verso la sostenibilità". Due giorni nei quali verranno presentati i vini di 16 produttori trentini che con competenza e capacità di innovazione stanno guidando il futuro delle viticoltura sostenibile. I visitatori potranno degustare una selezione di questi vini, ma anche scoprire quanto si sta realizzando oltreconfine: ne verranno infatti esposti pure 12 premiati al recente concorso indetto da Piwi Austria. Le spiegazioni su genesi e aspetti specifici di queste varietà così resistenti saranno curate dal vivaista Marco Vacchetti.

"Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di ApT Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

Scelte di fondo



Primo piano



In ascolto della Parola

I nostri libri

Territori Trentini

Editoriali

Salute e benessere

Alta Valsugana

Ro

Fatti e opinioni

Attualità ecclesiale

Altipiani Cimbri

Ro

Oltre i confini

Chiesa trentina

Alto Garda e

T

Sentieri

Cultura

Ledro

Val

In ascolto della Parola

Economia e Lavoro

Abbonamenti

Cerca

Società e Politica

Fassa

Vall

Sport

Fiemme

Valle

Meridiani

Giudicarie

Valsuga

Paganella

Primiero

TERRITORI TRENTINI

Arriva l'autunno e tornano i weekend di DiVin Ottobre



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

Con l'arrivo della **stagione autunnale** torna il tradizionale appuntamento con con **DiVin Ottobre**, la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che propone ogni fine settimana di ottobre tante iniziative per accogliere la stagione del foliage, alla scoperta del territorio con il suo **patrimonio enogastronomico e paesaggistico**.

Da segnare in agenda per il primo weekend, **venerdì 4 ottobre** a partire dalle 19.00, **Il bramito del cervo sul Baldo a Brentonico**, con cena al Ristorante Maso Palù seguita da passeggiata accompagnata nel bosco, e **sabato 5 ottobre Marzemino in festa a Isera**, dalle 14.30 alle 23.00, tra laboratori per bambini, visite in trenino tra i vigneti e degustazioni. **Domenica 6** ci si sposta alla Floricoltura Roncador di **Mezzolombardo** per **Gin&Ginepri**, con degustazione di gin. Per tutto il fine settimana, inoltre, l'opportunità di partecipare al **Festival del pesce di acqua dolce in Alto Garda**, con tante iniziative come la cena a più mani Fizz & Fish, e la **Festa della Zucca a Pergine Valsugana**, tra momenti creativi dedicati a bambini e adulti, mostre a tema, dimostrazione di antichi mestieri, artigianati e, ovviamente, gastronomia.

Sabato 12 ottobre, a partire dalle ore 09.45, Tenuta Gottardi a **Cembra Lisignago** dà appuntamento per **Passeggiate Di-Vigna**, con camminata e degustazione prodotti cantina accompagnata da salumi e formaggi, mentre dalle 10.00 alle 14.00, Maso Grener di **Pressano di Lavis** presenta il suo nuovo Trento Doc con **Qualcosa di nuovo al maso**, con visita al vigneto e degustazione in abbinamento a prodotti gastronomici locali. E poi, per tutto il fine settimana, le due grandi kermesse autunnali: **Autumnus a Trento**, con laboratori, degustazioni, show cooking e gli "aperitivi narrati" della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, e **Dolo-Vini-Miti**, il Festival dei vini verticali in programma tra **Val di Cembra e Val di Fiemme**, tra masterclass, trekking gourmet, aperitivi vista Dolomiti, convegni, spettacoli e una cena itinerante tra le "caneve". Entrambe le manifestazioni proseguiranno **anche nel weekend successivo**.

Il fine settimana seguente, protagonisti indiscussi saranno castagne e marroni. **Sabato 19 e domenica 20 Brentonico** ospita la **Festa del Marrone**, con dolci, birra, liquori a base del celebre frutto, oltre alla possibilità di visitare il suggestivo castagneto, mentre Drena i **Maroni in festa**, tra musica, laboratori e show-cooking. Solo per domenica, inoltre, Vivai Brugna a Trento organizza **Castagne, zucca e magia**, allegra castagnata accompagnata da animazione per tutta la famiglia.

Venerdì 25 ottobre le Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele all'Adige** spengono una nuova candelina di un evento ormai storico con la **Centovesima Vendemmia**: una serata dedicata al Teroldego Rotaliano tra visite guidate e degustazioni. **Venerdì e sabato** torna anche con **Reboro, Territorio e Passione**, in omaggio al rinomato vino, con visite e degustazioni tra **Valle dei Laghi e Riva del Garda**. **Solo nella giornata di sabato 26**, dalle 9.00 alle 13.00, Cantine Ferrari propongono **Vigneti tra passato, presente e futuro**, con una passeggiata accompagnata dai vigneti moderni della **collina di Trento** a quelli cinquecenteschi degli affreschi di Villa Margon, con degustazione finale, mentre alle 11.00, Innessi Restaurant di **Pergine** propone il **Brunch speciale autunno**, per un inizio giornata decisamente diverso dal solito. Per tutto il weekend, infine, **Comano Terme** festeggia il tubero più famoso e diffuso con l'ormai tradizionale **Festa della Patata**.

I diversi fine settimana sono altresì arricchiti con appuntamenti in replica su più date, come le camminate con degustazione di **Vigneti d'autunno** di Maso Poli a **Pressano di Lavis**, tutti i sabati alle 10.30 e alle 14.30; **Divin Teroldego** di Endrizzi a **San Michele all'Adige**, tutte le domeniche, o **100% Nosiola** di Cantina Toblino alle **Sarche di Madruzzo**, tutti i sabati e domeniche dalle 15.00 alle 16.00, con una degustazione di quattro espressioni di questo vino in abbinata a prodotti locali. E poi le proposte di escursione tutti i sabati e domeniche, come **Tra masi, vigneti e contrade** ad **Ala** – a piedi o in bici, partendo dall'Azienda La Cadalora – o **A Terragnolo, tra trekking e sapori** con la proposta merenda-aperitivo di Osteria 33. Diverse le date anche delle **Merende d'autunno** di Innessi Restaurant di **Pergine Valsugana** (13, 20 e 27 ottobre) con sfiziose preparazioni accompagnate da musica live per chiudere al meglio una passeggiata pomeridiana sul territorio.

La rassegna DiVin Ottobre è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il sostegno della Regione Trentino – Alto Adige e della Trentina. Per **info e prenotazioni** [Tastetrentino.it/DiVinOttobre](https://www.vitatrentino.it/DiVinOttobre)

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok



EVENTI

Foliage e delizie, l'autunno in Trentino incanta gli occhi e prende per la gola

ANDREA CIPRIAN 13 OTTOBRE 2024



Prosegue la rassegna di eventi che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicano ai profumi, sapori e colori della stagione del foliage. Gli appuntamenti, questo fine settimana, si snodano tra Val di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi, zona di Comano e città di Trento.

[Condividi](#)

Trento capitale del gusto con la rassegna Autumnus

Fino al 20 ottobre, la città di Trento sarà il teatro della nuova edizione di **Autumnus**. Nei luoghi più belli della città e negli affascinanti palazzi storici verranno proposti degustazioni, laboratori, show cooking.

In Val di Cembra il festival del vino DoloViniMiti



Tenuta Gottardi

La **Val di Cembra** accoglierà invece **DoloViniMiti**, il festival dei vini verticali tra masterclass, tavole rotonde, aperitivi vista Dolomiti, spettacoli, iniziative conviviali e il **Wine Trekking Gourmet di sabato 12 ottobre**.

Proprio nella giornata di **sabato 12 ottobre**, si cammina e degusta anche insieme alla **Tenuta Gottardi di Cembra** (nella foto di copertina) che, a partire dalle **10.00**, propone **Passeggiata Di-Vigna**: escursione tra i vigneti della valle con tasting finale di una selezione di vini dell'azienda accompagnata da salumi di Macelleria Paolazzi,



Redazione Tgr (/tgr/trento)

(<https://www.facebook.com/TgrRaiTrentino>) (<https://twitter.com/TgrRaiTrentino>)

(https://www.instagram.com/tgr_rai_trentino/) (/tgr/trento/has/tutti)

Idee per iniziare la settimana.

Gli appuntamenti di lunedì 14 ottobre

Alcuni suggerimenti per il vostro tempo libero

🕒 13/10/2024



gustazioni per il festival Autumnus

Aperitivi narrati con Müller e formaggio della Valsugana. Dalle 19 alle 20.30 nella sala Marangonerie al Castello del Buonconsiglio

Nell'ambito di "[Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento](https://autumnus.trento.it/)" le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino propongono una serie di appuntamenti in

Tornano gli Aperitivi Narrati: esperienze di approfondimento sulle produzioni trentine, con degustazioni guidate da esperti Sommelier, accompagnate dal racconto diretto dei produttori.

Si inizia lunedì con il Müller Thurgau della Val di Cembra in abbinata a produzioni casearie della Valsugana.



Particolare della locandina (euritmus.it)

📅 13/10/2024

Progetto Opera 2024: Turandot / La bellezza ai tempi dell'intelligenza artificiale. Ore 17.30 al teatro Rosmini di Rovereto

Riflessioni sull'estetica fra preformativo e digitale. A cura di Renato Troncon in collaborazione con la Facoltà di Lettere e filosofia degli studi di Trento e Design Research Lab.

Info e calendario su [euritmus.it](https://www.euritmus.it)
(<https://www.euritmus.it/progetto-opera/>)



SNOW Surely Not Only Water

Musei Vaticani
Biglietti

Non perdere l'occasione

di visitare q

celebre attr

Assicurati l'ir

oggi.



TRENTINO - Giovedì, 17 ottobre 2024

Trento: i grandi appuntamenti di Autumnus

Show cooking, degustazioni e concerti

Trento – Gli show cooking con chef di caratura internazionale, gli incontri dedicati ai sublimi prodotti trentini (e non solo), le degustazioni. E poi ancora gli spettacoli e i concerti, perché l'eccellenza si può declinare in molte forme. "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento" le abbraccerà tutte fino a domenica, giorno di chiusura della rassegna – organizzata dalla Pro Loco Centro Storico di Trento – che fa conoscere e apprezzare il meglio dell'eno-gastronomia locale.

Inaugurata la manifestazione "Autumnus". La città si prepara così a un week-end colmo di appuntamenti di indubbio rilievo per qualità, quantità e varietà, anche se di fatto già da una settimana il centro storico di Trento e i suoi luoghi simbolo sono il palcoscenico del gusto che ha richiamato tantissimi visitatori.

Tra i momenti clou, indubbiamente, rientra "Stelle al Castello", la cena stellata che sabato, nelle sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio, ha dato l'opportunità a oltre 150 commensali di godere i capolavori culinari preparati dagli chef stellati dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, che con Autumnus ha stretto una collaborazione di primo piano nell'ambito della manifestazione.

Saranno proprio loro i protagonisti del ricco palinsesto di show cooking che fino a domenica animerà piazza Battisti: una serie di eventi per raccontare l'identità e l'autenticità dei prodotti e dei luoghi trentini, proiettando lo sguardo verso nuove frontiere. Ne è un esempio l'evento di domani (venerdì) alle 15.30 con Aya Yamamoto, chef della Gastronomia Yamamoto a Milano, che abbinerà alcuni prodotti trentini alla cucina e alla cultura nipponica.



Momenti di puro wellness - Respirare e stare bene

Una vacanza in Alto Adige ricca di momenti indimenticabili. hotel-gassenhof.com

Domenica sera alle 20, invece, si parlerà di sostenibilità alimentare con Alessandro Gilmozzi (presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto), Chris Oberhammer, Renato Bosco, Manuel Marzari e Klaus Palumbo.

Lo stesso Oberhammer, chef stellato del ristorante Tilia di Dobbiaco, si confronterà sabato (alle 20) con due colleghi di livello internazionale (il celebre casaro svizzero Willi Schmid, Master of Cheese, e Markus Schenk), sui formaggi europei e i curiosi abbinamenti attraverso cui poterne esaltare le peculiarità.

Domani (alle 20.30), al Castello del Buonconsiglio, nell'ambito degli incontri di "Calici a confronto" si parlerà delle varie sfaccettature del pinot nero, trentino, altoatesino e transalpino. "Incontri DiVini", previsto sabato dalle 17 tra Castello del Buonconsiglio e Palazzo Trautmannsdorf, sarà invece un viaggio sensoriale alla scoperta dei vini distintivi (come Nosiola, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Trentodoc) e la Grappa del Trentino, che verranno abbinati a una selezione di prodotti delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino da gustare al naturale e rielaborati creativamente dagli allievi e insegnanti di ENAIP Primiero.

Al Palazzo della Società Filarmonica di Trento si terranno (sempre con inizio alle 20.30) le 3 serate di spettacoli sotto la direzione artistica della violinista Patrizia Bettotti. Lei stessa sarà protagonista, stasera, del primo appuntamento in

cartellone: un concerto in duo Yaron Gershovsky, pianista e compositore di rilevanza mondiale. Insieme eseguiranno in versione classico-jazz-pop gli "Autunni" più famosi del mondo. Domani, ad esibirsi saranno due formazioni cameristiche composte dai migliori allievi provenienti dal Conservatorio Bonporti di Trento. Sabato, infine, è in programma "Le eroine di Puccini": in occasione del centesimo anniversario della morte del celebre compositore, il soprano Renata Campanella e il pianista e divulgatore Stefano Giaroli passeranno in rassegna le figure femminili delle sue opere, eseguendo le arie più belle e iconiche. Prima del concerto (alle 18) verrà proiettato "Master of Cheese", il documentario che racconta la storia di Willi Schmid, uno dei migliori produttori di formaggio al mondo che crea i suoi prodotti in una latteria grande quanto un soggiorno.

Tutti i giorni (dalle 10 alle 23) il pubblico potrà continuare a curiosare tra i **34 stand eno-gastronomici** che comporranno l'area espositiva allestita in piazza Mostra: un'occasione per cogliere l'essenza delle specialità locali, autentiche e genuine.

"Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di ApT Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

Ultimo aggiornamento: 17/10/2024 23:33:55

ATTUALITÀ

EVENTO

Condividi

Twitter

E-mail

Condividi

Condividi

Condividi

Momenti di puro wellness - Respirare e stare bene

Una vacanza in Alto Adige ricca di momenti indimenticabili. hotel-gassenhof.com

POTREBBE INTERESSARTI



CRONACA

Valsugana, scoperta un'officina meccanica abusiva

Valsugana (Trento) - Nell'ambito del dispositivo volto al controllo economico del territorio, finalizzato anche...



CRONACA

Sarche, offre droga a minori sul bus: denunciato

Blitz dei carabinieri di Arco



CRONACA

Lotta al Caporalato, oltre 100 aziende trentine controllate

Sanzioni per oltre 45mila euro



ALTO ADIGE

Bolzano: premiati i vincitori del Hotel Sustainability Award

Jana Varesco: sottolinea: "Hotel 2024 rappresenta innovazione e sostenibilità"



TRENTINO

Soccorso Alpino Trentino, 46 aspiranti superano le prime prove

Valle dei laghi (Trento) - Soccorso Alpino e Speleologico Trentino, 46 aspiranti superano la prima fase delle selezioni...



VALLE CAMONICA

Difesa del suolo: finanziamenti per sistemare il Vallaro a Vione

Stanziati altri 690mila euro per completare gli interventi



Redazioni Tgr

<https://www.facebook.com/TgrRaiTrentino><https://twitter.com/TgrRaiTrentino>

(/tgr/trento)

https://www.instagram.com/tgr_rai_trentino/[/tgr/trento/rss/tutti](https://tgr/trento/rss/tutti)[< Manifestazione fieristica](#)[\(/tgr/trento/archivio/economiaefinanza/settorieconomicieimprese/manifestazionefieristica\)](https://tgr/trento/archivio/economiaefinanza/settorieconomicieimprese/manifestazionefieristica)

Autumnus, a Trento la rassegna dei sapori della tradizione

Nelle piazze gli stand con i prodotti tipici, nei palazzi del centro incontri e convegni sulle eccellenze del territorio. E non mancano le curiosità

© 17/10/2024

Fino a domenica 20 ottobre **nel centro di Trento c'è Autumnus, la rassegna dei prodotti della tradizione trentina** organizzata dalla Pro Loco di Trento presieduta da Marco Lazzeri.

E' la quarta edizione, aperta da una settimana, inaugurata in piazza Mostra dalle autorità. I visitatori trovano prodotti tipici del territorio, dai vini ai distillati, dalla gastronomia tradizionale agli insaccati e dolci.

Non mancano le curiosità, a cominciare dal "pane delle palafitte", prodotto dopo uno studio su un pane trovato nel sito archeologico delle palafitte di Ledro e datato 4.000 anni fa.

Tag Autumnus ([/tgr/trento/tag?Autumnus%7CTag-22021ae6-2368-4035-bb30-e975515b69de](https://tgr/trento/tag?Autumnus%7CTag-22021ae6-2368-4035-bb30-e975515b69de))

Trento ([/tgr/trento/tag?Trento%7CTag-da8dddb3-3174-4caa-a52c-c6343cbf765a](https://tgr/trento/tag?Trento%7CTag-da8dddb3-3174-4caa-a52c-c6343cbf765a))

Potrebbero interessarti anche...



CRONACA POLITICA ECONOMIA RICERCA E UNIVERSITÀ AMBIENTE SOCIETÀ CULTURA SPORT MONTAGNA MINORANZE LINGUISTICHE NECROLOGI VIDEO

SOCIETÀ

Sulla Torre Civica per una verticale di Trento Doc che sale di quota al salir degli scalini

Il monumento che dal 1200 troneggia nella piazza principale di Trento trasformato da Autumnus, evento organizzato dalla Pro Loco Centro storico di Trento, in una sala di degustazione verticale. A ogni tramezzo lo spumante classico secondo le altitudini di produzione



Di Nereo Pederzoli - 18 ottobre 2024 - 21:04

Condividi

TRENTO. Il richiamo affidato al fievole quanto intrigante sibilo delle effervescenti bollicine. Niente a che fare con i rintocchi della Renga, la campana che per secoli chiamava all'arengo, in occasioni di festa o per assistere al patibolo di malfattori. I bòtti campanari sostituiti da quelli suadenti che 'saltano' dal collo delle bottiglie. E' l'incitamento alla **curiosità**, scoprire i livelli qualitativi dello spumante che ha nel nome della città il **rafforzativo della Doc** ([Qui info e programma di Autumnus](#), evento organizzato dalla Pro Loco Centro Storico di Trento).

Con la **Torre civica** - quella che dal 1200 troneggia nella piazza del Duomo - **trasformata in una suggestiva sala di degustazione**. Verticale, per storicità, per sistemazione e ovviamente per la **'verticalità degli assaggi'**. Tutti di spumante classico autenticamente trentini, proposti in micro soste sulla dozzina di tramezzi che segnano i piani del mastio di Trento, alto comunque **quasi 50 metri**.



Un **viaggio verso l'alto**, per legare - o cercare di capire - perché questi vini sono chiamati **'bollicine di montagna'**. A ogni visitatore è stato proposto l'assaggio di 4 Trento Doc, spiegati da un esperto sommelier, scelti appositamente in base alla quota dei poderi di provenienza. **Una variabilità altimetrica assolutamente curiosa quanto determinante.**

Perché le uve destinate alla spumantistica classica - subito pigiate dopo la vendemmia per ottenere un vino che viene fatto lentissimamente rifermentare in bottiglia, per una finale presa di spuma ammaliante - hanno inscindibili legami qualitativi proprio con le specificità territoriali. Variegate a partire proprio dall'altimetria delle colture viticole.

Solo il Trentino può vantare una dislocazione a **'macchia di leopardo'** di campi accuditi sia a fondovalle - attorno a quota 200 metri - per poi inerparsi verso le vette dolomitiche delle vallate più irte, fino a quasi 800 metri, sul crinale di **Cembra**, certe insenature lagarine, addirittura sul **monte Baldo**, pure tra i boschi che portano al **monte Bondone**, versante **Garniga** e su quello opposto della **Valle dei Laghi**. Propaggini viticole che spaziano verso le **Giudicarie** e la **Valsugana**. Con le uve dei filari più arditati che dimostrano un potenziale organolettico decisivo.

Questioni legate al nerbo delle uve - **Chardonnay e Pinot nero** - pronte a cedere in dolcezza e altrettanta, indispensabile struttura acida. Il mix ideale per uno spumante classico. Con il Trentino vitivinicolo davvero esempio eclatante, unico territorio (altro che la Champagne!) in grado di salvaguardare àmbiti ambiti (non è un gioco di parole...) della **miglior spumantistica**, non solo italiana.

Così con Autumnus ci si può perdere (piacevolmente) nella verticalità dello spumante. Sulla Torre civica e pure sostare - degustando le versioni 'rosè' - nell'attiguo **Museo diocesano**.

Con ulteriori approfondimenti vinari, proposti nelle cantine del **Buonconsiglio**. Dove si assaggiano - alla cieca - sia vini tranquilli che bollicine trentine, quelle della Doc Franciacorta senza tralasciare neppure un calice di champagne. Per rafforzare il responso - tutto da scoprire - dell'assaggio sotto la Renga.

raccomandato per te

Raccomandato da 

Sponsorizzato

MAX MARA

Leisure - Abito corto in maglia
Mytheresa

Sponsorizzato

**PATRIZIA PEPE GONNA MIDI A
VITA ALTA PLUM ELIXIR DONNA
TAGLIA 46**

Tessuto spalmato e tasche con zip di metallo per la gonna midi firmata Patrizia...

PATRIZIA PEPE



<https://www.giornaletrentino.it>

Cerca nel sito

[Home \(https://www.giornaletrentino.it\)](https://www.giornaletrentino.it)[Lago di Garda \(/lago-di-garda\)](#)[Foto \(/foto\)](#)[Cronaca \(/cronaca\)](#)[Montagna \(/montagna\)](#)[Altre](#)[Italia-Mondo \(/italia-mondo\)](#)[Generazioni \(/generazioni\)](#)[Scienza e Tecnica \(/scienza-e-tecnica\)](#)[Speciali \(/speciali\)](#)[Dillo al Trentino \(/dillo-al-trentino\)](#)[Scuola \(/scuola\)](#)[Salute e Benessere \(/salute-e-benessere\)](#)[Terra e Gusto \(/terra-e-gusto\)](#)[Viaggiart \(/viaggiart\)](#)[Qui Europa \(/qui-europa\)](#)[Ambiente ed Energia \(/ambiente-ed-energia\)](#)**Comuni:**[Trento \(/cronaca/trento\)](#)[Altre località](#)[Rovereto \(/cronaca/rovereto\)](#)[Riva \(/cronaca/riva\)](#)[Arco \(/cronaca/arco\)](#)

Le ultime

13:35

Salgono i rendimenti dei titoli di Stato, il btp al 3,54% (/italia-mondo/salgono-i-rendimenti-dei-titoli-di-stato-il-btp-al-3-54-1.3908404)

13:33

Sindacati commercialisti, non ci sono i tempi per il concordato' (/italia-mondo/sindacati-commercialisti-non-ci-sono-i-tempi-per-il-concordato-1.3908402)[Home page \(/\)](#) > [Cronaca \(/cronaca\)](#) > [Trento \(/cronaca/trento\)](#) > Trento, degustazioni e teatro in 6...**LA PROPOSTA**

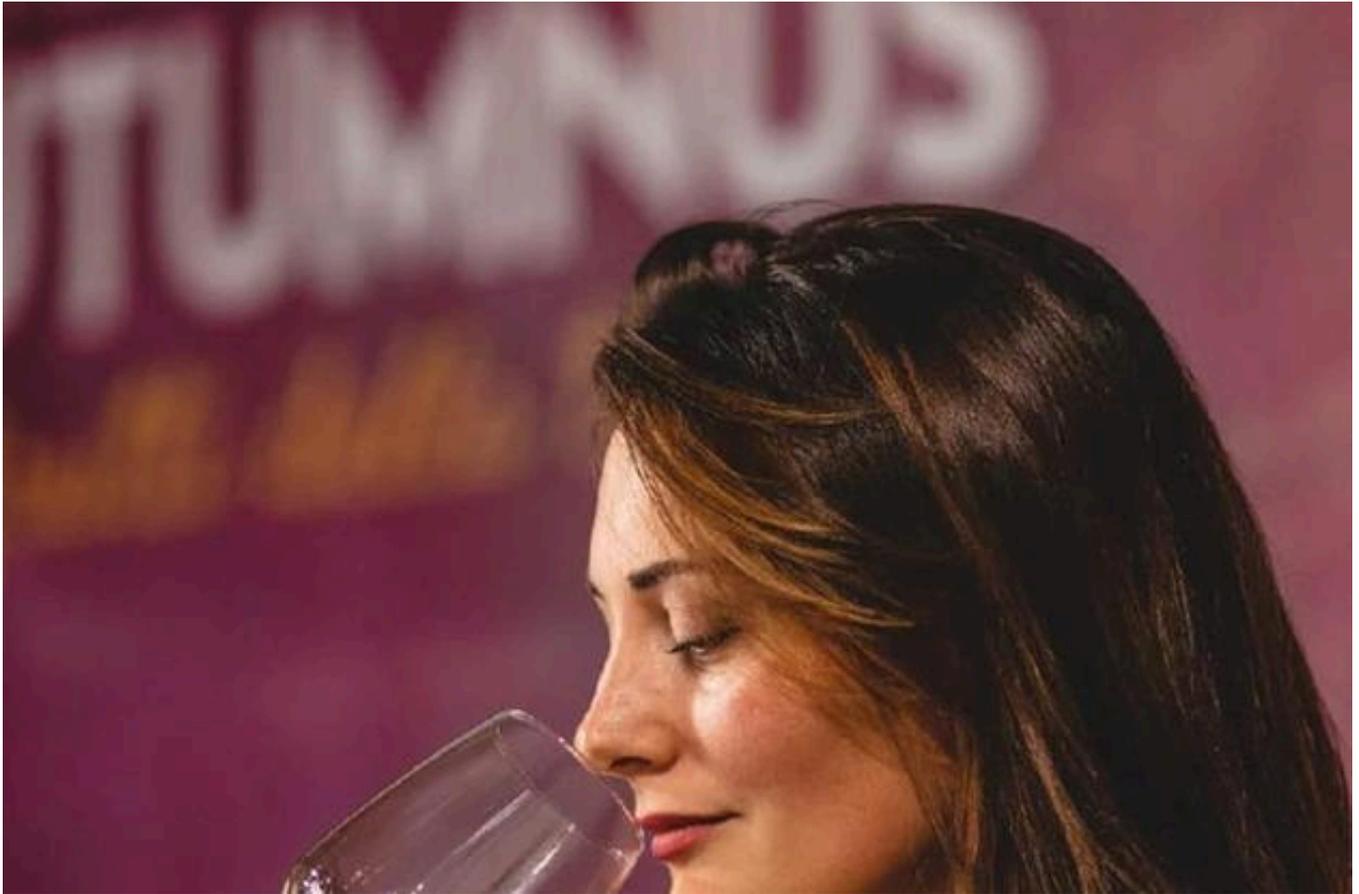
Trento, degustazioni e teatro in 6 tappe cittadine (anche se piove) per il sabato di Autumnus

Ci si sposterà in luoghi con spazi interni, come Palazzo Trauttmansdorf e il Castello del Buonconsiglio. In programma "Incontri Divini": ai calici si accompagneranno i manicaretti preparati da allievi ed insegnanti dell'Enaip di Primiero

[Autumnus \(/Topics/Tag/Autumnus\)](#) [Incontri Divini \(/Topics/Tag/Incontri%20divini\)](#)

18 ottobre 2024

il-
sab:
di- il-
sab:
di-



TRENTO. Nell'ambito di "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento", la manifestazione organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento per celebrare le eccellenze enogastronomiche del territorio, le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio del Vini del Trentino – Consorzio di Tutela e Istituto Tutela Grappa del Trentino, propongono un nuovo, coinvolgente, evento: **"Incontri Divini"**. ✕

Dopo i sold out degli "Aperitivi Narrati" dei giorni scorsi, dal pomeriggio di sabato 19 ottobre i riflettori si accenderanno su questo format, che lega gusto e cultura. Un **suggestivo viaggio tra enogastronomia e teatro** che riunisce i vini rappresentativi del territorio e la grappa trentina in un percorso itinerante che non teme le previsioni meteo, visto che tutte le 6 tappe in programma sono al coperto: a partire dalle sale di Palazzo Trauttmansdorf fino ad arrivare agli spazi del Castello del Buonconsiglio, dai cortili interni alla Sala delle Marangonerie, per poi passare a refettorio, cantine concludendo l'esperienza presso l'esclusivo appartamento del Principe Vescovo Giovanni Hinderbach.

Ad intrattenere il pubblico, gli **attori della compagnia teatrale Koinè** che attraverso sei scene interpretate, anche avvalendosi di contenuti multimediali, renderanno omaggio ai calici in degustazione presso ciascuna tappa. Dopo ogni performance il pubblico, suddiviso in piccoli gruppi e con partenze scaglionate, a partire dalle 17, passerà alla **degustazione in abbinata ad una proposta food a cura di allievi ed insegnanti dell'Enaip di Primiero**, per un viaggio tra sapori raffinati.

La partecipazione **costa 37 euro**. Ci sono **varie fasce orarie dalle 17 in poi** (quella delle 19 è già sold out) e ci si iscrive dal sito web di Autumnus.

Il Trentodoc sarà proposto in abbinata con orzetto al Trentingrana e caviale di mela Golden della Val di Non, la Nosiola incontrerà un'elaborazione di trota trentina, il Müller Thurgau sarà in degustazione con una sfera di patate, cappuccio, cipolla caramellata e cavolfiore della Val di Gresta con le sue uova. Passando ai vini rossi, la Tartare di Carne Salada ben si abbinerà al Marzemino, mentre il Teroldego Rotaliano verrà proposto con una panna cotta al Puzzone di Moena Dop con porri croccanti.

Dolce finale con grappa e una versione rivisitata di salame al cioccolato con frutta candita. Un'ulteriore conferma di quanto vino e cibo possano abbracciare tutte le forme artistiche per dar vita a momenti unici e memorabili. **C.L.**

(htt	(ma
text	sub
deg	deg
e-	e-
teat	teat
in-	in-
6-	6-
tap]	tap]
citt:	citt:
anc	anc
se-	se-
pio'	pio'
per·	per·
il-	il-
sab:	sab:
di-	di-
auti	auti
1.39	1.39

[Autumnus \(/Topics/Tag/Autumnus\)](#) [Incontri Divini \(/Topics/Tag/Incontri%20divini\)](#)

Raccomandato da 

Sponsor



CRONACA POLITICA ECONOMIA RICERCA E UNIVERSITÀ AMBIENTE SOCIETÀ CULTURA SPORT MONTAGNA MINORANZE LINGUISTICHE NECROLOGI VIDEO

SOCIETÀ

"Una grande festa e un'energia unica", ancora un successo per Autumnus e per la Pro Loco: "Qualità, passione e inclusione: un mix vincente"

Nonostante qualche giornata di maltempo, il bilancio è positivo per "Autumnus". Gli applausi di Comune e di Provincia. Il sindaco Ianeselli: "Un evento che unisce cura dei dettagli e una città allestita a festa, la qualità della proposta e una dimensione che resta popolare". L'assessore Roberto Failoni: "Un successo per qualità, presentazione della storia delle aziende e dei prodotti, per gli allestimenti e così via. Siamo contenti di aver appoggiato immediatamente questa proposta"

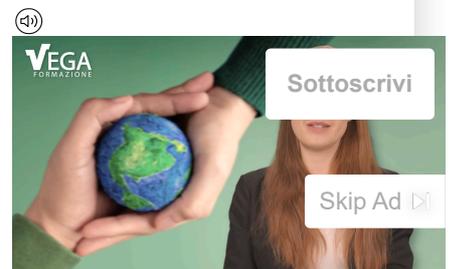


Di Luca Andreazza - 21 ottobre 2024 - 17:24

Condividi

TRENTO. "E' stata una grande festa, caratterizzata da un'energia unica", questo il commento di **Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento**, sulla chiusura della quarta edizione di **Autumnus**. Nonostante alcune giornate caratterizzate dal maltempo, il bilancio è positivo. Una manifestazione capace di promuovere cultura a più livelli tra degustazione e approfondimenti, laboratori, show cooking, caffè scientifici e concerti.

"Un evento che riesce sempre a fare centro - dice **Franco Ianeselli, sindaco di Trento** - perché unisce cura dei dettagli e una città allestita a festa, la qualità della proposta e una dimensione che resta popolare. Un capoluogo vivo e attrattivo". Inoltre la Pro Loco è stata la prima realtà a credere nella riqualificata



città è positivo - continua il primo cittadino - bisogna trovare equilibrio tra le proposte e le location ma sicuramente questa è una manifestazione che funziona e che piace. Inoltre mette in rete le istituzioni, l'Azienda per il turismo e Trentino Marketing".

I complimenti arrivano anche dalla Provincia. "Il presidente della Pro Loco è venuto 4 anni fa a presentarmi un'idea eccellente - evidenzia l'**assessore Roberto Failoni** - subito abbiamo invitato Lazzeri a proseguire nel progetto perché abbiamo colto la visione importante. Un successo per qualità, presentazione della storia delle aziende e dei prodotti, per gli allestimenti e così via. Siamo contenti di aver appoggiato immediatamente questa proposta".

Un evento che punta sulla qualità e sulla cura dei dettagli, diffuso nelle piazze del capoluogo e forte di oltre 200 appuntamenti. "Abbiamo dimostrato che per noi la sostenibilità alimentare non è un semplice slogan - prosegue Lazzeri - ma una **dimostrazione di cura e rispetto per la nostra terra e ciò che ci offre di meraviglioso**. Vedere che questo spirito è stato condiviso appieno da tutti coloro che hanno partecipato, dagli chef al pubblico, è la soddisfazione più grande: sono rimasto senza parole".

Le verdure dei centrotavola (verza e cavolo cappuccio) che vengono riconvertite in ingredienti di un piatto sfizioso: un esempio virtuoso di sostenibilità alimentare messo in pratica durante un incontro dedicato proprio agli scarti nobili. Creazioni artistiche che diventano culinarie, grazie alla maestria e all'amore per la propria professione degli chef di alta cucina.

Il senso di "Autumnus" **si può ritrovare nell'appuntamento che domenica sera in piazza Battisti ha chiuso la quarta edizione**: quella che doveva essere una degustazione di due ricette esclusive abbinata alle eccellenze enologiche trentine riservata a 35 persone si è trasformata in un percorso del gusto per quasi 80, composto dagli assaggi proposti da **Alessandro Gilmozzi** (presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto), **Chris Oberhammer**, **Renato Bosco**, **Manuel Marzari** e **Klaus Palumbo**.

La rassegna **non è mai stata così grande per durata** (11 giorni rispetto alle 4 giornate dell'anno scorso) e negli **appuntamenti**, ma anche nelle collaborazioni, come quella con l'Associazione italiana ambasciatori del gusto, ma soprattutto nella passione di chi ha reso possibile (dagli enti che hanno collaborato a vario titolo ai **circa 300 volontari** animati da un amore incondizionato per il proprio territorio) i diversi momenti superando anche qualche inevitabile imprevisto.

"Siamo riusciti a fare squadra - aggiunge Lazzeri - trovando ogni volta soluzioni efficaci e rapidi. Nonostante la pioggia, abbiamo rispettato il programma senza stravolgimenti, proponendo eventi dalla qualità sempre più elevata. **Ciò però non significa affatto che la manifestazione sia diventata esclusiva**. Anzi, l'obiettivo è l'esatto contrario: **essere quanto più inclusivi possibili, far sentire i visitatori partecipi e non spettatori passivi**. Chi è venuto a Trento nei giorni di 'Autumnus' ha respirato un'atmosfera familiare, compresi gli stessi chef, che non si sono limitati a presenziare, ma hanno vissuto



Il pubblico, oltre a poter apprezzare il meglio del patrimonio eno-gastronomico e agro-alimentare trentino, si è avvicinato con attenzione e sensibilità alla rassegna e ha contribuito così al **successo della rassegna**. "Abbiamo riscontrato una particolare premura, anche nei piccoli gesti e all'apparenza più banali: negli 11 giorni di esposizione in piazza Mostra, abbiamo contato appena una ventina di bicchieri di vetro rotti", evidenzia Lazzeri. "E' un dato che mi ha positivamente sorpreso. Significa che l'input dato dall'organizzazione è stato recepito e apprezzato".

Per "Autumnus" è già tempo di **guardare avanti**. "Questa edizione, per come è stata pensata e sviluppata, ha richiesto un impegno enorme, ripagato dal successo ottenuto su più livelli. A breve discuteremo con tutti i soggetti coinvolti per capire quali strategie adottare per rendere sempre più vincente questa manifestazione", conclude Lazzeri.

Un evento di altissimo profilo per qualità, competenza e professionale, anche per "visibilità", pur pop nell'animo, che ripropone, con il **Natale** sempre più vicino, una possibile valutazione per ormai la prossima edizione: i tempi sembrano maturi ([Qui articolo](#)).

raccomandato per te

Raccomandato da 

Sponsorizzato

MAX MARA

Leisure - Abito corto in maglia
Mytheresa

Sponsorizzato

MYTHERESA

Max Mara
www.mytheresa.com

Sponsorizzato

PATRIZIA PEPE GONNA LONGUETTE RED HEART DONNA TAGLIA 38

Pencil skirt per eccellenza, con taglio
longuette e costruzione innovativa: il...
PATRIZIA PEPE

Sponsorizzato

PINKO, BLAZER MONOPETTO CON SPALLE COSTRUITE, BLU- ECLISSI TOTALE, 44

Giacca blazer monopetto realizzata in
tessuto tecnico di viscosa stretch lavorata ...
pinkoit

