

**24-26  
SETTEMBRE  
2021**

**AUTUMNUS 'I FRUTTI DELLA TERRA'**

**RASSEGNA STAMPA**



LA FESTA

## Cento volontari per «Autumnus» a Trento: 3 giorni di degustazioni, cooking show e caffè scientifici

Dal 24 al 26 settembre un'area di 8mila metri quadri sarà "occupata" dall'evento (totalmente plastic free) organizzato dalla Pro Loco centro storico

di Claudio Libera

Autumnus Città Di Trento (/Topics/Tag/Autumnus%20citt%C3%A0%20di%20trento)

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

15 settembre 2021



**T**RENTINO. Nel fine settimana dal 24 al 26 settembre, per rinverdire i fasti dell'Autunno Trentino e del Festival d'Autunno, la Pro Loco Centro Storico di Trento, con il suo presidente Marco Lazzeri ed i 100 volontari, dopo un anno e mezzo di studi, incontri, verifiche ed unione d'intenti per far rete, andrà in scena **Autumnus Città di Trento. I frutti della terra**, una manifestazione pensata, voluta ed organizzata dalla **Pro Loco** per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto.

Protagoniste dei tre giorni saranno le eccellenze e le unicità enologiche gastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino.

L'obiettivo che si pone la **Pro Loco Centro Storico di Trento** – come illustrato in presentazione – è duplice: allestire **una vetrina delle eccellenze trentine** che richiami attenzione a livello nazionale per poter assaggiare ma anche comprendere le peculiarità scientifiche attraverso registri e linguaggi di natura diversa. Dall'altra, essere un importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento per vivere appieno la città ed il suo centro storico.

Si tratta di un progetto ambizioso, hanno ammesso che è documentato comunque dai numeri: oltre **370 prodotti territoriali in degustazione**, 41 espositori, oltre **80 approfondimenti scientifici** e masterclass di cui **sei caffè scientifici**, 12 degustazioni, 10 laboratori, due convegni, **sei chef pronti a cucinare nelle sale del Buonconsiglio per beneficenza**.

Un programma cui si aggiunge la **totale mancanza di plastica**, l'attenzione all'ecologia ed i 6.000 bicchieri personalizzati col logo Autumnus.

La manifestazione si svolgerà su un'area di 8.000 metri quadrati, da **piazza D'Arognò** – dove verrà ricostruita la mietitura del frumento e la produzione del grano - a **piazza Duomo**, dove verranno allestiti i padiglioni che erano utilizzati per il Festival dell'Economia, da **via Belenzani**, dove ci saranno i 41 espositori, a **palazzo Geremia**, dal **teatro Sociale**, a **palazzo Roccabruna**.



Per rendere tutto ciò possibile, sono stati coinvolti **100 volontari della Pro Loco**, sostenuti dagli Istituti di tutela, dalle Fondazioni e dalle categorie economiche della città, dai bar e dai ristoranti che hanno aderito con entusiasmo.

Tra le innovazioni, anche un sistema di pagamento tramite gettoni, che saranno fisici ma pure virtuali; gli ospiti infatti potranno scaricare una app pensata per rendere l'evento più ecologico ed evitare code alle casse.

Autumnus sarà aperto da venerdì 24 a domenica 26 settembre, dalle 9 alle 23; a causa della pandemia, i posti per partecipare alle masterclass ed alle degustazioni saranno limitati; per tutti gli eventi è quindi richiesta la **prenotazione** ed i partecipanti devono essere in possesso di **Green Pass**. L'accesso all'area espositiva di via Belenzani e piazza D'Arognò è invece libero, nel rispetto delle norme.

Per tutti i dettagli sull'evento e per prenotare la partecipazione - già attiva on line - è possibile rivolgersi al punto informativo allestito in piazza Duomo, dal 24 settembre o consultare il sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) o scrivere una mail a [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it)

“Cento volontari per «Autumnus» a Trento: 3 giorni di degustazioni, cooking show e caffè scientifici  
Dal 24 al 26 settembre un'area di 8mila metri quadri sarà «occupata» dall'evento (totalmente plastic free) organizzato dalla Pro Loco centro storico”

L'EVENTO

## La Pro Loco di Trento già al lavoro per l'autunno: nasce la nuova manifestazione enogastronomica

La novità si chiama "Autumnus Città di Trento – I frutti della terra": a organizzarla è la Pro Loco Centro Storico di Trento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio

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

18 luglio 2021



**T**RENTO. Il 24, 25 e 26 settembre è di scena "Autumnus Città di Trento – I frutti della terra". Una manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla Pro Loco Centro Storico di Trento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto. Protagoniste della tre giorni, saranno le eccellenze e le unicità enogastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino. L'obiettivo che si pone la **Pro Loco Centro Storico di Trento** è duplice: allestire un'allettante vetrina delle eccellenze trentine a livello nazionale, per dare giusta visibilità alla bellezza ed alla varietà del nostro patrimonio territoriale (ci saranno oltre 50 eventi, 60 stand gastronomici e verranno coinvolti 10 palazzi storici della città); inoltre, diventare un importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento per vivere appieno la città ed il suo ricco centro storico. Un progetto ambizioso, possibile grazie alla stretta collaborazione con numerosi consorzi, fondazioni, imprese, categorie economiche, enti e società. La manifestazione ha ottenuto il patrocinio del **Comune**, della **Provincia** e della **Regione**, nonché la collaborazione di **Trentino Marketing** e dell'**Apt Trento Monte Bondone Valle dei Laghi**. Grazie all'esperienza maturata negli anni scorsi con numerose manifestazioni, la Pro Loco confida di arrivare ad un risultato il più florido possibile a livello di visibilità e di attrazione turistica.

La proposta di Autumnus è un **format ricco di contenuto**, un festival delle eccellenze trentine riconosciute e stimate a livello nazionale ed internazionale. Sarà da una parte un richiamo per appassionati ed intenditori e potrà incuriosire e coinvolgere chi non conosce ancora questo prodotto. Un percorso di scoperta accompagnato da tanti approfondimenti.

Come dice **Marco Lazzeri**, il presidente della Pro Loco Centro Storico Città di Trento: «Abbiamo infatti preparato una ricca programmazione di conferenze con professionisti del settore. Per far scoprire a chi vive in Trentino il segreto che si nasconde dietro alle produzioni di nicchia e fungere da richiamo per visitatori e turisti fuori regione che ne potranno apprezzare i sapori, da portare poi nei rispettivi territori di provenienza». **C.L.**

“La Pro Loco di Trento già al lavoro per l'autunno: nasce la nuova manifestazione enogastronomica. La novità si chiama «Autumnus Città di Trento - I frutti della terra»: a organizzarla è la Pro Loco Centro Storico di Trento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio”

## Trento, "Autumnus" fa centro con 18.000 visitatori

Grande successo anche per i 73 laboratori, che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone  
Autumnus Città Di Trento (/Topics/Tag/Autumnus%20citt%C3%A0%20di%20trento)

02 ottobre 2021



**T**RENTO. Oltre 18.000 visitatori, quasi 2.000 partecipazioni ai laboratori, una città viva e partecipativa per tutti i tre giorni di evento. 41 produttori, 26 tra fondazioni ed istituti di tutela, più di 100 volontari. E ciliegina sulla torta, l'adesione di 5 chef stellati e dei migliori sommelier d'Italia degli ultimi tre anni.

Sono questi alcuni dei numeri della prima edizione di **Autumnus città di Trento - i frutti della terra**, l'evento organizzato dalla Pro.Loco di Trento che ha subito dimostrato di saper entusiasmare ed appassionare. La tre giorni si è conclusa domenica 26 settembre con "Stelle al

Castello", la cena stellata nella splendida cornice del Castello del Buonconsiglio. Un unicum a livello provinciale, durante la quale i partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti e degustare bollicine, scegliendo tra tutte le 58 case spumantistiche del TrentoDoc. Nelle 40 ore di apertura degli stand espositivi, l'affluenza è sempre stata ricca.

Partecipati gli appuntamenti scientifici, molti dei quali registravano il tutto esaurito già nei giorni precedenti. Come dice il presidente della **Pro.Loco Trento Centro, Marco Lazzeri**: "Nello specifico, sono stati 73 gli eventi di approfondimento che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone suddivise tra: laboratori per i più piccini (396 bambini); approfondimenti scientifici (940 persone); show cooking (126 persone); degustazioni (435 persone). Numeri che ci fanno considerare raggiunto il nostro obiettivo di dare risalto alle eccellenze del Trentino. Una terra in grado di produrne di uniche e forse capace questa volta anche di farle conoscere raccontandole. Si è rivelata vincente anche la scelta di tenere Autumnus nel pieno centro di Trento, città di festival dal sapore internazionale. Gli ospiti hanno passeggiato tra via Belenzani dove si trovavano gli espositori, palazzo Geremia e piazza del Duomo con il suo pavillon e la cloud per la parte scientifica e degustativa, piazza d'Arognò per i laboratori del pane assieme a palazzo Roccabruna ed il teatro Sociale, insieme al Cuminetti, per i convegni e gli spettacoli, godendo non solo di profumi e sapori ma anche delle bellezze architettoniche della città. Trattandosi di una prima edizione, siamo convinti che si possano migliorare molte cose, introdurne di diverse ed affinarne altre. Per questo siamo aperti ed anzi auspichiamo un dialogo, di modo da poter programmare con cura il prossimo appuntamento con Autumnus 2022. Ci piacerebbe, per esempio, coinvolgere zone della città ricche di potenzialità ma poco sfruttate, ma per fare questo serve necessariamente un confronto reale col Comune di Trento. Le persone da ringraziare per averci sostenuto ed aver creduto in Autumnus sarebbero davvero troppe, a partire dagli sponsor privati fino alla Provincia e Trentino Marketing. Lasciateci solo fare una menzione speciale per i tanti ed instancabili volontari che per giorni si sono prodigati per permetterci di rendere concreto questo nostro sogno". C.L.

"Trento, «Autumnus» fa centro con 18.000 visitatori.  
Grande successo anche per i 73 laboratori, che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone"

SOCIETÀ

## Oltre 100 volontari in campo per "Autumnus", un evento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio a livello culturale e di gusto

Il 24, 25 e 26 settembre è di scena "Autumnus città di Trento - I frutti della terra". Una manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla Pro Loco Centro Storico per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto



Publicato il 14 September 2021 - 21:46

Condividi

**TRENTO.** Tre giorni dedicati alle eccellenze enogastronomiche e agroalimentari del Trentino, il 24, 25 e 26 settembre è di scena "Autumnus città di Trento - I frutti della terra". Una manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla **Pro Loco Centro Storico di Trento** per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto ([Qui info](#)).

Protagoniste della tre giorni, saranno le eccellenze e le unicità enoiche, gastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino.

**L'obiettivo che si pone la Pro loco Centro Storico di Trento è duplice:** allestire una vetrina delle eccellenze che richiami attenzione a livello nazionale, per poter assaggiare ma anche comprendere le peculiarità scientifiche attraverso registri e linguaggi di natura diversa. Dall'altra, essere un importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento per vivere appieno la città e il suo ricco centro storico.

Un progetto ambizioso riassunto attraverso i numeri: oltre 370 prodotti territoriali in degustazione, 41 espositori, oltre 80 approfondimenti scientifici e masterclass, di cui sei caffè scientifici, dodici degustazioni, dieci laboratori, due convegni, sei chef pronti a cucinare nelle magnifiche sale del **Castello del Buonconsiglio per beneficenza**.

Per rendere possibile tutto questo hanno lavorato **oltre 100 volontari** della Pro Loco, sostenuti dagli Istituti di tutela, dalle Fondazioni e dalle categorie economiche della città, dai bar e dai ristoranti che hanno voluto aderire.

Tra le innovazioni di Autumnus, anche un sistema di pagamento tramite gettoni, che saranno fisici ma anche virtuali: gli ospiti potranno infatti scaricare **un'applicazione** pensata appositamente per rendere l'evento più ecologico e per snellire le code alle casse.

Autumnus sarà aperto al pubblico nei giorni venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 settembre dalle 9 alle 23. A causa della pandemia i posti per partecipare alle masterclass e alle degustazioni saranno limitati, per tutti gli eventi è quindi richiesta la prenotazione. **I partecipanti devono essere in possesso di Green pass.** L'accesso all'area espositiva lungo via Belenzani e piazza D'Arogo è invece libera, nel rispetto delle norme introdotte per il contenimento della pandemia Covid.

“Oltre 100 volontari in campo per «Autumnus», un evento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio a livello culturale e di gusto. Una manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla Pro Loco Centro Storico per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto”

SOCIETÀ

## Trentodoc con i migliori sommelier d'Italia, tutto pronto per Autumnus: tre giorni dedicati alle eccellenze enogastronomiche e agroalimentari del territorio

Durante la manifestazione, organizzata a Trento da Pro Loco Centro Storico, l'Istituto Trento Doc presenterà un programma di degustazioni chiamando a condurle i Migliori Sommelier d'Italia: Simone Loguercio, Roberto Anesi e Maurizio Filippi. A cena, al Castello del Buonconsiglio, Trentodoc verrà proposto in 5 tipologie diverse di 57 case spumantistiche



Publicato il 14 settembre 2021 - 2179

Condividi

**TRENTO.** Una tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche e agroalimentari del territorio inaugurerà l'autunno 2021: all'interno di **Autumnus Città di Trento - I frutti della terra**, manifestazione organizzata dalla **Pro Loco Centro Storico di Trento** dal 24 al 26 settembre, l'**Istituto Trento Doc** proporrà un calendario di eventi alla scoperta del metodo classico trentino.

Le degustazioni avranno sede in Piazza del Duomo (Pavillon A) e saranno guidate dai Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2018, 2017 e 2016. **"Quando si parla di Trentodoc Riserva...si parla di sfaccettature, percezioni e stili diversi di ogni casa spumantistica"** (venerdì 24 settembre, ore 18.30) sarà il titolo dell'appuntamento con **Simone Loguercio, miglior sommelier d'Italia 2018 Ais**, pensato per raccontare le etichette che, secondo discipline, prevedono un tempo minimo di permanenza sui lieviti di 36 mesi.

Al centro della degustazione di sabato 25 settembre (ore 18), a cura di **Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia 2017 Ais**, dal titolo **"Trentodoc e la versatilità dello Chardonnay. Come cambia un calice di Trentodoc quando lo Chardonnay è protagonista e viene vinificato in modo diverso?"**, ci sarà la versatilità di questo vitigno e verranno sottolineate le diverse lavorazioni durante la vinificazione. Infine, **Maurizio Filippi, miglior sommelier d'Italia 2016 Ais**, condurrà **"I profumi del Trentodoc nelle Valli del Trentino. Come il territorio dona carattere a ogni Trentodoc"** (domenica 26, ore 11.30).

Per chi parteciperà alle degustazioni, l'**App Trentodoc** - scaricabile gratuitamente (anche sul sito della manifestazione attraverso QR code) - sarà uno strumento utile: si consiglia di esserne provvisti poiché sarà possibile seguire meglio l'incontro consultando le schede tecniche e appuntando le proprie note.

Durante **Autumnus Città di Trento - I frutti della terra**, all'interno del palinsesto, l'Istituto Trento Doc sarà presente domenica 26 a partire dalle ore 18.45 al Castello del Buonconsiglio, alla cena **"Stelle al Castello"**, coordinata dallo chef stellato Peter Brunel: un vero e proprio **tour** attraverso i sapori tipici della cucina medievale in abbinamento alle bollicine Trentodoc di 57 case spumantistiche, proposte in 5 tipologie diverse (brut senza annata, non dosato, millesimato, riserva e rosato).

Per gli enoturisti, il soggiorno a Trento potrà essere l'occasione per costruirsi un **itinerario nei distretti di produzione tra i quali vanno citati Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell'Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana**. L'App Trentodoc, ospita un itinerario per ogni casa spumantistica, 1 un totale di circa 200 punti di interesse naturalistici, culturali, sportivi ed enogastronomici. Permette inoltre di richiedere direttamente la visita in cantina.

Le degustazioni e la cena al Castello del Buonconsiglio saranno aperte al pubblico, con ingresso a pagamento e prenotazione obbligatoria ([Qui info](#)). La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco Centro Storico Trento e gode del patrocinio del Comune di Trento, della Provincia di Trento, della Regione Trentino Alto Adige.

### Programma

**Venerdì 24 settembre ore 18.30**

PAVILLON A - PIAZZA DUOMO

**"QUANDO SI PARLA DI TRENTODOC RISERVA...si parla di sfaccettature, percezioni e stili diversi di ogni casa spumantistica"**

*Simone Loguercio, Miglior Sommelier d'Italia 2018 Associazione Italiana Sommelier*

Ingresso a pagamento €20,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**Sabato 25 settembre ore 18**

PAVILLON A - PIAZZA DUOMO

**TRENTODOC E LA VERSATILITÀ DELLO CHARDONNAY**

**Come cambia un calice di Trentodoc quando lo Chardonnay è protagonista e viene vinificato in modo diverso?**

*Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017 Associazione Italiana Sommelier*

Ingresso a pagamento €20,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**Domenica 26 settembre ore 11.30**

PAVILLON A - PIAZZA DUOMO

**I PROFUMI DEL TRENTODOC NELLE VALLI DEL TRENTINO**

**Come il territorio dona carattere a ogni Trentodoc**

*Maurizio Filippi, Miglior Sommelier d'Italia 2016 Associazione Italiana Sommelier*

Ingresso a pagamento €20,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Un tour nei gusti e identità della cucina medievale reinterpretata da chef "della penisola" dove spezie, colori, carni e selvaggina, in abbinamento alle bollicine di montagna Trentodoc di 57 case spumantistiche trentine, daranno vita ad un viaggio lungo le stazioni che verranno gestite a rotazione dagli chef, partendo dalle ore 18.45.

*A cura di Chef Peter Brunel e la sua brigata*

Per info e prenotazioni 0461 329143 - [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it)

"Trentodoc con i migliori sommelier d'Italia, tutto pronto per Autumnus: tre giorni dedicati alle eccellenze enogastronomiche e agroalimentari del territorio"

SOCIETÀ

## Oltre 20 mila visitatori e quasi 2 mila partecipanti ai laboratori: buona la prima per Autumnus, la vetrina dei prodotti a Trento

La tre giorni si è conclusa domenica 26 settembre con "Stelle al Castello", la cena stellata nella cornice del Castello del Buonconsiglio: i partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti e degustare bollicine di montagna, scegliendo tra tutte le 58 case spumantistiche del TrentoDoc. L'iniziativa organizzata dalla Pro loco centro storico di Trento



Pubblicato il - 02 October 2021 - 15:53

Condi

**TRENTO.** Oltre 20.000 visitatori, quasi 2.000 partecipanti ai laboratori, 41 produttori, 26 tra fondazioni e istituti di tutela, più di 100 volontari. E l'adesione di 5 chef stellati e dei migliori sommelier d'Italia del 2016-2017-2018. E' positivo il bilancio tracciato dalla Pro loco di Trento per "Autumnus-i frutti della terra".

La tre giorni si è conclusa domenica 26 settembre con "Stelle al Castello", la cena stellata nella cornice del Castello del Buonconsiglio: i partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti e degustare bollicine di montagna, scegliendo tra tutte le 58 case spumantistiche del TrentoDoc.

"Nelle 40 ore di apertura degli stand espositivi - dice Marco Lazzeri, presidente della Pro loco di Trento - **l'affluenza è sempre stata importante.** Partecipati gli appuntamenti scientifici, molti dei quali hanno registrato il tutto esaurito già nei giorni precedenti".

Nello specifico, sono stati 73 gli eventi di approfondimento che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone tra **laboratori per i più piccoli** (396 bambini), **approfondimenti scientifici** (940 persone), **show cooking** (126 persone) e **degustazioni** (435 persone).

"Numeri che ci fanno considerare **raggiunto il nostro obiettivo** - spiega il presidente della Pro loco di Trento - di dare

Gli ospiti hanno passeggiato tra **via Belenzani** dove si trovavano gli espositori, **palazzo Geremia** e **piazza del Duomo** con il suo Pavillon e la Cloud per la parte scientifica e degustativa, **piazza d'Arigno** per i laboratori del pane assieme a **palazzo Roccabruna** e il **teatro sociale**, insieme al Cuminetti, per i convegni e gli spettacoli.

"Trattandosi di una prima edizione - aggiunge Lazzeri - siamo convinti che si possano migliorare molte cose, introdurne di diverse e affinarne altre. Per questo siamo aperti e anzi auspichiamo un dialogo, di modo da poter programmare con cura il prossimo appuntamento nel 2022. Ci piacerebbe, per esempio, coinvolgere zone della città ricche di potenzialità ma poco sfruttate, ma per fare questo serve necessariamente un confronto reale col Comune di Trento".

Una manifestazione supportata dalla **Provincia** e da **Trentino Marketing**. "Un successo resto possibile dagli instancabili volontari che per giorni si sono prodigati per realizzare Autumnus", conclude Lazzeri.

"Oltre 20 mila visitatori e quasi 2 mila partecipanti ai laboratori:  
Buona la prima per Autumnus, la vetrina dei prodotti a Trento"

Gastronomia / Evento

## Arriva l'Autumnus: tre giorni di festa in tutto il centro storico di Trento, dedicata ai prodotti del territorio

Fra show-cooking, café scientifici e degustazioni, dai vini al pane fresco trentino, con la Pro Loco dal 24 al 26 settembre (e si paga con i gettoni di legno o virtuali in app)

#Autumnus (/Topics/Tag/Autumnus) #Città Di Trento (/Topics/Tag/CittàDiTrento) #Festival (/Topics/Tag/Festival)  
#Pro Loco (/Topics/Tag/ProLoco)

16 settembre 2021



**TRENTO.** Nel fine settimana dal 24 al 26 settembre, per rinverdire i fasti dell'Autunno Trentino e del Festival d'Autunno, la Pro Loco Centro Storico di Trento, con il suo presidente Marco Lazzeri ed i 100 volontari, dopo un anno e mezzo di studi, incontri, verifiche ed unione d'intenti per far rete, andrà in scena **Autumnus Città di Trento. I frutti della terra**, una manifestazione pensata, voluta ed organizzata dalla Pro Loco per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto.

Protagoniste dei tre giorni saranno le eccellenze e le unicità enologiche gastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino.



Matteo Felner Peter Brunel cuochi stellati cena di gala castello del Buonconsiglio Conferenza stampa presentazione AUTUMNUS 2021 (foto Daniele Panato/Agenzia Panato)

Si tratta di un progetto ambizioso, hanno ammesso che è documentato comunque dai numeri: oltre **370 prodotti territoriali in degustazione, 41 espositori, oltre 80 approfondimenti scientifici e masterclass di cui sei café scientifici, 12 degustazioni, 10 laboratori, due convegni, sei chef** pronti a cucinare nelle sale del Buonconsiglio per beneficenza.

Un programma cui si aggiunge l'ecologia, con la totale mancanza di plastica, ed i 6.000 bicchieri personalizzati col logo Autumnus.

La manifestazione si svolgerà su un'area di 8.000 metri quadrati, da piazza D'Arigno - dove verrà ricostruita la mietitura del frumento, la produzione del grano e la panificazione con l'Associazione Panificatori del Trentino - a piazza Duomo, dove verranno allestiti i padiglioni che erano utilizzati per il Festival dell'Economia, da via Belenzani, dove ci saranno i 41 espositori, a palazzo Geremia, dal teatro Sociale, a palazzo Roccabruna.

Per rendere tutto ciò possibile, sono stati coinvolti 100 volontari della Pro Loco, sostenuti dagli Istituti di tutela, dalle Fondazioni e dalle categorie economiche della città, dai bar e dai ristoranti che hanno aderito con entusiasmo.

Tra le innovazioni, anche un **sistema di pagamento tramite gettoni**, che saranno fisici ma pure virtuali; gli ospiti infatti potranno scaricare una app pensata per rendere l'evento più ecologico ed evitare code alle casse

**Autumnus sarà aperto da venerdì 24 a domenica 26 settembre, dalle 9 alle 23;** a causa della pandemia, i posti per partecipare alle masterclass ed alle degustazioni saranno limitati; per tutti gli eventi è quindi richiesta la prenotazione ed i partecipanti **devono essere in possesso di Green Pass.** L'accesso all'area espositiva di via Belenzani e piazza D'Arigno è invece libero, nel rispetto delle norme.

Per tutti i dettagli sull'evento e per prenotare la partecipazione - già attiva on line - è possibile rivolgersi al punto informativo allestito in piazza Duomo, dal 24 settembre o consultare il sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) (<http://www.autumnus.trento.it>)

“Arriva l'Autumnus: tre giorni di festa in tutto il centro storico di Trento, dedicata ai prodotti del territorio  
Fra show-cooking, café scientifici e degustazioni, dai vini al pane fresco trentino, con la Pro Loco dal 24 al  
26 settembre”

## Autumnus, le note conclusive della Pro Loco di Trento

Il presidente Mauro Lazzeri: «Una manifestazione che è stata apprezzata dalla città»

01/10/2021



Oltre 20.000 visitatori, quasi 2.000 partecipazioni ai laboratori, una città viva e partecipativa per tutti i tre giorni di evento. 41 produttori, 26 tra fondazioni e istituti di tutela, più di 100 volontari. E, ciliogina sulla torta, l'adesione di 5 chef stellati e dei migliori sommelier

d'Italia del 2016-2017-2018.

Sono alcuni dei numeri della prima edizione di Autumnus città di Trento - i frutti della terra, l'evento organizzato dalla ProLoco centro storico di Trento che ha subito dimostrato di saper entusiasmare e appassionare.

La tre giorni si è conclusa domenica 26 settembre con «Stelle al Castello», la cena stellata nella splendida cornice del Castello del Buonconsiglio.

Un UNICUM a livello provinciale, durante la quale i partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti e degustare bollicine di montagna, scegliendo tra tutte le 58 case spumantistiche del TrentoDoc.

Nelle 40 ore di apertura degli stand espositivi, l'affluenza è sempre stata ricca. Partecipati gli appuntamenti scientifici, molti dei quali registravano il tutto esaurito già nei giorni precedenti.



Stelle al Castello - Il presidente della Pro loco.

Nello specifico, sono stati 73 gli eventi di approfondimento che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone suddivise tra:  
- laboratori per i più piccoli (396 bambini)  
- approfondimenti scientifici (940 persone)  
- show cooking (126 persone)  
- degustazioni (435 persone)  
«Numeri che ci fanno considerare raggiunto il nostro obiettivo di dare risalto alle eccellenze del Trentino, - afferma il presidente Mauro Lazzeri. - Una terra in grado di produrne di uniche, e forse capace questa volta anche di farle conoscere raccontandole.»

Si è rivelata vincente anche la scelta di tenere Autumnus nel pieno centro di Trento, città di festival dal sapore internazionale.

Gli ospiti hanno passeggiato tra via Belenzani dove si trovano gli espositori, palazzo Geremia e piazza del Duomo con il suo Pavillon e la Cloud per la parte scientifica e degustativa, piazza D'Arigno per i laboratori del pane assieme a palazzo Roccafranca e il Teatro Sociale, insieme al Cuminetti, per i convegni e gli spettacoli, godendo non solo di profumi e sapori, ma anche delle bellezze architettoniche della città.

In realtà, però, gli spettacoli al teatro Sociale non hanno avuto una grande partecipazione. Probabilmente non erano stati pubblicizzati abbastanza.



«Trattandosi di una prima edizione, siamo convinti che si possano migliorare molte cose, introdurne di diverse e affinarne altre, - commenta il presidente. - Per questo siamo aperti e anzi auspichiamo un dialogo, di modo da poter programmare con cura il prossimo appuntamento con AUTUMNUS 2022.  
«Ci piacerebbe, per esempio, coinvolgere zone della città ricche di potenzialità ma poco sfruttate, ma per fare questo serve necessariamente un confronto reale col Comune di Trento.»

«Le persone da ringraziare per averci sostenuto e aver creduto in Autumnus sarebbero davvero troppe, a partire dagli sponsor privati fino alla Provincia Autonoma di Trento e Trentino Marketing.

«Lasciateci solo fare una menzione speciale per i tanti e instancabili volontari che per giorni si sono prodigati per permetterci di rendere concreto questo nostro sogno.»

© Riproduzione riservata

“Autumnus, le note conclusive della Pro Loco di Trento. Oltre 20.000 visitatori, quasi 2.000 partecipazioni ai laboratori, una città viva e partecipativa per tutti i tre giorni di evento”

## Il mondo delle Pro Loco si riunisce a Trento

Si celebra questo fine settimana il 140° anniversario della nascita del movimento

24/09/2021



Settembre è stato il mese delle celebrazioni per il 140° anniversario della fondazione di uno dei più longevi movimenti associativi italiani, quello delle Pro Loco, sorto proprio in Trentino 140 anni fa con la Pro Loco Pieve Tesino (1881). Le celebrazioni sono iniziate a Pieve Tesino il 4 e 5 settembre e proseguono questo fine settimana a Trento. A organizzare l'evento la Federazione trentina Pro Loco - UNPLI Trentino, insieme all'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco), con la collaborazione delle Pro Loco di Pieve Tesino e Trento (tutte le info su [www.unplitrentino.it](http://www.unplitrentino.it)).

«Si tratta di un momento importante per le Pro Loco trentine, che possono condividere l'orgoglio di avere la prima Pro Loco d'Italia nella nostra regione», sottolinea la presidente della Federazione Trentina Pro Loco Monica Viola. «Un primato che non è un caso: oggi come 140 anni fa, i trentini confermano il loro costante impegno nel volontariato. «Ci sono oltre 20.000 volontari attivi nelle nostre 190 Pro Loco, che attraverso migliaia di eventi valorizzano le tradizioni, la vita sociale, il benessere delle nostre comunità.



Due gli appuntamenti in programma: sabato alle 20.30 al Teatro Sociale andrà in scena «Al Colle San Sebastiano. Storia di un'idea, inizio di un sogno» (Teatroovunque, testo e regia Maura Pettorosso), commedia che, traendo spunto dalla vicenda della fondazione della Pro Loco di Pieve Tesino, restituisce un pezzetto ancora non affrontato della storia del movimento Pro Loco: la ricerca sulle sue origini.

Con leggerezza e acume, si ripercorre non solo la vicenda storica della fondazione di una allora inedita «Società per l'abbellimento», ma si cerca di far emergere quali siano le radici profonde del movimento Pro Loco evidenziando le motivazioni umane, i bisogni e i valori che ne stanno alla base (biglietti direttamente al Teatro Sociale da 1 ora prima dello spettacolo a prezzo unico 5 euro).

Domenica mattina alle 10 verrà dedicato un momento di approfondimento allo stato dell'arte del mondo Pro Loco, con il convegno «140 anni di partecipazione. Origine, presente e futuro del movimento Pro Loco».

Il tema verrà affrontato attraverso due punti di vista esterni al movimento, quello storico, portato da Marco Odorizzi (Fondazione Museo Casa de Gasperi) e quello psicologico, stimolato da Ugo Morelli (psicologo e saggista).



Partendo dalla curiosa casualità che accomuna l'anno di fondazione della prima Pro Loco, Pieve Tesino, nel 1881, e la nascita nello stesso paese di Alcide De Gasperi, si ragionerà sul tema che costituisce l'eredità del pensiero degasperiano: la partecipazione attiva alla vita sociale, di cui le Pro Loco, con i loro oltre 600.000 volontari in tutta Italia, sono oggi una importante manifestazione.

Saranno presenti le autorità locali ( il presidente del Consiglio Provinciale Walter Kaswalder, l'assessore provinciale al turismo della PAT Roberto Falloni, l'assessore alla cultura del comune di Trento Elisabetta Bozzarelli, le on. Donatella Conzatti, Emanuela Rossini e Martina Loss), la presidente della Federazione trentina Pro Loco UNPLI Trentino Monica Viola, il presidente nazionale UNPLI Antonino La Spina, i presidenti delle Pro Loco Pieve Tesino e Trento, Lucrezia Sordelli e Marco Lazzari. Modera il dibattito il giornalista Silvano Ploner.

Lo stesso fine settimana tutta la città è partecipe di un altro importante evento Pro Loco, Autumnus, della Pro Loco Centro Storico Trento.

Le celebrazioni si concluderanno a Roma, al Senato della Repubblica, nel mese di ottobre, con una celebrazione dedicata alle Pro Loco centenarie d'Italia ed un convegno dedicato all'impatto delle Pro Loco sul sistema economico e sociale dei territori.

© Riproduzione riservata

“Il mondo delle Pro Loco si riunisce a Trento. Si celebra questo fine settimana il 140° anniversario della nascita del movimento”

## Una tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio trentino

Trentodoc coi Migliori Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier ad Autumnus

14/09/2021



*Roberto Anesi,  
Simone  
Loguercio e  
Maurizio Dante  
Filippi.*

Una tre giorni  
dedicata alle  
eccellenze

enogastronomiche e agroalimentari del territorio inaugurerà l'autunno 2021: all'interno di Autumnus Città di Trento – I frutti della terra, manifestazione organizzata dalla Pro Loco Centro Storico di Trento dal 24 al 26 settembre, l'Istituto Trento Doc proporrà un calendario di eventi alla scoperta del metodo classico trentino. Le degustazioni avranno sede in Piazza del Duomo (Pavillon A) e saranno guidate dai Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2018, 2017 e 2016.

«Quando si parla di Trentodoc Riserva... si parla di sfaccettature, percezioni e stili diversi di ogni casa spumantistica» (venerdì 24 settembre, ore 18.30) sarà il titolo dell'appuntamento con Simone Loguercio, Miglior Sommelier d'Italia 2018 AIS, pensato per raccontare le etichette che, secondo disciplinare, prevedono un tempo minimo di permanenza sui lieviti di 36 mesi.

enogastronomiche e agroalimentari del territorio inaugurerà l'autunno 2021: all'interno di Autumnus Città di Trento – I frutti della terra, manifestazione organizzata dalla Pro Loco Centro Storico di Trento dal 24 al 26 settembre, l'Istituto Trento Doc proporrà un calendario di eventi alla scoperta del metodo classico trentino. Le degustazioni avranno sede in Piazza del Duomo (Pavillon A) e saranno guidate dai Migliori Sommelier d'Italia dell'Associazione Italiana Sommelier 2018, 2017 e 2016.

«Quando si parla di Trentodoc Riserva... si parla di sfaccettature, percezioni e stili diversi di ogni casa spumantistica» (venerdì 24 settembre, ore 18.30) sarà il titolo dell'appuntamento con Simone Loguercio, Miglior Sommelier d'Italia 2018 AIS, pensato per raccontare le etichette che, secondo disciplinare, prevedono un tempo minimo di permanenza sui lieviti di 36 mesi.



Durante Autumnus Città di Trento – I frutti della terra, all'interno del palinsesto, l'Istituto Trento Doc sarà presente domenica 26 a partire dalle ore 18.45 al Castello del Buonconsiglio, alla cena «Stelle al Castello», coordinata dallo chef stellato Peter Brunel: un vero e proprio tour attraverso i sapori tipici della cucina medievale in abbinamento alle bollicine Trentodoc di 57 case spumantistiche, proposte in 5 tipologie diverse (brut senza annata, non dosato, millesimato, riserva e rosato).

Per gli enoturisti, il soggiorno a Trento potrà essere l'occasione per costruirsi un itinerario nei distretti di produzione, tra i quali vanno citati Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell'Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana.

L'App Trentodoc, ospita un itinerario per ogni casa spumantistica, per un totale di circa 200 punti di interesse naturalistici, culturali, sportivi ed enogastronomici. Permette inoltre di richiedere direttamente la visita in cantina.

Le degustazioni e la cena al Castello del Buonconsiglio saranno aperte al pubblico, con ingresso a pagamento e prenotazione obbligatoria sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it).

La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco Centro Storico Trento e gode del patrocinio del Comune di Trento, della Provincia Autonoma di Trento, della Regione Autonoma Trentino Alto Adige.



“Una tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio trentino. Trentodoc coi Migliori Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier ad Autumnus”

# TRENTINOMESE.IT

## “Autumnus”, la festa del gusto



La **Proloco centro storico di Trento**, orgogliosa e consapevole delle grandi potenzialità del territorio sia a livello culturale che di gusto, propone i giorni **24, 25 e 26 Settembre**, una nuova manifestazione mirata a promuovere e valorizzare le eccellenze e le unicità enoiche, gastronomiche e agroalimentari del Trentino. L'obiettivo che si pone la Proloco centro storico di Trento è duplice. Da una parte allestire un'affollata vetrina delle eccellenze enogastronomiche ed agroalimentari del trentino a livello nazionale, per dare giusta visibilità alla bellezza e alla varietà del nostro patrimonio territoriale. Dall'altra essere un **importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento** per vivere appieno la città e il suo ricco centro storico. L'ambizioso progetto, da noi promosso, si svilupperà in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, il Muse e l'Associazione biodistretto di Trento per quanto riguarda la parte scientifica.

**Protagonisti della manifestazione** con approfondimenti e degustazioni invece saranno: l'Istituto Trento Doc, il Consorzio Vini del Trentino, il Consorzio Vignaioli indipendenti del Trentino, l'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, l'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, l'Associazione Apicoltori Trentini, l'Agraria Riva del Garda, Slow Food dell'Alto Adige Alto Garda, i Cioccolati delle Dolomiti, Melinda, Agri 90, i Polenter di Storo, l'Associazione micologica Bresadola, la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Palazzo Roccabruna, Latte Trento, Concast, Coldiretti e Campagna Amica, Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto – scuola di arte bianca e pasticceria, l'Associazione donne in campo, l'Associazione Birrai del Trentino, l'Associazione vitivinicola, del Trentino, l'Associazione ristoratori del Trentino, l'Associazione dei pubblici esercizi del Trentino e i prodotti a marchio Qualità Trentino.



Marco Lazzari, Presidente

La manifestazione è stata patrocinata dal Comune di Trento, della Provincia Autonoma di Trento, della Regione e ha ottenuto la preziosa collaborazione di Trentino Marketing e dell'APT Trento Monte Bondone Valle dei Laghi.

Una collaborazione tra associazioni, consorzi, imprese ed enti istituzionali che vuole rappresentare un esempio virtuoso di come fare rete permetta di produrre un significativo valore aggiunto per la realtà locale.

Reduci dalle esperienze più che positive maturate negli scorsi anni con i nostri eventi abbiamo deciso di puntare ancora una volta sull'enogastronomia trentina per connettere le tante realtà che operano a livello provinciale. Sfruttando la cabina di regia ben strutturata della nostra Proloco e i numerosi volontari, confidiamo di arrivare a un risultato il più florido possibile a livello di visibilità e di attrazione turistica.

La proposta di “AUTUMNUS” è un format ricco di contenuti, un festival delle eccellenze trentine riconosciute e stimato a livello nazionale ed internazionale, che vuole essere un richiamo per appassionati ed intenditori ma che incuriosisca anche chi non conosce ancora questi prodotti.



Un percorso di scoperta che sarà accompagnato da tanti approfondimenti, grazie ad una ricca programmazione di conferenze con professionisti nazionali del settore. Per far scoprire a chi vive in Trentino il segreto che si nasconde dietro alle produzioni di nicchia e fungere da richiamo per visitatori e turisti fuori regione che ne potranno apprezzare i sapori, da portare poi nei rispettivi territori di provenienza.

Oltre **50 realtà provinciali** tra cantine e produttori che porteranno all'attenzione del pubblico l'albo d'oro dell'enogastronomia trentina.

Vagando tra le vie, i palazzi e le piazze i visitatori potranno immergersi in un viaggio sensoriale tra le più rinomate specialità provinciali.

**Palazzo Roccabruna** ospiterà la preziosa filiera dell'arte bianca attraverso i numerosi laboratori per i più piccoli, le colazioni trentine e le proiezioni di docufilm sensoriali.

**Piazza D'Aragno** sarà invece dedicata ad uno speciale **mercato del pane** dove si rievcherà, in modo nuovo, scenografico e con rappresentazioni storiche, non solo il processo produttivo delle diverse tipologie di pane fresco e dei dolci da forno trentini ma anche dell'intera filiera del territorio, con antichi strumenti e costumi d'epoca grazie all'associazione Charta Regola di Cavareno. Sarà inoltre possibile acquistare e degustare i prodotti legati al mondo delle colazioni e merende trentine.

**Piazza del Duomo** e **Palazzo Geremia** accoglieranno oltre **60 approfondimenti e degustazioni**, prodotti della tradizione raccontati direttamente dai produttori, che guideranno i partecipanti nell'assaggio ma anche nell'esplorazione e nell'approfondimento delle produzioni e alla scoperta delle diverse filiere.

Gli appassionati potranno poi soddisfare non solo la curiosità ma anche il palato attraverso gli oltre **stand enogastronomici di assaggio e degustazione**, collocati nella adiacente **via enanti**.

eribile infine la **cena di chiusura** in programma **domenica 26 Settembre** nella suggestiva sede del Castello del Buonconsiglio. Qui i protagonisti non saranno solo le eccellenze gastronomiche trentine, ma anche i fuoriclasse dell'arte culinaria italiana; si tratta infatti di uno stand dedicato alla cucina stellata che rende omaggio al territorio e ai suoi prodotti.

erata si svilupperà lungo un itinerario gastronomico non solo di sapori, ma anche di luoghi: il percorso degustazione sarà allestito all'interno delle storiche sale del **Castello del Buonconsiglio**. Un'iniziativa che celebra la gastronomia provinciale e la abbina alle eccellenze del TrentoDoc.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle norme anti Covid-19 e sarà inoltre previsto uno specifico protocollo di sicurezza messo a punto dal Comitato Organizzatore per ridurre ulteriormente qualunque tipo di rischio.

### INFO e ORARI

L'acquisto e le prenotazioni saranno esclusivamente disponibili su: [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) oppure durante l'evento presso: **Piazza Duomo** ( Infopoint – Cassa 1)

Per ulteriori informazioni scrivere a: [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it)  
Oppure chiamare al numero: **0461.329143**

**Venerdì 24 settembre** dalle 9 alle 20.  
**Sabato 25 settembre** dalle 9 alle 20.  
**Domenica 26 settembre** dalle 9 alle 20.

### La novità

“Autumnus città di Trento – i frutti della terra” sperimenterà in anteprima un innovativo servizio di pagamento fruibile attraverso una app (oltre al servizio di pagamento tradizionale), realizzato da due associati di Proloco centro storico Trento, Andrea Bisegna e Adriano Campregher. **“TRIBOO”** (<https://www.triboobusiness.it>), questo è il nome del servizio e della app, permette da un lato di semplificare la gestione dei pagamenti all'organizzazione e dall'altro di fornire ai fruitori dell'evento il programma aggiornato e la possibilità di prenotare la propria presenza agli eventi.

“«Autumnus», la festa del gusto. La Proloco centro storico di Trento, orgogliosa e consapevole delle grandi potenzialità del territorio sia a livello culturale che di gusto, propone i giorni 24, 25 e 26 Settembre, una nuova manifestazione”

TRENTO

## Arriva l'Autumnus, a Trento tre giorni dedicati alle eccellenze locali

f t in 📧 📄



Il rilancio del territorio passa soprattutto dalla valorizzazione delle sue eccellenze, sia a livello culturale che di gusto, ed è per questo che, il 24, 25 e 26 settembre, a Trento, è di scena "Autumnus - I frutti della terra", manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento. Protagoniste della tre giorni, saranno appunto le eccellenze e le unicità enoiche, gastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino.

Duplici l'obiettivo degli organizzatori: allestire una vetrina delle eccellenze trentine che richiami attenzione a livello nazionale, per poter assaggiare ma anche comprendere le peculiarità scientifiche attraverso registri e linguaggi di natura diversa; dall'altra, essere un importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento, per vivere appieno la città e il suo ricco centro storico. Un progetto ambizioso, che coinvolgerà quarantuno espositori per oltre trecentosettanta prodotti territoriali in degustazione, oltre ottanta approfondimenti scientifici e masterclass, di cui sei caffè scientifici, dodici degustazioni, dieci laboratori, due convegni, sei chef pronti a cucinare nelle magnifiche sale del Castello del Buonconsiglio per beneficenza. Infine seimila bicchieri personalizzati col logo "Autumnus".

Alla manifestazione, che si svolgerà tra le vie e le piazze del centro di Trento, per riscoprire anche il fascino di quattro palazzi storici cittadini, hanno lavorato oltre 100 volontari della ProLoco, sostenuti dagli Istituti di tutela, dalle Fondazioni e dalle categorie economiche della città, dai bar e dai ristoranti che hanno voluto aderire con entusiasmo. Tra le innovazioni di Autumnus, anche un sistema di pagamento tramite gettoni, che saranno fisici ma anche virtuali: gli ospiti potranno infatti scaricare un'applicazione pensata appositamente per rendere l'evento più ecologico e per snellire le code alle casse.

Autumnus sarà aperto al pubblico nei giorni venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 settembre dalle 9.00 alle 23.00. A causa della pandemia i posti per partecipare alle masterclass e alle degustazioni saranno limitati, per tutti gli eventi è quindi richiesta la prenotazione. I partecipanti devono essere in possesso di Green Pass. L'accesso all'area espositiva lungo via Belenzani e piazza D'Arognò sarà invece libera, nel rispetto delle norme introdotte per il contenimento della pandemia. Per tutti i dettagli sull'evento e per prenotare la partecipazione, è possibile rivolgersi al punto informativo in piazza Duomo dal 24 settembre, oppure consultare il sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) o scrivere una email a [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it)

di redazione VT

“Arriva l'Autumnus, a Trento tre giorni dedicati alle eccellenze locali. Il rilancio del territorio passa soprattutto dalla valorizzazione delle sue eccellenze, sia a livello culturale che di gusto”

EVENTI / CIBO E VINO

## Autumnus: bancarelle, degustazioni e show cooking in città

★★★★★



I "frutti della terra" in mostra, e ovviamente in degustazione, a Trento con 50 stand gastronomici e più di 100 eventi nelle piazze e nelle vie del centro storico per promuovere i prodotti made in Trentino. Questo l'obiettivo di Autumnus - I frutti della Terra, l'evento organizzato dalla Pro Loco Centro Storico che animerà il weekend del 24/26 settembre.

La città si trasformerà in un palcoscenico di sapori, profumi e segreti della tradizione culinaria ed enogastronomica trentina. Nei tre giorni della manifestazione ci saranno degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking con un filo conduttore: l'eccellenza, la qualità e la sostenibilità della produzione. Il programma completo sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it)

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

“Autumnus: bancarelle, degustazioni e show cooking in città. I "frutti della terra" in mostra, e ovviamente in degustazione, a Trento con 50 stand gastronomici e più”

## Autumnus. I frutti della terra. Città di Trento.



**Quando:** Dal 24 Set. 2021 al 26 Set. 2021

**Dove:** Trento

*La scoperta di un territorio attraverso i frutti della sua terra*

**Un viaggio tra i sapori della Terra Trentina**, un'iniziativa a cura della Pro Loco del Centro storico di Trento per valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei prodotti delle nostre zone.

Centinaia di aziende trentine, tra cui **numerose cooperative**, si riuniranno durante tre giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti simbolo del territorio.

Un festival che punta alla sperimentazione e alla poetica del gusto ma che non dimentica le sue origini, per soddisfare esperti, appassionati o semplici curiosi e regalare un'esperienza unica ed emozionante.

**Gli eventi del festival sono ad ingresso libero salvo diverse indicazioni.** Per gli eventi in cui è previsto l'ingresso a pagamento basterà effettuare il saldo al momento della prenotazione online oppure in loco presso il punto info in piazza Duomo, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

La partecipazione all'evento avverrà nel rispetto delle norme vigenti per il contenimento del contagio da Covid-19.

Fonte: [autumnus.trento.it](http://autumnus.trento.it)

“Autumnus. I frutti della terra. Città di Trento. Un viaggio tra i sapori della Terra Trentina, un'iniziativa a cura della Pro Loco del Centro storico di Trento per valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei prodotti delle nostre zone”

## L'EVENTO

Positivo il bilancio della prima edizione. Lazzeri, con l'appoggio del Comune punta anche ad allungare gli orari di apertura nelle ore serali e notturne

Gli espositori di via Belenzani sono particolarmente contenti, gli altri suggeriscono di sfruttare anche via Garibaldi per attirare con più facilità i passanti

# Autumnus funziona e mira a piazza Dante

*La manifestazione ha riportato in strada i trentini e i turisti*

**DANIELE BENFANTI**

Bilancio positivo per Autumnus, la rassegna dei gusti e dei sapori agroalimentari trentini proposta nel cuore del centro storico dalla pro Loco guidata da Marco Lazzeri. Ieri, mattina più che discreta, poi l'arrivo di una fastidiosa pioggia ha disturbato un po' la manifestazione compromettendo il pomeriggio. Ma ormai il grosso era fatto. Il clima di visitatori e presenza resta appannaggio del sabato pomeriggio.

Espositori soddisfatti, soprattutto in via Belenzani, trasformata in un percorso fiorito dell'enogastronomia locale d'eccezione. Luca, del birrifico artigianale 5+ di Mattarello (il 5 si riferisce ai 5 ingredienti per fare la birra, il più alla passione...) è a dir poco entusiasta. «È andata benissimo. Bella manifestazione e tanta gente. La birra, poi, crea socialità. In molti hanno apprezzato qualcosa di originale, come la birra affumicata a base di castagno. E stiamo preparando la birra al-

lo zafferano del train». Poco distante, Alessandro Nicoli, dell'azienda agricola L'Argata di Romagnano, conferma: «È andata bene. Si è vista molta gente. Sabato tanti turisti stranieri. Noi abbiamo proposto anche i baby kiwi che coltiviamo a Mattarello e sono stati un successo». Un po' meno soddisfatti gli espositori di piazza d'Arco.

«Qui c'è stato meno passaggio che in via Belenzani - hanno osservato alcuni - e per la prossima edizione proponiamo agli organizzatori di utilizzare la vicina via Garibaldi. E poi sarebbe bello che Autumnus coincidesse con una domenica con i negozi aperti. Farebbe bene a tutti». A pranzo c'era chi degustava goulasch con pane nero sui tavoli alti disposti lungo la via. In mattinata pieneone allo show cooking dedicato alla polenta di Storo in piazza Duomo. Lo chef Marcello Franceschi, condiviso dai volontari storoesi, ha illustrato la ricetta della polenta carbonara (con formaggi e pasta di licanica) e di quella macalana (con aggiunta di cipolla e soffritto di cipolla). Per molti espositori è stata la prima manifestazione di nuovo in presenza e con somministrazione diretta di cibo. Se sabato ci



La gente tra gli stand di via Belenzani nella giornata di ieri



Un momento di degustazione in piazza Duomo

sono stati anche molti turisti stranieri, soprattutto di area germanica, ieri soprattutto trentini e italiani in genere tra gli stand. Come un acquirente arrivato da Tropea, in Calabria: «Ero già in Trentino da qualche giorno - pretesa - per far visita a mio figlio che lavora a Rovereto. Ma ho comprato volentieri formaggi di maiala e uno strudel tipico». Marco Lazzeri, l'attivo presidente della Pro Loco Centro storico che non ha smesso un attimo di curare ogni dettaglio nelle tre giornate di festival, tira le somme: «Soddisfatti. Penso sia stato bello vedere la città animata dopo tanto tempo. Abbiamo voluto puntare molto sulla qualità elevata dei prodotti e offrire momenti di cultura scientifica sul cibo, il vino, le bevande. Abbiamo visto tanti giovani che vogliono imparare. E grazie agli oltre cento nostri volontari. Novità già in cantiere per l'anno prossimo? Accogliamo volentieri lo stimolo del sindaco laneselli per valorizzare con Autumnus anche piazza Dante, ma serve il sostegno del Comune perché, pur essendo in centro è un po' marginale. E poi vorremmo protrarre la nostra manifestazione un po' di più nelle ore serali e notturne».

“Trento, «Autumnus» fa centro con 18.000 visitatori.  
Grande successo anche per i 73 laboratori, che hanno visto la partecipazione di 1.897 persone”

**L'EVENTO**

Tra le casette si rivedono i turisti. Vino, le degustazioni conquistano i giovani

## Autumnus, i sapori fanno il pieno

**DANIELE BENFANTI**

Seconda giornata con il pieno per Autumnus, la rassegna dei sapori e dei profumi d'autunno che ha pacificamente invaso il centro storico di Trento e che finisce oggi. Espositori soddisfatti dietro il davanzale delle casette di legno sistemate in via Belenzani e Piazza d'Arognò. Un esordio d'autunno ancora baciato dal sole e da temperature estive ha favorito l'afflusso di visitatori in città. C'è chi è venuto dalle valli, turisti che passavano per caso e si sono imbattuti negli allestimenti di Autumnus, ma anche chi è venuto, ad esempio, da Vicenza, Brescia, Parma.

Molto apprezzate le degustazioni guidate dai sommelier. Nel padiglione coperto di piazza Duomo protagoniste sette etichette proposte da giovani cantine trentine, sotto la guida del giovane sommelier Michele Girelli. Spiega Luca Paolazzi, direttore del Consorzio Vignaioli, 65 iscritti: «Il cambiamento climatico sta disegnando un nuovo Trentino vitivinicolo. Qui facciamo assaggiare vini della val di Ledro, di Tenno, Tenna, della collina di Meano. Zone che anche i wine lovers non identificano come enologicamente vocate. Invece questi terroir del futu-



“Autumnus”: via Belenzani affollata come in epoca pre Covid 19. Molti erano i turisti (foto Paolo Pedrotti)

ro regalano già produzioni autoctone e resistenti». Molti giovani tra i degustatori e molte le donne. Elisabetta, napoletana, è una giovane ricercatrice enologa per qualche mese alla Fem di San Michele: «Sono qui per vedere cosa si sperimenta in questo territorio, cui mi sono già affezionata».

All'aperto in piazza Duomo ol-

tre dodici tavoli tondi occupati per ascoltare Leonardo Veronesi che spiega il matrimonio tra gin e tonica. «Sono state sdagnate le categorie – sottolinea – e oggi c'è massima libertà negli abbinamenti, nelle temperature di servizio. Non si distingue più tra aperitivo e dopo pasto». I visitatori sono a caccia di curiosità e anche di ritrovata liber-

tà. Come conferma la signora Annalisa, salita da Rovereto con la figlia: «Dopo il periodaccio che tutti abbiamo vissuto, cerco qualche curiosità enogastronomica. Ho seguito un bell'evento sugli aspetti scientifici dei piccoli frutti. Il sistema di prenotazione e green pass funziona bene».

In piazza d'Arognò c'è Fernan-



Grande interesse per le degustazioni guidate di vino

da Zendron, di Albiano, alla «casetta» delle Donne in Campo. Il suo stand è tra i più curiosi: «Sono forse l'unica in Trentino che fa essiccazione di ortaggi: pomodori, cavolo nero e viola, zucca, barbabietola, peperoni, radicchio. Ho fatto un corso e la polvere secca da sostituire per gli impasti di gnocchi, pane, frittate, lasagne è molto richie-

stea». Poco lontano, il pane di montagna è il grande protagonista: Elena Zorer, della formazione professionale dell'arte bianca, spiega ai visitatori i tipi di farina usata. Segale, grano saraceno, multicereale. «Nella stagione brutta voglio imparare a fare il pane» commenta convinta una signora che segue attenta le spiegazioni.

“Tra le casette si rivedono i turisti. Vino, le degustazioni conquistano i giovani.  
Autumnus, i sapori fanno il pieno”

**L'INIZIATIVA** La kermesse inaugurata ieri: 43 stand enogastronomici e 50 eventi

## “Autumnus”, la festa dei sapori

**DANIELE BENFANTI**

Ben 43 stand enogastronomici e agroalimentari, una cinquantina di eventi tra degustazioni, convegni, laboratori e dieci palazzi storici coinvolti.

“Autumnus. I frutti della terra” è la manifestazione di tre giorni, iniziata ieri e che copre tutto il week-end, nata sulle ceneri di Autunno Trentino.

Soddisfatto, già dopo la prima giornata, il presidente della Pro Loco centro storico Marco Lazzeri, anima e motore della manifestazione: «Abbiamo avuto il tutto esaurito per tutti gli eventi di ieri su prenotazione – esulta – e crediamo che sulla positiva esperienza di Autunno Trentino si sia fatto un bel passo avanti sulla strada della qualità e delle eccellenze. Le parole chiave? Radici, territorio, tipicità, gusto, sperimentazione, eccellenze. In Trentino siamo spesso bravissimi a produrre ma un po' meno a raccontare quello che facciamo. Questa è l'occasione. Abbiamo voluto accostare al cibo un approccio scientifico, per capire e valorizzare le diverse produzioni».

Ieri mattina in piazza Duomo e piazza d'Arognò l'inaugurazione, con il vicesindaco e assessore alle attività economiche Ro-

berto Stanchina e il ceo di Trentino Marketing Maurizio Rossini. L'evento vuole essere un'ulteriore vetrina turistica della città, attraverso i suoi prodotti. Palazzi storici del centro come Palazzo Roccabruna e il salotto buono della città sono il cuore di Autumnus. Gli stand e i pavillon delle degustazioni e degli show cooking hanno ora una veste ricercata. Piazza d'Arognò è il piccolo tempio della panificazione e delle colazioni e merende in salsa trentina, con mieli e confetture protagonisti. Animatissima via Belenzani. Caffè scientifici, dimostrazioni, assaggi hanno coinvolto già ieri, sotto un sole ancora estivo, un pubblico decisamente numeroso. Gli eventi al chiuso sono a prenotazione obbligatoria e riservati ai possessori di green pass, in ottemperanza alle normative anti-Covid.

Al punto informativo di piazza Duomo i meno tecnologici e digitalizzati vengono aiutati a prenotare l'ingresso agli eventi contingentati. Volontari e poliziotti in congedo si occupano della verifica del green pass ai diversi ingressi. E così, trentini e turisti hanno potuto imparare a fare il pane, a conoscere le qualità di caffè; i bambini della scuola primaria si sono confrontati con le ricette dello strudel tradizionale, finendo per mettere le mani

in pasta. Momenti formativi sulle piante piccanti, sui formaggi, sul cibo sostenibile, confronti scientifici sul pesce, sulle mele antiche e moderne, sul cioccolato delle Dolomiti. Gli apicoltori hanno spiegato le tipologie di miele. Nel tardo pomeriggio di ieri degustazioni e approfondimenti sulle bollicine di montagna del Trentodoc con il sommelier Simone Loguercio: sei etichette a confronto, con focus sulle riserve. Oggi tocca al fassano Roberto Anesi, miglior som-

melier d'Italia 2017, con il tema della versatilità dello chardonnay (18.30 piazza Duomo) e domenica mattina a Maurizio Filippi, che si concentrerà sulle sfumature territoriali. I sommelier Ais migliori d'Italia sono ormai convinti ambasciatori del metodo classico trentino. Menù a tema autunnale e trentino in molti ristoranti e bar della città. Palazzi aperti con visite guidate negli angoli più inconsueti del centro storico, con focus particolare sulle torri della città.



In centro città per scoprire gusti e sapori (Foto Paolo Pedrotti)

“La kermesse inaugurata ieri: 43 stand enogastronomici e 50 eventi.  
«Autumnus», la festa dei sapori”

**CENTRO STORICO**

La Pro loco annuncia l'appuntamento previsto dal 24 settembre

## Tre giorni di specialità e gusto

Dal 24 al 26 settembre è di scena Autumnus Città di Trento, una manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla Pro loco Centro Storico di Trento per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto.

Protagoniste della tre giorni, saranno le eccellenze enogastronomiche, agroalimentari e scientifiche del Trentino.

«L'obiettivo che si pone la Pro loco - spiega il presidente Marco Lazzeri - è duplice: da una parte allestire un'allettante vetrina delle eccellenze trentine a livello nazionale, per dare giusta visibilità alla bellezza e alla varietà del nostro patrimonio territoriale, dall'altra essere un

importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e di divertimento per vivere appieno la città e il suo ricco centro storico».

Un progetto reso possibile grazie alla stretta collaborazione con numerosi consorzi, fondazioni, imprese, categorie economiche, enti e società.

La manifestazione ha ottenuto il patrocinio del Comune di Trento, Provincia, Regione e la collaborazione di Trentino Marketing e Apt. Una rete virtuosa che porterà un significativo valore aggiunto alla realtà locale, rilanciando anche le attività di ristorazione e i bar, fortemente provati da questo anno e mezzo di pandemia,

«Grazie all'esperienza maturata negli anni scorsi con numerose manifestazioni, - dice Lazzeri - confidiamo di arrivare a un risultato il più florido possibile a livello di visibilità e di attrazione turistica».

Autumnus sarà un richiamo per appassionati ed intenditori, ma potrà incuriosire e coinvolgere anche chi non conosce ancora questi prodotti.

Sono previste anche conferenze con professionisti del settore per far scoprire a chi vive in Trentino il segreto che si nasconde dietro alle produzioni di nicchia e fungere da richiamo per visitatori e turisti da fuori regione. Per info [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it)



Marco Lazzeri, presidente Pro loco

“La Pro loco annuncia l'appuntamento previsto dal 24 settembre.  
Tre giorni di specialità e gusto”

**EVENTO** Da oggi le bancarelle. Ieri bambini alla scoperta dell'arte della panificazione

## Autumnus 2021, si parte col pane



I panificatori a palazzo Roccabruna e i preparativi per Autumnus in piazza

**NICOLA MASCHIO**

Tutto pronto per l'inizio di Autumnus 2021, la tre giorni di festa dedicata ai prodotti del nostro territorio e che, a partire proprio da oggi, animerà la città di Trento. Le bancarelle sono in costruzione, ormai

Bertini, ex docente di arte bianca: «I ragazzi hanno dato voti alti, significa che si sono divertiti»

mancano solo gli ultimi dettagli.

Un evento che la Pro Loco Centro Storico ha voluto fortemente e che vedrà coinvolto direttamente il presidente, Marco Lazzeri, unitamente ad un centinaio di volontari.

Ma le iniziative inerenti la cultura ed i gusti del territorio trentino sono già partite ieri, con un appuntamento speciale riservato ai più piccini a Palazzo Roccabruna. Durante la mattinata infatti i giovani studenti della classe seconda elementare della scuola "Zandonai" di Martignano hanno riscoperto la bellezza, la passione ed il lavoro che sta dietro all'arte della panificazione, ma anche i sapori e le ricette

più gustose del miele trentino.

«Abbiamo spiegato loro le vecchie ricette a base di pane – ha raccontato infatti **Eliseo Bertini**, ex docente dell'arte bianca di Rovereto, intervenuto ieri nell'appuntamento "L'arte del buon pane di montagna" – I bambini ci hanno dato voti altissimi, vuol dire che si sono divertiti! Le nozioni principali che abbiamo trasmesso hanno riguardato la conservazione del pane, il valore da attribuire a questo alimento ed i suoi corretti utilizzi tra le mura domestiche. Ma abbiamo visto grande attenzione da parte dei ragazzi e delle loro famiglie, siamo molto felici».

I trentadue bambini presenti si sono poi concentrati sul miele, grazie alla lezione della dottoressa Maria Grazia Brugnara, responsabile dei corsi di formazione enogastronomica di Accademia di Impresa: «Gli studenti hanno fatto gli assaggiatori, testando ben sei mieli di tipo diverso. Sono contenti e desiderosi di imparare, per noi è una bella occasione di condivisione».

Questa mattina si proseguirà con le attività rivolte ad altre classi di diverse scuole elementari, mentre nel week end le porte di Palazzo Roccabruna si apriranno anche alle famiglie trentine che, per vivere un'esperienza diversa, potranno sperimentare l'arte della panificazione insieme ai propri figli.

“Da oggi le bancarelle. Ieri bambini alla scoperta dell'arte della panificazione. Autumnus 2021, si parte col pane”

## «Autumnus», i frutti della terra Tre giornate di eccellenze trentine

Lazzeri (Pro loco): «Le potenzialità del territorio tra scienza e degustazioni». Si parte domani

**TRENTO** Da domani a domenica il cuore della città si trasformerà nella vetrina d'eccezione dei migliori prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini nell'ambito di «Autumnus. I frutti della terra», la prima manifestazione pensata, voluta e organizzata dalla Pro Loco centro storico per valorizzare le grandi potenzialità del territorio, sia a livello culturale che di gusto. Ospiteranno i vari eventi piazza Duomo, piazza D'Aragno, via Belenzani, Palazzo Roccabruna e Palazzo Geremia oltre al Castello del Buonconsiglio. Qui verranno presentate le eccellenze e le unicità enogastronomiche, agroalimentari e scientifiche locali «riconosciute e stimolate a livello nazionale e internazionale, un richiamo per appassionati e intenditori, ma che incuriosisca anche chi ancora non le conosce» — spiega orgoglioso il presidente della Pro loco centro storico Marco Lazzeri — è una sfida importante per noi, pensata nell'ultimo anno e mezzo per offrire una kermesse completamente diversa dalle altre attività passate».

Una formula nuova, con due aspetti in evidenza: gli approfondimenti agroalimentari ed enoici e l'aspetto scientifico



**Allestito**  
Via Belenzani sarà colorata dalle bancarelle della rassegna che coinvolgerà il capoluogo nel fine settimana (Ansa/Tonelli)

con numeri già da record. A cominciare dai volontari: 100 persone, «avvocati, medici, studenti, operai, casalinghe, pensionati», che hanno aderito alle Feste Vigilane, spiega Lazzeri, che ci tiene a ringraziarli definendoli «una risorsa fondamentale».

E poi gli altri numero del evento: 60 stand enogastronomici dislocati in centro, oltre 370 prodotti territoriali in degustazione, 11 espositori, 80 approfondimenti scientifici e

masterclass di cui sei caffè scientifici, 12 degustazioni, 30 laboratori, due convegni, sei chef pronti a cucinare nelle sale del Buonconsiglio per beneficenza tra cui Matteo Felzer e Peter Brunel. E poi laboratori, show cooking e conferenze con professionisti del settore per far scoprire il segreto che si nasconde dietro alle produzioni di nicchia.

Si comincia domani mattina, alle 10, con l'inaugurazione della manifestazione in piazza

Duomo, dove sono stati allestiti i padiglioni, come in via Belenzani, con la degustazione scientifica e i laboratori del Museo. Tra le particolarità, in piazza D'Aragno, dove ci saranno gli espositori del mondo delle colazioni e merende, verrà ricostruita la Mietitura del frumento, la produzione del grano e la panificazione con l'Associazione Panificatori trentini.

L'obiettivo della Pro loco Centro storico è, oltre alla ve-

trina delle eccellenze trentine per dare giusta visibilità alla bellezza e alla varietà del nostro patrimonio territoriale, anche quello di essere un momento di aggregazione e condivisione per vivere appieno la città e il suo centro. «Un progetto ambizioso, possibile grazie alla stretta collaborazione con numerosi consorzi, fondazioni, imprese, categorie economiche, enti e società», sottolinea Lazzeri.

La manifestazione ha ottenuto il patrocinio del Comune di Trento, della Provincia, della Regione e la preziosa collaborazione di Trentino Marketing & Apt, «una rete virtuosa che porterà un significativo valore aggiunto alla realtà locale, rilanciando anche le attività di ristorazione e i bar, fortemente provati da questo anno e mezzo di pandemia con menu e aperitivi a tema: vogliamo coinvolgere tutti».

Per tutti i dettagli e gli eventi organizzati, per alcuni dei quali serve la prenotazione e il Green pass (non per le aree espositive all'aperto), rivolgersi al punto informativo allestito in piazza Duomo oppure consultare il sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it).

**Mazia Zamatto**  
di PRODUZIONE EDITORIALE

“«Autumnus», i frutti della terra. Tre giornate di eccellenze trentine. Lazzeri (ProLoco): «Le potenzialità del territorio tra scienza e degustazioni»”

# IL CORRIERE DEL TRENINO

Itinerari  
e sapori

## Storie di vino e degustazioni A Trento è «Autumnus» tra sommelier e cene stellate

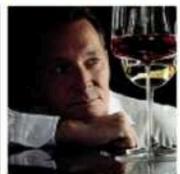
di  
Francesca  
Negri

I migliori sommelier d'Italia dell'Associazione italiana sommelier oggi e domani animeranno il centro di Trento in occasione della nuova kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche e agroalimentari del territorio, «Autumnus Città di Trento – I frutti della terra». Per l'occasione, infatti, Istituto Trento Doc propone una serie di incontri alla scoperta

Trentodoc nelle Valli del Trentino. Come il territorio dona carattere a ogni Trentodoc, un interessante approfondimento sul tema dell'importanza del terroir nel vino, scandagliando la complessità organolettica del Trentodoc in relazione alla varietà climatica unica di questo del territorio di montagna. E sempre il Trentodoc sarà protagonista dell'attesissima



del metodo classico trentino, negli spazi allestiti in Piazza del Duomo (pavillon A). Oggi alle 18 Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017 Ais, guiderà l'incontro «Trentodoc e la versatilità dello Chardonnay. Come cambia un calice di Trentodoc quando lo Chardonnay è protagonista e viene vinificato in modo diverso», in cui si parlerà della versatilità di questo vitigno e verranno sottolineate le diverse lavorazioni durante la vinificazione. Domani, invece, alle 11.30, Maurizio Filippi, Miglior Sommelier d'Italia 2016 Ais, condurrà «I profumi del



cena «Stelle al Castello», coordinata dallo chef stellato Peter Brunel e in programma sempre domani, a partire dalle 18.45: un vero e proprio tour attraverso i sapori tipici della cucina medievale, che Brunel reinterpreterà con il suo inconfondibile stile, in abbinamento alle bollicine di Trentodoc di 58 case spumantistiche, proposte in cinque tipologie diverse (Brut senza annata, Non dosato, Millesimato, Riserva e Rosato).

Ma ad «Autumnus Città di Trento» non ci sono solo bollicine, ma anche degustazioni, approfondimenti, laboratori e showcooking per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti e ai piatti simbolo del territorio, dal miele al pane, dai formaggi ai pesci di lago e di fiume. E sempre sul fronte enologico, da non perdere sono anche gli appuntamenti con il Consorzio vini del Trentino, sempre al pavillon A di Piazza del Duomo: oggi dalle 12 alle 13 si scoprirà di più sul Teroldego Rotariano, domani dalle 14 alle 15, invece, si parlerà di Nostia e Vino Santo.

Le degustazioni e la cena al Castello del Buonconsiglio sono aperte al pubblico, con ingresso a pagamento e prenotazione obbligatoria sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it), oppure telefonando allo 0461/329143 o scrivendo a [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it).

© IRRADIATIONE RIPRODATA

“Storie di vino e degustazioni.  
A Trento è «Autumnus» tra sommelier e cene stellate”

# IL CORRIERE DEL TRENINO

**Fino a domani**

## Autumnus, vetrina dei frutti della terra tra gusto e saperi

**TRENTO** Inizia tra buoni auspici e buone intenzioni «Autumnus», il festival delle eccellenze enogastronomiche trentine. «L'ultimo calice sarà solo un arrivederci al prossimo anno» ha detto ieri mattina il vicesindaco di Trento Roberto Stanchina pochi attimi prima del taglio del nastro in piazza Duomo.

«Noi ci siamo e ci saremo anche nei prossimi anni» ha affermato anche l'amministratore delegato di Trentino Marketing Maurizio Rossini. La prima edizione della kermesse – voluta e organizzata dalla Pro Loco centro storico – animerà il centro di Trento fino a domenica con 60 stand enogastronomici, 40 espositori e 80 approfondimenti scientifici. «È uno di quegli appuntamenti che forse si aspettava da qualche anno – ha osservato nel corso della cerimonia di inaugurazione Stanchina, assessore alle attività economiche anche nella precedente legislatura - Per noi è un grande onore ospitare una raccolta di eccellenze così

grande. Il clima è davvero positivo e speriamo che l'ultimo calice di domenica sia quello per dire che ce l'abbiamo fatta e per dirci arrivederci al prossimo anno, perché sicuramente ci saremo». Passeggiando attorno al duomo di Trento e lungo via Belenzani sembra davvero di immergersi in un «viaggio di profumi e sapori alla scoperta del territorio». «Una filiera tra istituzioni, volontariato e mondo economico – ha detto la deputata trentina della Lega Martina Loss – che restituisce una visione completa del territorio. Nel futuro l'eccellenza dell'agroalimentare dovrà portare in alto il nome dell'Italia e del nostro Trentino». In questa direzione si sono mosse anche le parole dell'amministratore delegato di Trentino Marketing. «L'agricoltura ha bisogno di uscire dal mondo delle commodities, cioè di quei prodotti facilmente replicabili, ed entrare in un mondo in cui l'immateriale assume un valore molto più robusto – ha sostenuto Rossini – Dobbiamo comprendere fino in fondo che realizzare pane, salumi, mele e vini di qualità significa lavorare su molteplici fattori e con un impegno che piano piano il mercato deve saper riconoscere». Ed eventi come «Autumnus» aiutano a «raccontare e valorizzare questo percorso», ha concluso rinnovando il sostegno per la prossima edizione. «Il mio pensiero va a tutti quei volontari che si sono sacrificati per questo progetto, nato un anno e mezzo fa davanti ad un bicchiere di vino», ha detto Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco.

**T.D.G.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“Autumnus, vetrina dei frutti della terra tra gusto e saperi. Inizia tra buoni auspici e buone intenzioni «Autumnus».”

# IL CORRIERE DEL TRENINO



“Autumnus, il gusto dei frutti della terra.  
Da domani il centro del capoluogo si trasforma in vetrina dei prodotti trentini”

# IL CORRIERE DEL TRENTINO

6 | TRENTINO E PROVINCIA | Venerdì 26 Settembre 2020

## Ianeselli: «La città ritrova vitalità grazie a eventi come Autumnus»

Il sindaco: «In futuro meno eventi in piazza Duomo e più attenzione alle periferie»

**TRENTO** Questa mattina si inaugura la prima edizione di Autumnus, la kermesse enogastronomica voluta e organizzata dalla Pro Loco centro storico in omaggio alle eccellenze trentine e ai frutti della terra. Gran parte degli eventi si terranno nel cuore della città tra piazza Duomo e via Belenzani. Una scelta classica per le manifestazioni cittadine, che però il sindaco Franco Ianeselli vuole limitare a favore di altre aree della città. Piazza Dante compresa.

«Sono felice che i cittadini si stiano riappropriando della voglia di passeggiare per le strade e della gioia di stare a Trento, anche grazie a iniziative di associazioni e volontari come la Pro Loco a dimostrazione della vitalità della nostra città, con un'iniziativa oltretutto che riprende i fasti di un appuntamento molto apprezzato in passato come l'Autunno trentino», afferma Ianeselli. «Del resto è un movimento in atto da prima dell'estate: i Festival del Cinema e dell'economia, le Feste Vigiliane, gli Europei di ciclismo, ora Autumnus e prossimamente il Festival dello sport. La città si è pienamente risvegliata e dimostra di credere nell'importanza di offrire ai suoi abitanti manifestazioni interessanti, sia in questi tempi di convivenza con la pandemia così come lo faceva prima. Tuttavia proprio questo felice diluvio di eventi, spesso incentrati su piazza Duomo, ha spinto la giunta ad alcune riflessioni.

Le quali prendono avvio dalla positiva esperienza di questa estate, specie dall'aprezzato Cinema all'aperto che ha toccato tutti i quartieri del capoluogo. «È un bene che ci siano molti eventi anche ravvicinati, ma non so se questo porta piazza Duomo a diventare una sorta di cantiere perennemente occupato dall'allestimento e dalla rimozione di palchi e tendoni — è la posizione del sindaco —. Rapporti con la Provincia. Il dialogo tra istituzioni è fondamentale. Trento non è un palcoscenico da usare a piacimento

verle e al turista di ammirarla nel suo splendido aspetto naturale». La proposta è quindi di spostare le manifestazioni in altre zone della città. Senza trascurare quelle poco celebrate come piazza Dante. «Fare un evento in via Belenzani in piazza Duomo è un po' un "vincere facile" — continua il primo cittadino —, invece si deve tentare di coinvolgere sia altre zone del centro, come le piazze Buttasi e Fiera dove si tengono già i mercatini di Natale, e anche andando fuori nelle periferie, anche quelle zone dove si va meno volentieri. In piazza Dante per esempio, dove gli sono state proposte alcune iniziative come il Festival Poè dedicato alla poesia, alla musica e alla danza realizzato grazie anche all'impegno del Liber Café, si ottiene sia di coinvolgere le aree periferiche sia di evitare troppo disagio ai residenti di specifici settori della città. Va anche considerato che eventi

impattanti su tutto l'abitato come gli Europei di ciclismo avvengono una volta ogni tot anni.

Autumnus è patrocinato sia dal Comune sia dalla Provincia, nonostante i due enti siano ormai ai ferri corti su più fronti. «La cooperazione tra istituzioni è fondamentale. Trento è una città meravigliosa, ma non per questo qualcuno può permettersi di considerarla solo un palcoscenico da allestire a proprio piacimento», dichiara Ianeselli. «Occorre parlarsi sia per riuscire a portare alcune manifestazioni nelle periferie, sia per proporre un ventaglio di iniziative che coinvolgano pubblici diversi, come avvenuto ora con Autumnus più rivolta alle famiglie che succede agli Europei di ciclismo che invece erano più per gli appassionati sportivi. Quello che non ci deve essere sono le sovrapposizioni di proposte simili tra loro o addirittura negli stessi giorni. Inoltre ci vuole rispetto per quella che è l'identità di una comunità. Trento è una città dalla grande bellezza architettonica, io credo che debba ospitare eventi con un certo grado di raffinatezza, che siano altrettanto belli da vedere. Non è un discorso di voler essere snob, sono il primo che ogni tanto si mangia volentieri un panino con la salsiccia. Però come evento Trento può puntare semprepiù meglio».

**Andrea Prandini**  
CONDIRETTORE EDITORIALE



Sindaco  
Franco Ianeselli



Enogastronomia Da oggi fino a domenica si svolgerà a Trento la kermesse Autumnus

“Ianeselli: «La città ritrova vitalità grazie a eventi come Autumnus».  
[...] Questa mattina si inaugura la prima edizione di Autumnus”

# BIO MAGAZINE



## Viaggio tra i sapori DELLA TERRA TRENINA

Un territorio che sa regalare tanto, tra natura, cultura ed eccellenze, che vale la pena di scoprire in qualsiasi momento dell'anno

Il clima autunnale fa da sfondo perfetto alla città di Trento e a una bella iniziativa a cura della Pro Loco del Centro storico di Trento, "Autumnus" appunto: una manifestazione, alla sua prima edizione, che si è svolta dal 24 al 26 settembre scorsi. L'occasione è stata perfetta per scoprire qualcosa di più sulle tante eccellenze del territorio e soprattutto per "toccare con mano", attraverso i racconti dei produttori stessi, l'enorme fatica e impegno che vi è dietro a ciò che acquistiamo. E in effetti l'evento si è posto fin dall'inizio l'obiettivo di valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei prodotti di queste zone. Una passeggiata tra i numerosi stand ci ha fatto incontrare sorrisi e ci ha fatto ascoltare storie di chi è entrato "a patti" con la natura per coltivare

una terra che a volte sa essere ardua e complicata. "Lo scopo era quello di far comprendere come un'azienda antica di generazioni possa essere benissimo affiancata da un'azienda giovane, che però persegue lo stesso scopo e la stessa finalità sia di prodotto che di qualità", ci spiega Marco Lazzari, presidente Pro Loco Centro storico Trento. "Il periodo non era certo dei migliori per iniziare a dare vita a un'attività di questo tipo. Un esempio? Per il "Trentodoc", che è una delle nostre eccellenze e che ha partecipato, era la prima degustazione che tornava a fare in presenza dopo un anno e mezzo di stop. Quindi si può dire che siamo stati a livello provinciale i promotori di numeri così importanti. Ricordiamo che ci sono stati 18.000 visitatori sui 5 giorni e sono dei numeri di tutto rispetto per una manifestazione che fa del primo anno come questo

il suo biglietto da visita". Tra speck, come quello speciale dell'eccellenza del Gambero Rosso, smacafan (una focaccia morbida a base di salsa di luccanica fresca, preparata di solito nel periodo di Carnevale) e il più classico strudel abbiamo passeggiato per il centro storico in cui tutti i sensi erano all'erta, tra gioie per gli occhi e per il palato. "L'autunno è un momento magico per conoscere e degustare i prodotti del territorio. I primi freddi richiedono piatti abbinati a ottimi vini che ci scaldino. La prima edizione di Autumnus ne è la conferma, una kermesse con protagonisti i prodotti di nicchia di un territorio ricco di biodiversità. Qui abbiamo imparato che saper "fare bene" un prodotto non è tutto, è importante raccontarlo attraverso la voce di chi lavora da



generazioni con cura e passione. Una modalità che permette di mettere in connessione i luoghi di coltivazione e produzione, la comunità e le tradizioni", commenta Sandra Paoli, Founder e Direttore Editoriale di Glance Garda&More, che ci ha accompagnato in due giorni deliziandoci anche con racconti di usanze tipiche familiari che poi conovolgono nelle storie di realtà più grandi come quelle dei produttori.

### SI GUARDA AVANTI!

Autumnus si sta preparando già alla seconda edizione, che non dovrete assolutamente perdere. "Ora avendo i numeri possiamo tirare le fila di questa prima edizione anche in previsione di quella futura, che probabilmente potrebbe vedere un allargamento anche all'Alto Adige, cercando quindi di ricreare i due poli di eccellenze territoriali della regione. Quest'anno la parte trentina è andata molto bene, e il prossimo anno cercheremo di ampliare il raggio di azione, questo sicuramente. Come ogni prima edizione qualcosa di certo non ha funzionato come avrebbe dovuto, ma insieme al mio team abbiamo subito evidenziate le problematiche e già visto come risolverle. L'obiettivo per noi era di tenere un livello alto e di parlare di eccellenze. Credo che siamo molto bravi a produrre ma forse meno a raccontare le nostre

produzioni e l'intento era appunto quello di coinvolgere giovani, turisti e residenti ad avvicinarsi anche con approfondimenti scientifici alle nostre filiere corte e ai prodotti trentini. Si sono svolti più di 70 eventi e quasi 1.900 persone hanno avuto interesse a recarsi a un approfondimento, come ad esempio quello sull'olio del Garda o sul Trentodoc, o ancora a uno showcooking", continua Lazzari. Centinaia di aziende trentine si sono dunque riunite durante questa tre giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e showcooking per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti simbolo del territorio e dell'Italia intera. Una kermesse che riesce, grazie a un'organizzazione a 360 gradi, a soddisfare le aspettative tanto di esperti quanto di appassionati o semplici curiosi. "Da questi prodotti emerge l'identità forse meno a raccontare le nostre

l'obiettivo di coinvolgere un pubblico attento alla qualità. Grazie alla mia profonda conoscenza nel mondo del turismo e alla rete di preziosi contatti, ho coordinato e accompagnato in questo percorso sensoriale alcune giornaliste della stampa specializzata. L'obiettivo del press tour è stato proprio quello di far conoscere e comunicare al di fuori dei confini regionali la nostra vera bellezza e i protagonisti delle eccellenze", conclude Sandra Paoli. Da favola è stato poi l'appuntamento finale a chiusura: "Stelle al Castello", al Castello del Buonconsiglio, dove la cucina medievale è stata reinterpretata dagli chef con i loro piatti in abbinamento alle bollicine di montagna Trentodoc. Tre giorni intensi che si sono rivelati anche un'occasione unica per visitare Trento grazie a tanti eventi dislocati per la città, come la possibilità di visitare luoghi e monumenti suggestivi solitamente inaccessibili.



"Viaggio tra i sapori della terra trentina. Un territorio che sa regalare tanto, tra natura, cultura ed eccellenze, che vale la pena di scoprire in qualsiasi momento dell'anno"

# TRENTINO MESE

grandi eventi

## "AUTUMNUS": LA FESTA DEL GUSTO È QUI!

**24, 25 e 26 SETTEMBRE, A TRENTO, UNA NUOVA MANIFESTAZIONE PROMUOVE LE ECCELLENZE E LE UNICITÀ ENOICHE, GASTRONOMICHE E AGROALIMENTARI DEL TRENTINO**

Il **Proloco centro storico di Trento**, orgoglioso e consapevole delle grandi potenzialità del territorio sia a livello culturale che di gusto, propone i giorni **24, 25 e 26 Settembre**, una nuova manifestazione mista a promuovere e valorizzare le eccellenze e le unicità enoiche, gastronomiche e agroalimentari del Trentino. L'obiettivo che si pone il Proloco centro storico di Trento è duplice. Da una parte allestire un'allestimento vetrina delle eccellenze enogastronomiche ed agroalimentari del trentino a livello nazionale, per dare giusta visibilità alla bellezza e alla varietà del nostro patrimonio territoriale. Dall'altra essere un **importante momento di aggregazione, condivisione, scoperta e divertimento** per vivere assieme la città e il suo ricco cen-



tro storico. L'ambizioso progetto, da noi promosso, si svilupperà in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, il Museo e l'Associazione biodistretto di Trento per quanto riguarda la parte scientifica. **Protagonisti della manifestazione** con approfondimenti e degustazioni invece saranno l'Istituto Trento Doc, il Consorzio Vini del Trentino, il Consorzio Vignaioli indipendenti del Trentino, l'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, l'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, l'Associazione Agopici Trentini, l'Agraria Riva del Garda, Slow Food dell'Alto Adige Alto Garda, i Cocconi delle Dolomiti, Merida, Agri 90, i Palerotti di Sorno, l'Associazione micologica Bresadola, la Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Palazzo Roccarubra, Latte Trento,



grandi eventi

### LA NOVITÀ

"Autumnus città di Trento - i frutti della terra" sperimenterà in anteprima un innovativo servizio di pagamento fruibile attraverso una app (oltre al servizio di pagamento tradizionale), realizzato da due associati di Proloco centro storico Trento, Andrea Bisegna e Adriano Campingher: "TRIBDOO" (<https://www.tribbusiness.it>), questo è il nome del servizio e della app, permette da un lato di semplificare la gestione dei pagamenti all'organizzazione e dall'altro di fornire ai fruitori dell'evento il programma aggiornato e la possibilità di prenotare la propria presenza agli eventi.

di come fare rete permetta di produrre un significativo valore aggiunto per la realtà locale.

Reduci delle esperienze più che positive maturate negli scorsi anni con i nostri eventi abbiamo deciso di puntare ancora una volta sull'enogastronomia trentina per concretizzare tante realtà che operano a livello provinciale. Sfruttando la capacità di regia ben strutturata della nostra Proloco e i numerosi volontari, confidiamo di arrivare a un risultato il più florido possibile a livello di visibilità, di attrazione e a turismo. La proposta di "AUTUMNUS 2021" è un format ricco di contenuti, un festival delle eccellenze trentine riconosciute e



stimata a livello nazionale ed internazionale, che vuole essere un richiamo per appassionati ed intenditori ma che incuriosisca anche chi non conosce ancora questi prodotti. Un percorso di scoperta che sarà accompagnato da tante approfondimenti, grazie ad una ricca programmazione di conferenze con professionisti nazionali del settore. Per far scoprire a chi vive in Trentino il segreto che si nasconde dietro alle produzioni di micchia e fungere da richiamo per visitatori e turisti fuori regione che ne potranno apprezzare i sapori, da portare poi nei rispettivi territori di provenienza. **Oltre 50 realtà provinciali** tra cantine e produttori che porteranno all'attenzione del pubblico l'atto d'oro dell'enogastronomia trentina.

Vagando tra le vie, i palazzi e le piazze vivaci potranno immergersi in un viaggio sensoriale tra le più rinomate specialità provinciali.

**Palazzo Roccarubra** ospiterà la preziosa filiera dell'arte bianca attraverso i numerosi laboratori per i più piccoli, le collezioni trentine e le proiezioni di documentari sensoriali.

**Piazza D'Arco** sarà invece dedicata ad uno speciale **mercato del pane** dove si riviveterà, in modo nuovo, scenografico e con rappresentazioni storiche, non solo il processo produttivo delle diverse tipologie di pane fresco e dei dolci del forno trentino ma anche dell'intera filiera del territorio, con antichi strumenti e costumi d'epoca grazie all'associazione Charta Regola di Caverone. Sarà inoltre possibile acquistare e degustare i pro-

dotti legati al mondo delle collezioni e piacere di bere. **Piazza del Duomo e Palazzo Geremia** accoglieranno oltre 60 **approfondimenti e degustazioni**, prodotti della tradizione raccontati direttamente dai produttori, che guideranno i partecipanti nell'assaggio ma anche nell'esplorazione e nell'approfondimento delle produzioni e alla scoperta delle diverse filiere.

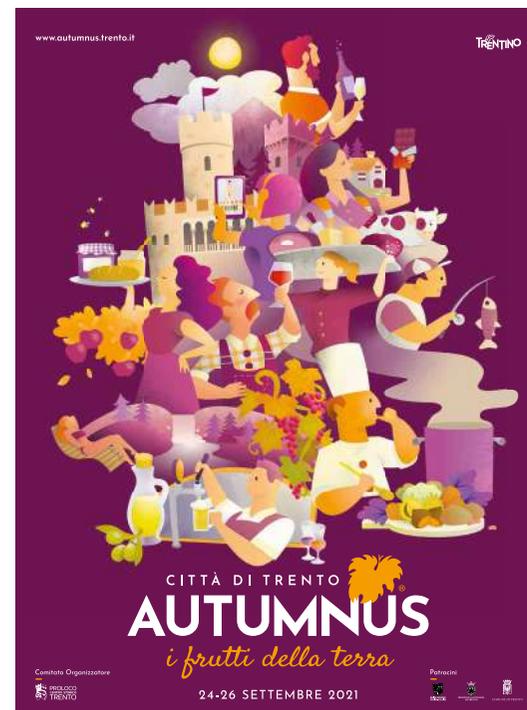
Gli appassionati potranno poi soddisfare non solo la curiosità ma anche il palato attraverso gli oltre **50 stand enogastronomici di assaggio e degustazione**, collocati nella adiacente **Via Belenzani** imprevedibile infine la **cena di chiusura** in programma **domenica 26 Settembre** nella suggestiva cornice del Castello del Buonconsiglio. Qui i protagonisti non saranno solo le eccellenze enogastronomiche trentine, ma anche i bucoffocasse dell'arte culinaria italiana, si tratta infatti di uno spazio dedicato alla cucina stellata che rende omaggio al territorio e ai suoi prodotti.

La serata si svilupperà lungo un itinerario gastronomico non solo di sapori, ma anche di luoghi: il percorso degustativo sarà allestito all'interno dello storico sale del **Castello del Buonconsiglio**. Un'initiativa che celebra la gastronomia provinciale e la albina alle eccellenze del TrentinoDoc. La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle norme anti Covid-19 e sarà inoltre prevista una specifica protocollo di sicurezza messo a punto dal Comitato Organizzatore per ridurre ulteriormente qualunque tipo di rischio.

### INFO E ORARI

L'acquisto e le prenotazioni saranno esclusivamente disponibili su: [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) oppure durante l'evento presso: **Piazza Duomo** (Infofoce - Cassa 1) Oppure chiamare al numero: **0461.329143**

**Venerdì 24 settembre** dalle 9 alle 20  
**Sabato 25 settembre** dalle 9 alle 20  
**Domenica 26 settembre** dalle 9 alle 20.



“«Autumnus»: La festa Del gusto è qui! 24, 25 e 26 settembre, a Trento, una nuova manifestazione promuove le eccellenze e le unicità enoiche, gastronomiche e agroalimentari del trentino”

AUTUMNUS 2021 |

CITTÀ DI TRENTO  
**AUTUMNUS**  
i frutti della terra