



RASSEGNA STAMPA

Autumnus - 2023

a cura di

GREENPRESS  environ
media

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



"La qualità paga sempre e moltissimi appuntamenti sold out", bilancio positivo per la terza edizione di "Autumnus"

La Pro Loco Centro Storico di Trento archivia un'edizione positiva di Autumnus. Il presidente Marco Lazzeri: "Non dobbiamo e non vogliamo accontentarci, già al lavoro per il prossimo anno" TRENTO . "La qualità paga sempre", questo il commento di Marco Lazzeri . Il presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento traccia un bilancio della terza edizione di " Autumnus ". E non è solo una questione di numeri, comunque ragguardevoli. "La soddisfazione maggiore è stata vedere le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare: moltissimi appuntamenti hanno fatto registrare il sold out, a riprova che il pubblico ha compreso e apprezzato la filosofia dell'evento, ovvero valorizzare le eccellenze trentine aprendosi a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione".

Un'organizzazione collaudata quella della Pro Loco che ha confezionato un palinsesto di appuntamenti intenso nei luoghi simbolo del capoluogo con degustazioni approfondimenti laboratori show cooking e caffè scientifici

"Siamo riusciti a creare dal nulla una manifestazione e ad assicurarle un ruolo di primissimo piano in appena due anni: il merito è dei tantissimi volontari che si sono messi incondizionatamente a disposizione e al contempo della collaborazione con enti, consorzi, istituti, associazioni e commercianti. Penso, per esempio, al connubio con il Castello del Buonconsiglio , sede anche quest'anno della cena stellata che ha riscosso uno straordinario successo grazie alla presenza di chef di spesse internazionali (come Lahcen Hafid e Christoph Haton). Questa edizione ha dimostrato che il format piace e funziona, perché ci ha permesso di raccontare più nel dettaglio cosa c'è dietro alle numerose specialità gastronomiche che i visitatori hanno avuto modo di degustare. Adesso non dobbiamo né vogliamo accontentarci: a breve inizieremo a strutturare e sviluppare la prossima edizione di "Autumnus" con l'intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere a sempre più persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze", conclude Lazzeri.

Da adesso in poi, la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell'evento (Qui info), fino al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale, addetti ai lavori e media. "Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto dell' Azienda per il turismo Trento e di Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Trentino-Alto Adige Provincia di Trento e Comune di Trento



Autumnus più forte del maltempo: un successo la terza edizione - Trento



Menu

TRENTO. Autumnus, una idea vincente per il Trentino agricolo, ma anche per quello dell'artigianato del pane e dei dolci del Trentino. Se le due prime giornate della terza edizione del Festival delle eccellenze trentine, sono state condizionate e danneggiate dal cattivo tempo nel fine settimana sabato e domenica il festival è stato un grande successo, ed ha dimostrato le sue potenzialità ancora in larga parte inesprese del progetto lanciato tre anni orsono dalla Pro Loco del centro storico di Trento.

L'enorme folla di visitatori tutti molto interessati ed entusiasti sia del sabato pomeriggio che della domenica pomeriggio che curiosavano fra i vari stand degli oltre espositori di piazza Mostra, ristrutturata a nuovo, mai vista così piena, al punto di mettere in crisi il servizio di mescita e servizio cucina ha dimostrato che questa è una manifestazione che mancava al Trentino. Ma anche la altre manifestazione legate ai 166 eventi hanno visto in larga parte il sold-out.

«Il pubblico, afferma il presidente della Pro Loco Marco Lazzeri, ha compreso molto bene la filosofia dell'evento: abbiamo valorizzato i prodotti del territorio aprendoci a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione. Il formato piace e funziona». La soddisfazione maggiore è venuta dalle strade e dalle piazze del centro storico gremito di turisti, famiglie, giovani ed anziani tutti animanti dalla voglia di conoscere di imparare di curiosare e sperimentare. Degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifico hanno avuto tutti un grande successo dopo i primi 2 giorni di scoraggiamento. Ora la vetrina delle prelibatezze trentine si sposta online.

Dell'organizzazione va dato merito alla Pro loco del centro storico di Trento, che ha avuto l'idea, ma ora per un suo rilancio a nostro parere è necessario fare un salto di qualità anche sul piano dell'organizzazione e del coinvolgimento superando gli angusti confini comunali per coinvolgere a pieno titolo il mondo della cooperazione agricola, quello di Trentino Marketing per sviluppare ulteriormente questo stupendo momento autunnale, conservando queste date di ottobre anche se obiettivamente si rischia l'inclemenza del tempo. Di sicuro di una serie di iniziative di valorizzazione dei prodotti agricoli trentini, di quelli lattiero caseari e della filiera del pane, hanno un grande bisogno di trovare dei momenti nei quali i grandi cuochi, ma anche le scuole alberghiere dimostrano i grandi risultati ottenibili con i prodotti della terra trentina.

Quindi l'invito è quello di abbandonare ogni traccia di campanilismo per dare un respiro

diverso all'idea di questo evento che ha – come detto – delle potenzialità enormi ancora inesprese. La presenza dei grandi sommelier e dei grandi cuochi pluri stellati è un forte motivo di richiamo che va ulteriormente sviluppato, ma a nostro parere vanno creati anche dei momenti riservati alle categorie come quella dei cuochi e dei ristoratori che possano cogliere appieno il messaggio per un'adeguata valorizzazione dei prodotti trentini nei loro menù. Certo è che anche Lazzeri è convinto che adesso dobbiamo iniziare a strutturare e sviluppare la prossima edizione di Autumnus con l'intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere ad un numero sempre maggiore di persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze.



Il grande successo di Autumnus «La qualità paga sempre»

23/10/2023

Conclusa la terza edizione del festival delle eccellenze trentine che per 4 giorni ha animato il centro storico di Trento con oltre 160 appuntamenti, con svariati sold-out



>

«La qualità paga sempre». La terza edizione di «Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento», va in archivio lasciando in chi l'ha vista, vissuta e resa possibile il ricordo di un'esperienza intensa e gratificante sotto ogni aspetto.

E non è solo una questione di numeri, comunque ragguardevoli.

«La soddisfazione maggiore è stata vedere le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare: moltissimi appuntamenti hanno fatto registrare il sold-out, a riprova che il pubblico ha compreso e apprezzato la filosofia dell'evento, ovvero valorizzare le eccellenze trentine aprendosi a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione», rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, organizzatore della rassegna che da giovedì a domenica ha animato i luoghi simbolo della città con degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici.



«Siamo riusciti a creare dal nulla una manifestazione e ad assicurarle un ruolo di primissimo piano in appena due anni: il merito è dei tantissimi volontari che si sono messi incondizionatamente a disposizione e al contempo della collaborazione con enti, consorzi, istituti, associazioni e commercianti. Penso, ad esempio, al connubio con il Castello del Buonconsiglio, sede anche quest'anno della cena stellata che ha riscosso uno straordinario successo grazie alla presenza di chef di spessoro internazionale (come Lahcen Hafid e Christoph Haton).



«Questa edizione - aggiunge Lazzeri - ha dimostrato che il format piace e funziona, perché ci ha permesso di raccontare più nel dettaglio cosa c'è dietro alle numerose specialità gastronomiche che i visitatori hanno avuto modo di degustare. Adesso non dobbiamo né vogliamo accontentarci: a breve inizieremo a strutturare e sviluppare la prossima edizione di *Autumnus* con l'intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere a sempre più persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze.»



Da adesso in poi, la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it, fino al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. «Autumnus» è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.



© Riproduzione riservata



Trentino, bilancio Autumnus « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Trentino, bilancio Autumnus

lunedì, 23 ottobre 2023

Quando:

31 ottobre 2023 @ 17:55–18:55 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-31T17:55:00+01:00

2023-10-31T18:55:00+01:00

“La qualità paga sempre”. La terza edizione di “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, va in archivio lasciando in chi l’ha vista, vissuta e resa possibile il ricordo di un’esperienza intensa e gratificante sotto ogni aspetto. E non è solo una questione di numeri, comunque ragguardevoli. “La soddisfazione maggiore è stata vedere le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare: moltissimi appuntamenti hanno fatto registrare il sold-out, a riprova che il pubblico ha compreso e apprezzato la filosofia dell’evento, ovvero valorizzare le eccellenze trentine aprendosi a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione”, rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, organizzatore della rassegna che da giovedì a domenica ha animato i luoghi simbolo della città con degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici.

“Siamo riusciti a creare dal nulla una manifestazione e ad assicurarle un ruolo di primissimo piano in appena due anni: il merito è dei tantissimi volontari che si sono messi incondizionatamente a disposizione e al contempo della collaborazione con enti, consorzi, istituti, associazioni e commercianti. Penso, ad esempio, al connubio con il Castello del Buonconsiglio, sede anche quest’anno della cena stellata che ha riscosso uno straordinario successo grazie alla presenza di chef di spessoro internazionale (come Lahcen Hafid e Christoph Haton). Questa edizione ha dimostrato che il format piace e funziona, perché ci ha permesso di raccontare più nel dettaglio cosa c’è dietro alle numerose specialità gastronomiche che i visitatori hanno avuto modo di degustare. Adesso non dobbiamo né vogliamo accontentarci: a breve inizieremo a strutturare e sviluppare la prossima edizione di “Autumnus” con l’intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere a sempre più persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze”, aggiunge Lazzeri.

Da adesso in poi, la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell’evento, www.autumnus.trento.it, fino al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. “Autumnus” è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.



PRO-LOCO CENTRO STORICO DI TRENTO * “AUTUMNUS“: LAZZERI, « IL PUBBLICO HA COMPRESO LA FILOSOFIA DELL’EVENTO, VALORIZZATI I PRODOTTI DEL TERRITORIO »



Scritto da admin [E-mail](#) [Stampa](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

15.20 - lunedì 23 ottobre 2023

Cala il sipario sulla terza edizione del festival delle eccellenze trentine che per 4 giorni ha animato il centro storico di Trento con oltre 160 appuntamenti, con svariati sold-out. Lazzeri: “Il pubblico ha compreso la filosofia dell’evento: abbiamo valorizzato i prodotti del territorio aprendoci a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione. Il format piace e funziona”. E ora la vetrina delle prelibatezze trentine si sposta online.

“La qualità paga sempre”. La terza edizione di “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, va in archivio lasciando in chi l’ha vista, vissuta e resa possibile il ricordo di un’esperienza intensa e gratificante sotto ogni aspetto. E non è solo una questione di numeri, comunque ragguardevoli. “La soddisfazione maggiore è stata vedere le strade e le piazze del centro storico gremite di turisti, famiglie, giovani e anziani, tutte animate dalla voglia di imparare, curiosare e sperimentare: moltissimi appuntamenti hanno fatto registrare il sold-out, a riprova che il pubblico ha compreso e apprezzato la filosofia dell’evento, ovvero valorizzare le eccellenze trentine aprendosi a nuove visioni in un clima di gioia e condivisione”, rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, organizzatore della rassegna che da giovedì a domenica ha animato i luoghi simbolo della città con degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici.

“Siamo riusciti a creare dal nulla una manifestazione e ad assicurarle un ruolo di primissimo piano in appena due anni: il merito è dei tantissimi volontari che si sono messi incondizionatamente a disposizione e al contempo della collaborazione con enti,

consorzi, istituti, associazioni e commercianti. Penso, ad esempio, al connubio con il Castello del Buonconsiglio, sede anche quest'anno della cena stellata che ha riscosso uno straordinario successo grazie alla presenza di chef di spessoro internazionale (come Lahcen Hafid e Christoph Haton). Questa edizione ha dimostrato che il format piace e funziona, perché ci ha permesso di raccontare più nel dettaglio cosa c'è dietro alle numerose specialità gastronomiche che i visitatori hanno avuto modo di degustare. Adesso non dobbiamo né vogliamo accontentarci: a breve inizieremo a strutturare e sviluppare la prossima edizione di "Autumnus" con l'intento di renderlo ancora più attrattivo e permettere a sempre più persone di scoprire il territorio e le sue eccellenze", aggiunge Lazzeri.

Da adesso in poi, la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it, fino al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. "Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

*

Foto di Marco Gober

TRENTO

14

Autumnus più forte
del maltempo, folla
alle degustazioni



LA KERMESSE

La grande manifestazione
ha animato il centro storico
da giovedì a domenica
Degustazioni e stand, tanti “sold out”
Si è chiusa ieri la terza edizione di Autumnus
Numerosi i partecipanti nonostante il maltempo

NICOLA MASCHIO

Si è chiusa con soddisfazione
la terza edizione di Autumnus,
che dallo scorso giovedì e fino
alla giornata di ieri ha animato
il centro storico di Trento con
ben 166 tra degustazioni, ap-



profondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici, molti dei quali andati sold out già prima dell'inaugurazione.

Alla presentazione ufficiale dell'evento, proprio nella mattinata di giovedì, autorità e organizzatori avevano sottolineato la capacità di Autumnus di valorizzare il patrimonio enogastronomico, agroalimentare, storico e culturale del capoluogo trentino e così in effetti è stato.

Soddisfatti anche i tanti partecipanti, nonostante il tempo non sia stato proprio clemente con la manifestazione, regalando una bella giornata solo quest'ultima domenica. Comunque, i ben sessantacinque produttori dislocati tra piazza Mostra e il teatro sociale hanno saputo incontrare e rispondere alle esigenze e alle curiosità dei visitatori, senza dimenticare però le tante altre location scelte per rendere la terza edizione di Autumnus indimenticabile: piazza Duomo, il castello del Buonconsiglio, palazzo Pretorio, palazzo Festi, palazzo Roccabruna e la torre civica.

protagonista del documentario Master of Cheese, poi di Arnaud Viel, chef francese stellato del ristorante Gastronomique Arnaud Viel di Argentan ed infine di Chris Oberhammer, chef stellato italiano del ristorante Tilia di Dobbiaco.

«Una manifestazione come questa è un'occasione unica per Trento – ha sottolineato il presidente della pro loco Centro storico (organizzatrice di Autumnus) Marco Lazzeri. – Quest'anno inoltre è partito un progetto molto importante: stiamo cercando di dare spazio ai ragazzi della formazione professionale alberghiera, che si stanno mettendo alla prova accanto a grandi professionisti con serietà ed entusiasmo. Contaminazione e confronto sono valori che vogliamo coltivare».

Fondamentale, nell'allestimento ed organizzazione di Autumnus, anche il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing, così come la Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, la Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento, che hanno dato il loro patrocinio. Proprio a queste realtà, Lazzeri ha voluto rivolgere una sorta di appello: «Siamo riusciti ad alzare l'asticella ancora una volta, ottenendo un risultato



incredibile. Per questo credo che sarà fondamentale sederci ad un tavolo per valutare come procedere in futuro e come strutturare le prossime edizioni. Il successo di questi giorni è evidente: laboratori ed eventi da tutto esaurito, attività per grandi e piccini, nomi internazionali e oltre settanta volontari coinvolti, che hanno creduto fortemente in questo evento».

► 23 ottobre 2023



L'evento ha valorizzato i prodotti enogastronomici trentini (foto Alessio Coser)

► 23 ottobre 2023



Presenti molti stand in centro città per Autumnus, Festival dei frutti della terra (foto di Alessio Coser)



► 23 ottobre 2023





Autumnus colora Piazza Mostra, espositori entusiasti: 'Si raggiunge il cliente finale e i professionisti del settore'



- Condividi con gli amici
- Invia agli amici

TRENTO. Piazza Mostra diventa teatro del mercato di Autumnus , dove tra volti delle vecchie e nuove realtà trentine nel campo della gastronomia ci si può immergere nei profumi e...Leggi tutta la notizia

ARTICOLI CORRELATI

- Tutto pronto per Autumnus, il festival delle eccellenze trentine. Oltre 160 eventi tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici: 'Puntiamo sulla qualità'
- A Trento c'è 'Profumo di pane trentino': un fine settimana alla scoperta del pane di montagna
- 'Cheese Experience', come i formaggi raccontano storia, cultura e tradizioni del territorio: 'Vogliamo coltivare i valori di confronto e contaminazione tra eccellenze'

Altre notizie

Notizie più lette

1. Autumnus colora Piazza Mostra, espositori entusiasti: 'Si raggiunge il cliente finale e i professionisti del settore'
2. A 88 anni, con le lacrime agli occhi, il primo bersagliere che intervenne dopo la tragedia del Vajont: "Oggi qui nasce il primo gruppo della Protezione Civile"
3. Tragedia sulla strada del Caffaro: terribile scontro tra un'auto e una moto, muore il centauro Stefano Gatti
4. Fiamme altissime stanno distruggendo un'abitazione e il fumo è visibile da buona

- parte della vallata: in azione i vigili del fuoco
- Bruno Bertoldi compie 105 anni: è l'ultimo sopravvissuto all'eccidio nazista di Cefalonia. Disse 'no' anche all'arruolamento nell'esercito repubblicano

Temi caldi del momento

- rco
- incidente
- in rialzo
- in calo
- vigili del fuoco
- allarme
- rendimento
- morning
- donne
- controlli
- foto
- lavoro

Gli appuntamenti In città e dintorni Trento

FARMACIE DI TURNO oggi 23 Ottobre



Domenica 22 ottobre in Trentino, proposte per il tempo libero



Si chiude oggi a Trento la quattro giorni di **"Autumnus"**, degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking.

Evento organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

Qui il ricco programma di questa domenica. Attenzione perché molti eventi richiedono la prenotazione.



Sito ufficiale
Un evento di Autumnus a Trento

Si chiude oggi, sempre a Trento, **"Fa' la cosa giusta"**, rassegna che promuove consumo critico e stili di vita sostenibili.

Nei padiglioni di Trento Expo in Via Briamasco 2, oggi **dalle 9 alle 19**. Occasione per conoscere agricoltori bio, botteghe del commercio equo, associazioni, cooperative sociali, aziende. Costi: 0-4 anni: gratis; 4/18: 2 euro; adulti: 5 euro.



Autumnus colora Piazza Mostra, espositori entusiasti: "Si raggiunge il cliente finale e i professionisti del settore"



Un'occasione unica per aziende storiche e nuove realtà di far conoscere il proprio prodotto e di alimentare l'economia locale trentina. La terza edizione di Autumnus è un successo per gli espositori che hanno animato Piazza Mostra in una calda domenica autunnale, attirando anche turisti da fuori regione

TRENTO. Piazza Mostra diventa teatro del **mercato di Autumnus**, dove tra volti delle vecchie e nuove realtà trentine nel campo della gastronomia **ci si può immergere nei profumi e nei gusti del territorio**. Un'occasione unica non solo per **presentare i prodotti ai clienti finali** ma anche per **tessere relazioni importanti con altre attività locali**. Basta un breve giro tra gli espositori per cogliere quanto occasioni come la cornice di questa terza edizione siano fondamentali per far conoscere l'enogastronomia locale.

"**Abbiamo approfittato di Autumnus per lanciare il Pilot**, un exotic sweet bitter al passion fruit e cassis, leggermente più dolce con parte barricante", spiega **Rudy Anesi**, CEO & Master Blender di Tiky Boy dalla casetta di **Urban Brunch Lab**. "È sul mercato da giovedì – continua - e cerchiamo di portarlo nei locali a Trento e in giro per l'Italia". C'è anche chi come **Stefano**, che con gli amici Thomas e Andrea nel 2022 ha fondato la *beer-firm* **Föra Via**, considera Autumnus "una bella **occasione per approcciarsi con il pubblico** e per avere un feedback in modo da **affinare il prodotto nel tempo**, ed è anche una bellissima occasione per **incontrare altri produttori** con cui collaborare per produrre ricette di nostra produzione".

Occasione anche per il **Ginificio Microdistillery di Igor Masella**, dal gennaio 2023 produttore di gin, amari e liquori e dal 2024 anche Vermuth: "**Si raggiunge il cliente finale ma è anche un luogo di interscambio culturale e professionale con professionisti del settore**. Ho trovato un sacco di contatti a livello commerciale di attività che vogliono inserire il prodotto". Per Consuelo Facchinelli, dell'Associazione Apicoltori Trentini, "ha una doppia valenza, **non solo far conoscere il prodotto, ma anche la varietà delle produzioni locali** che ci sono: è giusto far sapere al cliente che subiscono una certa stagionalità in base alle annate e alle produzioni. Noi portiamo

prodotti che provengono dall'alveare: dal miele, al polline e alla pappa reale fino alla cera. Praticiamo il 'nomadismo', cioè spostiamo le api in tutto il trentino in base alla stagionalità e seguiamo le peculiarità di ogni territorio".

Per **Mirko Paterno di Melagorai** all'evento "è stato importante esserci in questo primo anno perché **sono presenti tante aziende e brand trentini e pertanto ci rispecchia come filosofia aziendale**, in quanto abbiamo cinque varietà di succhi di mela e da una settimana siamo usciti con il Gin Melagorai: **sono tutti prodotti che rappresentano la trentinità**. All'interno di Autumnus abbiamo visto **diversa clientela fuori dal trentino** e può sicuramente aiutare anche le vendite fuori regione". Anche dalla Salumeria Belli, nonostante qualche rammarico per la pioggia, l'evento rappresenta **"una vetrina perché ci si mette la faccia e si ha più tempo per parlare con il cliente**. Sulla città siamo abbastanza presenti però è una soddisfazione poter far assaggiare il prodotto. Per chi ha la passione della produzione dei salumi ti dà l'opportunità di esprimerla. Poi logico che il prodotto fa la differenza, ma certo è che le istituzioni all'interno del mondo della gastronomia ce lo hanno riconosciuto ed è una soddisfazione, **anche se la soddisfazione come papà è vedere i figli che collaborano**". Anche **Artesan Birrante**, produttori di birra di Mori, figura tra gli stand: "Abbiamo un birrificio e un pub, il festival ci permette di portare il nostro prodotto ed essere presenti anche a Trento in centro. **Ho trovato parecchi contatti con altre aziende e anche clienti finali che riesco a portare verso il mio locale**".



Autumnus: alla scoperta del mondo del pane



Domenica 22 Ottobre - 17:32

Ultimo giorno del Festival Autumnus, l'evento giunto alla terza edizione che celebra l'arrivo della stagione autunnale. Degustazioni, show cooking con chef stellati e aperitivi realizzati con i prodotti tipici del territorio Trentino. Ma anche laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto per imparare a fare il pane e riscoprire le ricette della tradizione, come quella del Fanzelto.



Cinque rinomate cantine si misurano in una degustazione di vini chiusi con tappo a vite, gli "Svitati" protagonisti al Sociale per Autumnus



TRENTO. Autumnus, il meteo non mitiga il clamore di una kermesse, organizzata dalla **Pro Loco Centro Storico**, assolutamente vincente. **Coniuga il pop con il top**. E libera nuove idee, tra cibo nostrano, tecniche culinarie innovative, esposizioni, spettacoli, mense e convivi esclusivi, pure su come tappare le bottiglie di vino pregiato. Senza mai tralasciare il legame con Trento.

Girovaghi per la città e puoi gustare abbinamenti insoliti quanto appaganti. Dal 'Ramen' di stampo giapponese con spaghetti serviti in ciotole con brodo a base di caffè (quello della micro quanto esclusiva torrefazione I **Druper** di **Zambana Vecchia**, elaborato dal ristorante Vecchia Sorni) per poi assaggiare leccornie firmate dalla brigata di cucina dello chef **Alfio Ghezzi**. O sostare tra boccali di birre artigianali, pane con vari cereali, carni stagionate da **Belli**, sostare nei punti gastronomici curati da blasonati chef (gli Augurio, ad esempio) ma pure immergersi in una golosa baraonda di vii impastita nel fascinoso **Teatro Sociale**.

Vini sul parterre, mentre sul palco - o meglio: sopra gli avvolti del palco - il Sociale ha dato spazio agli **Svitati**. Proprio così: cinque rinomate cantine che usano il tappo a vite, abrogando il sughero. Una degustazione mirata, altrettanto istruttiva, pure provocatoria, comunque foriera di stimoli. E tappi che garantiscono intrinseche proprietà organolettiche del vino racchiuso nel contenitore, nelle bottiglie di vetro.

Svitati, vale a dire "**fautori del tappo a vite**", basta con chiusure di sughero. E via all'innovazione. Partendo dal legame che in qualche modo la vite (pianta simile ad una liana) e dunque "che s'avvita per natura". Un progetto per una scommessa, già presentato la scorsa primavera vicino Vicenza e che per Autumnus ha ulteriormente rilanciato un metodo che diventa uno stile.

Lo hanno ribadito i 5 alfieri Svitati: **Mario Pojer**, **Walter Massa**, **Silvio Jermann**, **Graziano Prà** e la famiglia del compianto **Franz Hass**. Tutti orgogliosi di far degustare vini tappati senza ricorrere al sughero. Solo chiusure in alluminio, capsule altamente tecnologiche, garantite, ecosostenibili in quanto riciclabili. Ma soprattutto sicure. Garantiscono tenuta, conservano le peculiarità organolettiche, stimolano pure a

‘gesticolare’ diversamente con bottiglie vinarie protagoniste di occasioni conviviali. Al Sociale, nello spazio sopraelevato di Palazzo Festi, gli Svitati lo hanno dimostrato. Ampiamente.

Del resto il "tappo a vite" **non stupisce più di tanto**. Ha una recente storia enologica alle spalle. **Precisa e lungimirante**. Nato negli '60, oggi questo tipo di chiusura registra un trend in crescita in tutto il mondo grazie alle sue caratteristiche: è infatti in grado di mantenere al meglio la qualità, la freschezza e il sapore pieno del prodotto, evitando le possibili contaminazioni da Tca, il fungo che provoca il cosiddetto "sapore di tappo", o le virazioni del gusto del vino.

Un mercato in grande crescita e che ricopre un ruolo chiave anche nelle strategie di sviluppo, con aziende di stampo mondiale come **Guala Closures** - che ha patrocinato l'incontro ad Autumnus - custodi e promotori d'innovazione, a discapito delle chiusure in sughero. In sostanza oggi, a livello mondiale, su 10 bottiglie 4 impiegano questa soluzione. Escludendo i vini spumeggianti, il 22% del vino oggi venduto in Italia utilizza tappo a vite.

Questa tipologia di chiusura presenta numerosi vantaggi. Per quanto riguarda il tema della sostenibilità, i tappi a vite prodotti in alluminio sono altamente riciclabili, soprattutto se comparati con le chiusure realizzate in stagno, essendo composti da un materiale che può essere riutilizzato all'infinito. "Da questo punto di vista, l'Italia rappresenta un'eccellenza poiché il 75% di tutto l'alluminio che viene prodotto è ancora in uso e viene impiegato in altre lavorazioni".

Le peculiarità dei vini degli Svitati sono state al centro di una golosa cena al Nicky's Alchimia del Gusto, per una serata autenticamente d'Autumnus.



IL VIDEO. “Autumnus” fa rivivere la città di Trento: molte persone fra cibo, cultura e divertimento



Gusto, cultura, divertimento. La città torna a vivere grazie a “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento” promosso dalla Pro Loco del capoluogo. Sono davvero tantissime le persone che hanno deciso di trascorre qualche ora nel centro storico. Particolarmente affollata piazza Mostra dove si possono assaggiare tantissime specialità del Trentino



LA KERMESSA

Oggi giornata finale. Il bell'esempio dell'ex Niccolini

Autumnus, il boom dei libri

Nonostante il maltempo, la terza edizione di Autumnus ha già riscosso un buon successo, grazie anche ad alcune iniziative uniche e particolari che, insieme agli stand disseminati in città, agli show cooking e a tanti altri appuntamenti, hanno contribuito a rilanciare angoli del centro prima forse dimenticati. Oggi giornata conclusiva, con oltre 30 appuntamenti in tutta la città.

Una delle iniziative più apprezzate è stata la riapertura del negozio ex Niccolini in piazza Cesare Battisti, attività chiusa ormai dalla fine del 2019 dopo oltre un secolo di permanenza in città. Proprio per l'evento che in questi giorni sta animando il capoluogo, all'interno di una parte dell'ampio spazio del negozio i librai di Trento si sono riuniti per esporre volumi di narrativa, ricette di cucina e riservando anche uno spazio alle letture per i bambini.

Un'idea senza dubbio vincente, apprezzata anche da coloro che, soprattutto nella giornata di ieri - giovedì e venerdì infatti l'afflusso è stato meno numeroso - hanno colto l'occasione per fare un passaggio nella piccola libreria temporanea. C'è chi si è fermato nella sezione

riservata alle ricette da ogni parte del mondo, chi invece si è dedicato ai libri per i propri figli, oppure altri hanno cercato qualche autore particolare o semplicemente hanno passeggiato tra le decine e decine di volumi esposti.

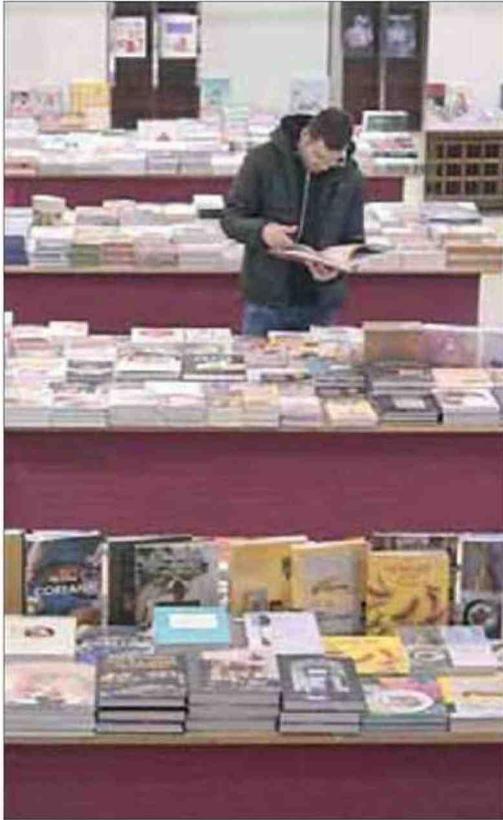
Insomma, non c'è dubbio che l'idea di rilanciare temporaneamente (anche se solo per qualche giorno) il negozio ex Niccolini con un presidio in grado di coinvolgere tutti, quale appunto una libreria per grandi e piccini, sia stato un modo simpatico e utile per attirare visitatori. Un modus operandi che in realtà già in passato, con l'apertura per brevi periodi di altri spazi come ad esempio quelli di abbigliamento sportivo, ave-

va dato buoni risultati, specialmente attorno al periodo natalizio.

Certo è che l'ampia struttura tornerà ad essere tristemente vuota in poco tempo, fin tanto che un'altra grossa attività non deciderà di rilevarla. **N.Mas.**



► 22 ottobre 2023





"Cheese Experience", come i formaggi raccontano storia, cultura e tradizioni del territorio: "Vogliamo coltivare i valori di confronto e contaminazione tra eccellenze"



La Pro Loco Centro Storico di Trento: "Ringrazio in particolare Chris Oberhammer, che ha curato con grande passione e coinvolgimento questo incontro di oggi. Quest'anno è partito un progetto molto importante: stiamo cercando di dare spazio ai ragazzi della formazione professionale alberghiera, che si stanno mettendo alla prova accanto a grandi professionisti con entusiasmo e serietà"

TRENTO. Un confronto di formaggi francesi, svizzeri e italiani. Il tutto abbinato con i vini del **Consorzio vignaioli del Trentino**. La "**Cheese experience**" è stata molto di più di una degustazione. Un appuntamento inserito nella cornice di Autumnus, la serie di iniziative organizzate dalla **Pro Loco Centro Storico** di Trento.

In **piazza Battisti** a Trento, **Willi Schmid**, maestro casaro svizzero (considerato fra i migliori al mondo) protagonista del documentario **Master of Cheese**, **Arnaud Viel**, chef francese stellato del **Ristorante Gastronomique Arnaud Viel di Argentan** e **Chris Oberhammer**, chef stellato italiano del **Ristorante Tilia di Dobbiaco**, hanno dato vita a un percorso di degustazione di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni, in abbinamento ai vini del **Consorzio Vignaioli del Trentino** e altri prodotti del territorio.

Un'opportunità per il pubblico di assaporare eccellenze casearie e vitivinicole, ma anche un confronto tra "**addetti ai lavori**" coinvolgendo il pubblico per capire l'importanza della produzione di qualità nel cosiddetto "**mondo globalizzato**". I ritmi dei casari, che sanno riconoscere al palato e poi valorizzare in diversi formaggi le variazioni di gusto tra il latte di una mucca piuttosto di un'altra, non sono quelli richiesti oggi dal mercato. Un mercato dove, proprio di fronte alla grande produzione e distribuzione, la qualità viene ancora prodotta e apprezzata in Trentino e nel mondo.

"Contaminazione e confronto, sono valori che vogliamo coltivare - dice **Marco Lazzeri**, **presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento** - e un evento come questo credo sia un'occasione unica per Trento. Voglio ringraziare tutte le diverse realtà qui presenti che contribuiscono a valorizzare con orgoglio prodotti di eccellenza. Ringrazio in

particolare Chris Oberhammer, che ha curato con grande passione e coinvolgimento questo incontro di oggi. Quest'anno è partito un progetto molto importante: stiamo cercando di dare spazio ai ragazzi della formazione professionale alberghiera, che si stanno mettendo alla prova accanto a grandi professionisti con entusiasmo e serietà".

C'è un formaggio "vincitore" del confronto di oggi? Non ci sono "numeri 1", è stato sottolineato oggi, ma differenze produttive e culturali da valorizzare, abbinamenti da scoprire, specificità da tutelare e da far incontrare. Come il matrimonio "celebrato" tra i formaggi italiani (compresi naturalmente i prodotti trentini), francesi e svizzeri e i vini del Consorzio Vignaioli del Trentino, particolarmente apprezzati dal pubblico dell'evento che ha registrato il tutto esaurito.



“Cheese Experience”, come i formaggi raccontano storia, cultura e tradizioni del territorio « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Autumnus: “Cheese Experience”, come i formaggi raccontano storia, cultura e tradizioni del territorio

sabato, 21 ottobre 2023

Quando:

21 ottobre 2023@19:00–20:00 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-21T19:00:00+02:00

2023-10-21T20:00:00+02:00

Italia, Francia, Svizzera: la grande tradizione casearia di questi tre Paesi è stata approfondita, anzi, assaporata oggi pomeriggio nell’ambito di Autumnus con la “Cheese Experience”. In Piazza Battisti a Trento, Willi Schmid, maestro casaro svizzero (considerato fra i migliori al mondo) protagonista del documentario Master of Cheese, Arnaud Viel, chef francese stellato del Ristorante Gastronomique Arnaud Viel di Argentan e Chris Oberhammer, chef stellato italiano del Ristorante Tilia di Dobbiaco, hanno dato vita a un percorso di degustazione di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli del Trentino e ad altri prodotti del territorio.

Una straordinaria opportunità per il pubblico di assaporare eccellenze casearie e vitivinicole, ma anche un confronto tra “addetti ai lavori” coinvolgendo il pubblico per capire l’importanza della produzione di qualità nel cosiddetto “mondo globalizzato”. I ritmi dei casari, che sanno riconoscere al palato e poi valorizzare in diversi formaggi le variazioni di gusto tra il latte di una mucca piuttosto di un’altra, non sono quelli richiesti oggi dal mercato. Un mercato dove, proprio di fronte alla grande produzione e distribuzione, la qualità viene ancora prodotta e apprezzata in Trentino e nel mondo.

“Contaminazione e confronto, sono valori che vogliamo coltivare – ha detto Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento – e un evento come questo credo sia un’occasione unica per Trento. Voglio ringraziare tutte le diverse realtà qui presenti che contribuiscono a valorizzare con orgoglio prodotti di eccellenza. Ringrazio in particolare Chris Oberhammer, che ha curato con grande passione e coinvolgimento questo incontro di oggi. Quest’anno è partito un progetto molto importante: stiamo cercando di dare spazio ai ragazzi della formazione professionale alberghiera, che si stanno mettendo alla prova accanto a grandi professionisti con serietà ed entusiasmo.”

C’è un formaggio “vincitore” del confronto di oggi? Non ci sono “numeri 1”, è stato sottolineato oggi, ma differenze produttive e culturali da valorizzare, abbinamenti da scoprire, specificità da tutelare e da far incontrare. Come il matrimonio “celebrato” oggi tra i formaggi italiani (compresi naturalmente i prodotti trentini), francesi e svizzeri e i vini del Consorzio Vignaioli del Trentino, particolarmente apprezzati dal pubblico dell’evento di oggi che ha registrato il “tutto esaurito”.

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



PRO LOCO CENTRO STORICO DI TRENTO * “CHEESE EXPERIENCE”: « COME I FORMAGGI RACCONTANO STORIA, CULTURA E TRADIZIONI DEL TERRITORIO »



Scritto da admin E-mail [Stampa](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

19.40 - sabato 21 ottobre 2023

(Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota inviata all’Agenzia Opinione) –

///

“Cheese Experience”, come i formaggi raccontano storia, cultura e tradizioni del territorio. Formaggi francesi, svizzeri e italiani a confronto in abbinamento con i vini del Consorzio Vignaioli del Trentino. Ad Autumnus la “Cheese Experience” è stata molto più di una degustazione. Morso dopo morso, sorso dopo sorso, è stata un percorso alla scoperta di cultura, tradizioni e storia dei territori di produzione. Un viaggio tra i profumi delle eccellenze casearie e vitivinicole con il casaro Willi Schmid, gli chef Chris Oberhammer e Arnaud Viel e il Consorzio Vignaioli del Trentino.

Italia, Francia, Svizzera: la grande tradizione casearia di questi tre Paesi è stata approfondita, anzi, assaporata oggi pomeriggio nell’ambito di Autumnus con la “Cheese Experience”. In Piazza Battisti a Trento, Willi Schmid, maestro casaro svizzero (considerato fra i migliori al mondo) protagonista del documentario Master of Cheese, Arnaud Viel, chef francese stellato del Ristorante Gastronomique Arnaud Viel di Argentan e Chris Oberhammer, chef stellato italiano del Ristorante Tilia di Dobbiaco, hanno dato vita a un percorso di degustazione di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli del Trentino e ad altri prodotti del territorio.

Una straordinaria opportunità per il pubblico di assaporare eccellenze casearie e vitivinicole, ma anche un confronto tra “addetti ai lavori” coinvolgendo il pubblico per capire l’importanza della produzione di qualità nel cosiddetto “mondo globalizzato”. I ritmi dei casari, che sanno riconoscere al palato e poi valorizzare in diversi formaggi le variazioni di gusto tra il latte di una mucca piuttosto di un’altra, non sono quelli richiesti

oggi dal mercato. Un mercato dove, proprio di fronte alla grande produzione e distribuzione, la qualità viene ancora prodotta e apprezzata in Trentino e nel mondo.

“Contaminazione e confronto, sono valori che vogliamo coltivare – ha detto Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento – e un evento come questo credo sia un’occasione unica per Trento. Voglio ringraziare tutte le diverse realtà qui presenti che contribuiscono a valorizzare con orgoglio prodotti di eccellenza. Ringrazio in particolare Chris Oberhammer, che ha curato con grande passione e coinvolgimento questo incontro di oggi. Quest’anno è partito un progetto molto importante: stiamo cercando di dare spazio ai ragazzi della formazione professionale alberghiera, che si stanno mettendo alla prova accanto a grandi professionisti con serietà ed entusiasmo.” C’è un formaggio “vincitore” del confronto di oggi? Non ci sono “numeri 1”, è stato sottolineato oggi, ma differenze produttive e culturali da valorizzare, abbinamenti da scoprire, specificità da tutelare e da far incontrare. Come il matrimonio “celebrato” oggi tra i formaggi italiani (compresi naturalmente i prodotti trentini), francesi e svizzeri e i vini del Consorzio Vignaioli del Trentino, particolarmente apprezzati dal pubblico dell’evento di oggi che ha registrato il “tutto esaurito”.

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



Autumnus, Trento celebra sapori e colori nelle piazze della città



Viaggi e turismo Saperi e sapori Enogastronomia La rassegna dedicata all'enogastronomia prosegue fino a domenica 22 ottobre

21/10/2023

Autumnus accende le sue luci con 166 eventi, 3 le piazze coinvolte, otto i palazzi storici, c'è anche qualche area archeologica. Obiettivo fare esplodere sapori colori e profumi dei prodotti trentini.

Il teatro sociale ospita la mappa vitivinicola del Trentino, mentre a palazzo festi anche una delle novità di quest'anno la degustazione dell'acqua minerale. Interessanti poi anche le proposte ittiche, il tema delle farine e del pane, i ristoratori in piazza.

Fino a domenica, il centro storico di Trento sarà animato da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking con cuochi di fama europea e caffè scientifici per un totale di 165 appuntamenti.

Nel festival saranno anche presenti 65 produttori che dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale esporranno i loro prodotti.



Autumnus, tra botaniche del territorio e degustazioni

Inizia oggi il fine settimana con Autumnus il Festival delle eccellenze enogastronomiche del territorio, tra profumi, sapori e unicità del Trentino. G.E.T. Srl

La Televisione al Servizio del Cittadino

Informazioni e programmi di approfondimento dalle redazioni di Trento e Bolzano.

Tramite la sua piattaforma multimediale interattiva è in grado di trasmettere contenuti sia propri che di terzi, sia in alta che bassa definizione, sulla tv digitale terrestre, sul web, sul mobile (piattaforma Apple e Android) e su bacheche digitali (totem o monitor).



“Autumnus”, a Trento arriva il festival diffuso di eccellenze della terra



21 Ottobre 2023 Attualità video Sono 166 gli appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

di Redazione Online

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. È “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici.

“Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l’aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l’Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c’è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L’idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”.

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall’Italia e dall’estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell’evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.

io Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA



Showcooking, aperitivi narrati castagne, formaggi e trekking Sboccia **Autumnus** in Trentino

di
**Francesca
Negri**

Un nuovo fine settimana per gourmet e wine lover in Trentino.

Si parte con «Autumnus», che fino a domenica propone nelle più belle location di Trento degustazioni, laboratori e show cooking dedicati ai prodotti tipici.

Tra le iniziative, gli «Aperitivi narrati» nelle sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav Trento.

Questa mattina, dalle 11 alle 12.30 per «Assaggi di Trentino», spazio ai prodotti ittici, accompagnati da pane artigianali trentini in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, passando per la Vallagarina.

Domani mattina, invece, «Caleidoscopio tra vini e sapori», dalle 11 alle 12.30, in scena le specialità casaree degli Altipiani Cimbri, spaziando verso le pendici del Bondone con una

selezione di eccellenze della salumeria e verso la Vallagarina con il pane artigianale in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona (www.autumnus.trento.it). A Brentonico, oggi e domani dalle 10 alle 22, è

invece tempo di «Festa del marrone di Castione» fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative.

Dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, domani andrà in scena il «Divin wine trekking», una passeggiata di circa cinque chilometri. In

parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti.

Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini, accompagnati da una proposta gastronomica locale.

Spostandosi in Valle dei Laghi, invece, il 27 ottobre a partire dalle 17.30, a Santa Mas-

senza c'è «Alambicchi Gourmet», serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa alla Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore, per poi proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato a piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli: dallo snack di benvenuto a una tartare di manzo accompagnata da un Moscato Mule a base di grappa, dal raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti al lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello, fino al dolce a base di pere e cioccolato. (info e prenotazioni allo 0464/ 554444).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 21 ottobre 2023





Sapori

Aperitivi, castagne e showcooking: sboccia Autumnus

di **Francesca Negri**
a pagina 11

Itinerari e sapori

Showcooking, aperitivi narrati castagne, formaggi e trekking Sboccia **Autumnus** in Trentino

di
**Francesca
Negri**

Un nuovo fine settimana per gourmet e wine lover in Trentino.

Si parte con «Autumnus», che fino a domenica propone nelle più belle location di Trento degustazioni, laboratori e show cooking dedicati ai prodotti tipici.

Tra le iniziative, gli «Aperitivi narrati» nelle sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav Trento.

Questa mattina, dalle 11 alle 12.30 per «Assaggi di Trentino», spazio ai prodotti ittici, accompagnati da pane artigianali trentini in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, passando per la Vallagarina.

Domani mattina, invece, «Caleidoscopio tra vini e sapori», dalle 11 alle 12.30, in scena le specialità casearie degli Altipiani Cimbri, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della salumeria e verso la Vallagarina con il pane artigianale in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona (www.autumnus.trento.it). A Brentonico, oggi e domani dalle 10 alle 22, è

invece tempo di «Festa del marrone di Castione» fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative.

Dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, domani andrà in scena il «Divin wine trekking», una passeggiata di circa cinque chilometri, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti.

Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini, accompagnati da una proposta gastronomica locale.

Spostandosi in Valle dei Laghi, invece, il 27 ottobre a partire dalle 17.30, a Santa Masenza c'è «Alambicchi Gour-

met», serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa alla Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore, per poi proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato a piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli: dallo snack di benvenuto a una tartare di manzo accompagnata da un Moscato Mule a base di grappa, dal raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti al lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello, fino al dolce a base di pere e cioccolato. (info e prenotazioni allo 0464/ 554444).

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Autumnus, un brindisi con Trentodoc sopra la città « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Autumnus, un brindisi con Trentodoc sopra la città

venerdì, 20 ottobre 2023

Quando:

21 ottobre 2023 @ 16:45–17:45 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-21T16:45:00+02:00

2023-10-21T17:45:00+02:00

Sino a domenica sarà possibile visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica – fra i luoghi simbolo della città – ristrutturata dopo l'incendio del 2015 e conoscere, in un percorso a tappe, un'eccellenza dell'enogastronomia trentina. Ad accompagnare i visitatori in questa proposta dell'itinerario di "Autumnus" alla scoperta di una delle meraviglie del capoluogo e di uno dei prodotti simbolo del territorio, sono la Guida del Museo Diocesano Tridentino Valentina Rizzoli e Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia – Associazione Italiana Sommelier 2017 e Ambasciatore Trentodoc.

“È un racconto della viticoltura trentina – spiega Anesi – attraverso un percorso di scoperta della Torre Civica. Salendo, parliamo del mondo trentino, della bollicina di montagna, degustando esempi esemplificativi della viticoltura di diversa quota. Siamo nell'unico territorio al mondo che esprime una viticoltura così legata a un ambiente severo come la montagna. Anche i vini che ne derivano riflettono questo carattere forte”.

Vino, storia e arte si incontrano quindi. “Un evento sicuramente diverso da quelli che tradizionalmente si svolgono nei nostri spazi” commenta Alessia Nardi, responsabile dei Servizi educativi del Museo Diocesano Tridentino. “Ma proprio per questa sua originalità siamo ben felici di ospitarlo. Rappresenta infatti un'ottima occasione di far conoscere ulteriormente il Museo e la Torre Civica, sposando il valore storico e culturale con i prodotti che rappresentano le eccellenze del territorio”.

Il percorso è in quattro tappe, su tre livelli della torre, compresa l'area panoramica da cui è possibile godere di una splendida vista sulla città, per finire poi nella Sala del Tesoro all'interno del Museo. Sold out le prime visite; è necessario prenotare sul sito autumnus.trento.it.

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



Un insolito evento per scoprire le bollicine di montagna con il miglior sommelier d'Italia, l'Istituto Trento Doc protagonista a Torre Civica e palazzo Pretorio



Il Festival Autumnus curato dalla Pro Loco del Centro Storico di Trento ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del Trentino. L'iniziativa prevede ben 50 stand enogastronomici posizionati in 12 siti storici della città, un palinsesto di oltre 150 eventi e centinaia di aziende trentine coinvolte per quattro giorni all'insegna di arte e cultura, cibo e vino

TRENTO. L'Istituto Trento Doc è tra i protagonisti di "**Autumnus-I frutti della terra**", la rassegna targata **Pro Loco Centro Storico di Trento** organizzata tra le piazze e le vie del capoluogo in questi giorni. Un programma costruito intorno a 65 produttori, ben 50 stand enogastronomici e 12 location in rappresentanza delle eccellenze del Trentino.

La rassegna è tra l'altro l'occasione per valorizzare la rinnovata **piazza Mostra**. Altre location particolarmente suggestive sono **Torre Civica** e **palazzo Pretorio**. Qui l'Istituto Trento Doc prevede una serie di iniziative per scoprire le bollicine di montagna.

Il pubblico, suddiviso in piccoli gruppi, potrà visitare la Torre Civica, accompagnato da una guida museale e da **Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia Ais 2017**.

In contemporanea alla salita verso l'ultimo piano della torre, Roberto Anesi guiderà una insolita degustazione a tappe per approfondire le diverse sfaccettature, percezioni e stili delle case spumantistiche associate a **Trentodoc** e raccontare agli ospiti come, a seconda dell'altitudine a cui si trovano le vigne, le uve presentino proprietà organolettiche differenti. L'iniziativa si concluderà con la visita a palazzo Pretorio. L'evento è aperto al pubblico ma è obbligatoria la prenotazione (Qui info e prenotazioni).

La rassegna "Autumnus", un palinsesto di **oltre 150 eventi** e il coinvolgimento di un centinaio di aziende, è un evento diffuso che coinvolge l'intero centro storico tra i palazzi, i teatri, i monumenti e le piazze che esprimono la ricchezza storico-culturale della città: **piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, piazza Mostra, palazzo Pretorio, palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", palazzo Roccabruna e Torre**

Civica.

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'**Italia** e dall'estero (Francia e Svizzera) che valorizzano, con la loro maestria, le eccellenze elaborando piatti originali in occasione della rassegna che assume così una dimensione internazionale (Qui info e programma completo).

"Questo evento - commenta **Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento** - vuole valorizzare a 360 gradi un territorio che esprime grandi eccellenze e un grande patrimonio, quello del volontariato. Siamo orgogliosi di poter ospitare e mettere in vetrina le numerose realtà del Trentino che primeggiano per qualità della produzione e per impegno. Prodotti che rappresentano un valore aggiunto anche a livello turistico. L'**obiettivo** di questa rassegna è quello di creare un circuito virtuoso e stimolare le collaborazioni tra aziende, tessuto economico e sociale della provincia".

Autumnus, a Palazzo Pretorio e la Torre Civica il percorso di degustazione che celebra l'arte e il vino



la fotogallery

venerdì 20 Ottobre, 2023

di Redazione

Si tratta di quattro tappe, divise su tre livelli, compresa l'area panoramica da cui è possibile godere di una splendida vista sulla città

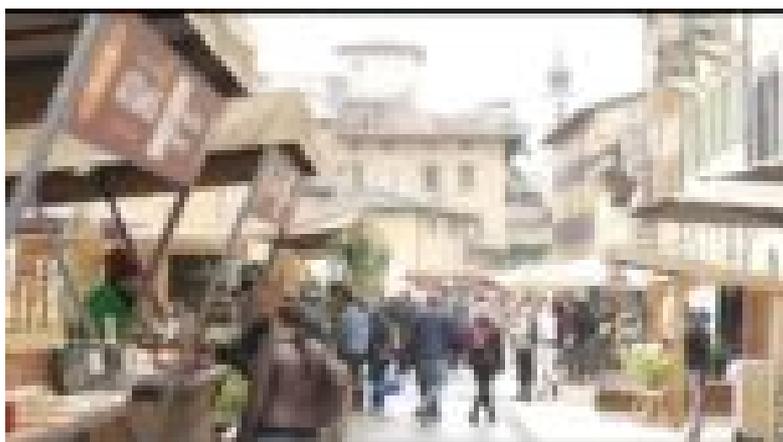
Sino a domenica sarà possibile visitare **Palazzo Pretorio e la Torre Civica** – fra i luoghi simbolo della città – ristrutturata dopo l'incendio del 2015 e conoscere, in un percorso a tappe, un'eccellenza dell'enogastronomia trentina. Ad accompagnare i visitatori in questa proposta dell'itinerario di "Autumnus" alla scoperta di una delle meraviglie del capoluogo e di uno dei prodotti simbolo del territorio, sono la Guida del Museo Diocesano Tridentino Valentina Rizzoli e Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia – Associazione Italiana Sommelier 2017 e Ambasciatore Trentodoc.

Vino, storia e arte si incontrano. "Un evento sicuramente diverso da quelli che tradizionalmente si svolgono nei nostri spazi" commenta Alessia Nardi, responsabile dei Servizi educativi del Museo Diocesano Tridentino. "Ma proprio per questa sua originalità siamo ben felici di ospitarlo. Rappresenta infatti un'ottima occasione di far conoscere ulteriormente il Museo e la Torre Civica, sposando il valore storico e culturale con i prodotti che rappresentano le eccellenze del territorio".

Il percorso è in quattro tappe, su tre livelli della torre, compresa l'area panoramica da cui è possibile godere di una splendida vista sulla città, per finire poi nella Sala del Tesoro all'interno del Museo. Sold out le prime visite; è necessario prenotare sul sito autumnus.trento.it.



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



PRO LOCO CENTRO STORICO – TRENTO * “AUTUMNUS“: « TORRE CIVICA, UN BRINDISI CON TRENTODOC SOPRA LA CITTÀ »



Scritto da admin E-mail [Stampa](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

15.55 - venerdì 20 ottobre 2023

Autumnus, un brindisi con Trentodoc sopra la città. L'emozione di conoscere le bollicine di montagna Trentodoc in una location di grande valenza storica e culturale, accompagnati da una guida e da un sommelier. Sulla Torre Civica e nelle sale del Museo Diocesano Tridentino in Piazza Duomo, vino, arte e cultura si intrecciano grazie all'evento di degustazione a cura del Museo e dell'Istituto Trento Doc

Sino a domenica sarà possibile visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica – fra i luoghi simbolo della città – ristrutturata dopo l'incendio del 2015 e conoscere, in un percorso a tappe, un'eccellenza dell'enogastronomia trentina. Ad accompagnare i visitatori in questa proposta dell'itinerario di "Autumnus" alla scoperta di una delle meraviglie del capoluogo e di uno dei prodotti simbolo del territorio, sono la Guida del Museo Diocesano Tridentino Valentina Rizzoli e Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia – Associazione Italiana Sommelier 2017 e Ambasciatore Trentodoc.

“È un racconto della viticoltura trentina – spiega Anesi – attraverso un percorso di scoperta della Torre Civica. Salendo, parliamo del mondo trentino, della bollicina di montagna, degustando esempi esemplificativi della viticoltura di diversa quota. Siamo nell'unico territorio al mondo che esprime una viticoltura così legata a un ambiente severo come la montagna. Anche i vini che ne derivano riflettono questo carattere forte”.

Vino, storia e arte si incontrano quindi. “Un evento sicuramente diverso da quelli che tradizionalmente si svolgono nei nostri spazi” commenta Alessia Nardi, responsabile dei Servizi educativi del Museo Diocesano Tridentino. “Ma proprio per questa sua originalità siamo ben felici di ospitarlo. Rappresenta infatti un'ottima occasione di far conoscere ulteriormente il Museo e la Torre Civica, sposando il valore storico e culturale con i prodotti che rappresentano le eccellenze del territorio”.

Il percorso è in quattro tappe, su tre livelli della torre, compresa l'area panoramica da cui è possibile godere di una splendida vista sulla città, per finire poi nella Sala del Tesoro

all'interno del Museo. Sold out le prime visite; è necessario prenotare sul sito autumnus.trento.it.

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



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

18 persone lo consigliano



166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



Con Autumnus la città mette in vetrina le eccellenze trentine - Trento



Menu

TRENTO. Inaugurata in due scenari diversi: uno davanti al Castello del Buon Consiglio nella rinnovata Piazza della Mostra, ed uno in Piazza Battisti, la terza edizione di Autumnus, i frutti della terra. Un festival che si amplia nelle date, negli spazi e nelle ambizioni, assumendo un carattere internazionale. Una indovinata iniziativa che ha visto coinvolte assieme alla Pro Loco del Centro Storico della città di Trento, il vasto mondo del volontariato, il che le ha permesso di crescere non soltanto in quantità ma anche in qualità.

Ed è proprio il concetto della qualità assieme al ruolo del volontariato e dei produttori che è stato messo in evidenza dal sindaco di Trento Franco Ianeselli nella breve cerimonia di apertura e dall'assessore all'Istruzione in rappresentanza della Provincia, nonché dal presidente della Pro Loco di Trento Marco Lazzeri. E' toccato proprio a quest'ultimo dare i numeri record della manifestazione diffusa in tutta la città con ben 166 eventi che vede coinvolti 40 partner tutti impegnati a presentare Trento e il Trentino con le sue eccellenze in tutti i campi da oggi fino a domenica 22 ottobre. Da sottolineare a fianco alle presenze istituzionali come la Fondazione Mach presente all'inaugurazione con il suo direttore generale nella fase di celebrazioni per i 150 dalla fondazione, che ha presentato in un ampio padiglione tutte le sue nuove varietà di mele resistenti alle principali crittogame, frutto di 24 anni di ricerca oltre al padiglione delle biodiversità.

Ma l'evento ha avuto anche il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione, Provincia e Comune di Trento. Proprio il sindaco Ianeselli ha ricordato che Trento è il comune con il maggior numero di aziende agricole del Trentino sparse sulle sue frazioni dove si producono fra l'altro le migliori base spumante del Trentodoc e che vuole valorizzare questa sua peculiarità assieme agli stupendi palazzi e monumenti artistici. I luoghi della manifestazione: Autumnus sarà esteso all'interno del centro storico di Trento ma non potrà prescindere dai due luoghi simbolo. Da una parte Piazza Duomo, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca del MUSE, e il Castello del Buon Consiglio le cui sale monumentali faranno da cornice suggestiva a "Stelle al Castello": chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d'Italia ma anche dalla Francia, delizieranno il palato dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare i piatti straordinari.

Un percorso gastronomico che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna

Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, oltre ai grandi rossi del territorio per finire in dolcezza con il Vino Santo dell'associazione vignaioli del Vino Santo. In Piazza Mostra si potranno visitare gli stand dei 40 produttori locali. Un'altra esperienza culinaria domenica a Palazzo Pretorio con le cene del Concilio, spiegate dall'antropologa Marta Villa dell'Università di Trento e da 3 importanti chef del territorio Fiorenzo Varesco, Daniele Tomasi e Paolo Betti che permetteranno di capire le dinamiche, gli stili e le curiose modalità dello stare a tavola tipici dei convivii del passato. La cerimonia di apertura si è conclusa in Piazza Battisti con un assaggio delle specialità gastronomiche preparate dagli studenti della scuola alberghiera di Rovereto, che con grande professionalità hanno dimostrato quanto stanno imparando per valorizzare i prodotti trentini.

E' proprio questo il filo che raccorda tutti gli eventi: la valorizzazione dei prodotti trentini sia delle produzioni agricole e lattiero casearie che di quelle dell'artigianato con il Consorzio Panificatori del Trentino, un filone che offre ancora enormi potenzialità di sviluppo.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



askanews 20 ottobre 2023 00:00

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



Ultime notizie su > sessantacinque



Pointofnews.it offre una raccolta di notizie dai principali siti web italiani d'informazione. La presenza di numerose fonti con differenti orientamenti ti permette di conoscere e capire in modo più completo ed approfondito le notizie su "sessantacinque" [Leggi tutto](#) ↓

Altre notizie riguardanti:

[sessantacinque & autumnus](#)

LE DOMANDE DEGLI UTENTI:

[Sinodo sulla sinodalità 2023](#)

[GUARDA](#) le risposte trovate e suggerite da voi, (continua...)

24 minuti fa

[Trento, 20 ott. \(askanews\) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il](#)

[Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di...](#)

[sessantacinque & trento](#)

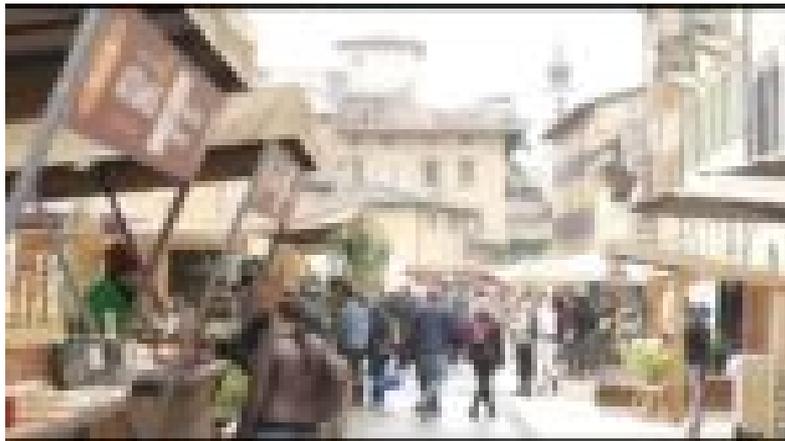
[trento](#)

[sessantacinque & autumnus](#)

[autumnus](#)



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



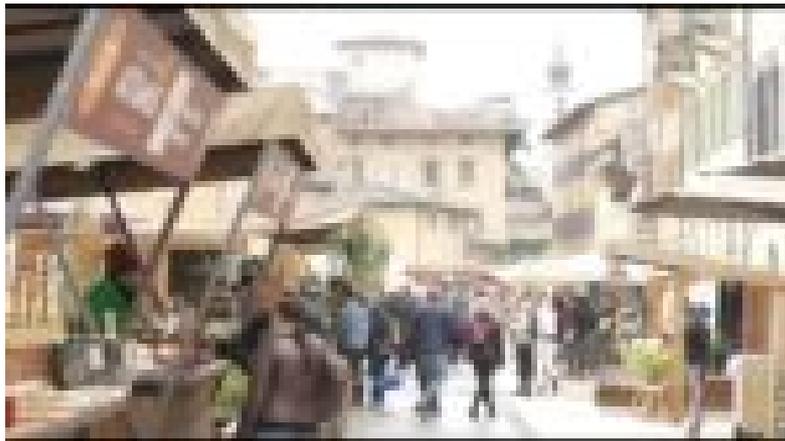
“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



“Autumnus”, a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. “Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire ‘bravi’ a loro”. La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di “Autumnus”, prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



Autumnus | a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra (Di venerdì 20 ottobre 2023) La vetrina di " Autumnus ", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, [www. Autumnus Trento .it](http://www.AutumnusTrento.it) dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli ...



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



Il prossimo video partirà tra
5

secondi
(annulla)

166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. È "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse una scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



affaritaliani.it

EconomiaVenerdì, 20 ottobre 2023

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro". La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro". La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.

© Riproduzione riservata



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



Economia

20 ottobre 2023

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse una scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



Codice da incorporare:

di

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici.

"Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse una scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro". La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



166 Appuntamenti tra degustazioni e caffè scientifici

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro". La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival. La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

20 ottobre 2023

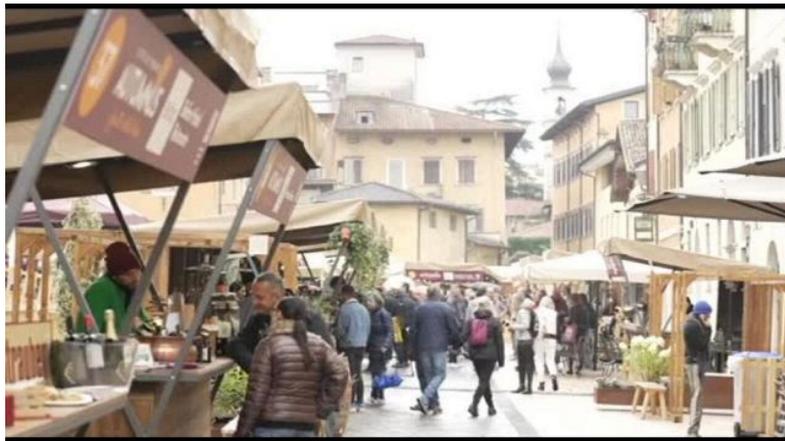
Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra



Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse una scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

20 ottobre 2023

Trento, 20 ott. (askanews) - A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità - dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento - Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.



"Autumnus", a Trento festival diffuso di eccellenze della terra

Home > AskaneWS >

Trento, 20 ott. (askanews) – A Trento, sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale; sui loro banchi prelibatezze di ogni genere; intorno: il tessuto di un territorio ricco di eccellenze scientifiche e culturali. E' "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento", manifestazione che anno dopo anno si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Si tratta di un evento diffuso in città, articolato in 166 appuntamenti con la rete delle eccellenze del Trentino tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici. "Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che possa portare dei contenuti di qualità – dice Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento – Per esempio sotto l'aspetto scientifico abbiamo il Muse, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Trento. Tutti realtà che portano contributi importanti a questa manifestazione con un taglio particolare anche sulla sostenibilità. E poi c'è una rete di imprenditori privati, una rete di commercianti. L'idea di essere qui in piazza Mostra è stata forse un scelta coraggiosa, e non solo da parte dei nostri volontari e della Proloco, di tutti e poi le persone che hanno aderito e che sono qui oggi. Bisogna dire 'bravi' a loro".

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero che presteranno la loro abilità per preparare piatti originali in occasione del festival.

La vetrina di "Autumnus", prosegue comunque anche virtualmente sino al 31 gennaio 2024 sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it dove sarà attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti.

Altri video



Sei eventi per festeggiare l'Autumnus trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze locali: dal pane alle specialità casearie, dai prodotti ittici alle castagne, dal vino alle grappe

Sei eventi per festeggiare l'Autumnus trentino La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze locali: dal pane alle specialità casearie, dai prodotti ittici alle castagne, dal vino alle grappe

Sarà un weekend spumeggiante all'insegna dell'enogastronomia quello proposto dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che celebra l'autunno con una serie di eventi. Protagonisti la città di **Trento**, **la Valle dei Laghi**, **la Vallagarina**, **la Piana Rotaliana** e **le Giudicarie**.



Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti Autumnus... in Trentino

Si parte con **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che da venerdì 20 ottobre fino a domenica 22 propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di **degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini**. Tra le iniziative in programma, gli aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav-Organizzazione nazionale assaggiatori di vino Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17:30 alle 19, con Vette di Gusto, **il focus sarà sui formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, in abbinamento ai vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina 21 ottobre, dalle 11 alle 12:30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, sarà la volta dei prodotti ittici di Astro, accompagnati da pane artigianali di Sosi

Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina 22 ottobre, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle ore 11 alle 12:30, si torna alle specialità casearie, ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Festa del Marrone di Castione

Dal 20 al 22 ottobre a **Brentonico**, dalle 10 alle 22, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.



Marrone di Castione. Fototeca Strada Vino Trentino PhL Alla scoperta del Teroldego Rotaliano

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16, presso le **Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige** torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del **Teroldego Rotaliano** in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.



Il vino protagonista degli Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti La Valle dei Laghi festeggia la grappa trentina

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, sempre venerdì, a partire dalle 17:30, **Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscatò Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando Apt Garda Dolomiti (0464 554444).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.
Long weekend gourmet d'autunno al Grand Hotel Terme di Comano

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno al Grand Hotel Terme di Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.



Autumnus, viaggio nel cibo

Fino a domenica 166 eventi enogastronomici e culturali

La rassegna

In piazza Mostra presentata l'iniziativa della ProLoco con 65 espositori

di **Elisa Egidio**

«I can't stand the rain», «non sopporto la pioggia», cantava Tina Turner. Eppure ieri, in piazza Mostra, la pioggia ottobre sembrava un effetto scenico creato per l'inizio della terza edizione di Autumnus, la rassegna che valorizza il patrimonio enogastronomico, agroalimentare, storico e culturale del capoluogo, ricca quest'anno di nuovi gusti e sapori. A seguire, un brindisi in piazza Cesare Battisti con il buffet allestito dalla scuola d'Arte bianca di Rovereto. Non solo gastronomia, ma anche storia, cultura e divertimento in un percorso alla scoperta della trentinità con la T maiuscola. Un evento della ProLoco centro storico di Trento, partito ieri e in programma fino a domenica, con il patrocinio della Regione,

del Comune e della Provincia, di Apt e di Trentino Marketing. «Abbiamo cercato di creare una rete dove ognuno mette la sua specificità nella massima espressione che ciascuno può avere e di creare un contenitore che sia rappresentativo del territorio» ha esordito **Marco Lazzeri**, presidente Pro Loco. «Sono fiero di essere trentino e spero che questa fierezza possa essere contagiosa» ha aggiunto.

La cerimonia inaugurale, accompagnata dalla Banda cittadina di Trento, si è svolta per la prima volta in piazza Mostra, che quest'anno ospiterà anche le casette del Mercatino di Natale. «Una scelta coraggiosa, non solamente da

parte di tutti i volontari e della ProLoco ma anche da parte di tutte le persone che hanno aderito» ha commentato Lazzeri. «Iniziamo qui per partire con questa kermesse che è ricca di gustose sorprese non solo a livello enogastronomico e agroalimentare ma anche di tradizione e di cultura».

Una manifestazione con 65 espositori, che si preannuncia ancora più internazionale e ambiziosa grazie al coinvolgimento di 40 partner e 50 enti, oltre a imprenditori e commercianti. «Per noi è sempre stato importantissimo creare una rete che poi possa portare dei contenuti

importanti, per esempio per l'aspetto scientifico abbiamo Muse, Fondazione Mach, Università di Trento. Tutti pronti a portare dei contributi per questa manifestazione, con un occhio rivolto alla sostenibilità» ha detto il volto di ProLoco. In programma 166 eventi, tra cui «degustazioni in piazza Cesare Battisti, approfondimenti scientifici in piazza Duomo con il Muse, dove abbiamo fatto un percorso per le scuole primarie e le degustazioni a Palazzo Festi e a Torre Civica». E ancora, show cooking con i migliori chef stellati. «Noi abbiamo la nostra bella, meravigliosa città con i

suoi palazzi, le sue strade, e ci ricordiamo con più forza, grazie ad Autumnus, con più calore, che c'è la città e il suo territorio» ha commentato il sindaco di Trento **Franco Ianeselli**.

Un'occasione per ricordarci, ha sottolineato, «che siamo il più grande comune vinicolo del Trentino come dimensione». L'assessore provinciale **Mirko Bisesti** ha rivolto un ringraziamento a «tutti i privati che ci sono oggi, con la presenza per la valorizzazione della città in questa bellissima manifestazione», volta «a far vivere ulteriormente Trento e il Trentino».



Enogastronomia Uno degli stand di Autumnus © Foto Federico Nardelli



L'EVENTO ► Le iniziative in programma

La Fem da oggi ad Autumnus

Le attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico della Fondazione Mach saranno protagoniste da oggi a domenica ad Autumnus, nel centro storico di Trento nell'ambito della manifestazione organizzata dalla Pro loco Centro Storico di Trento.

L'obiettivo è far conoscere sempre più la Fem ai cittadini e renderli partecipi delle attività e dei progetti che si svolgono nel campus a San Michele all'Adige. Le attività proposte si terranno nello spazio archeologico Sass e in piazza Cesare Battisti. In particolare sono previste sette degustazioni guidate con vini della cantina Fem abbinati ai prodotti del territorio preparati dal percorso di produzione agroalimentare del Centro Istruzione e Formazione, la Mostra "Biodiversità agraria e paesaggi rurali: immagini del Trentino" con la mostra pomologica, il laboratorio per famiglie "Conosciamo le piante aromatiche... e non solo". Per tutte le attività la prenotazione è obbligatoria, eccetto la Mostra che è ad ingresso libero. L'ingresso alle degustazioni è a pagamento.

TRENTO

19

Al via «Autumnus»,
fino a domenica
la kermesse del gusto



Inaugurata ieri la fiera dedicata ai sapori, sotto un cielo che minacciava pioggia. Il presidente Lazzeri: «Sembra essere ormai una costante, ma ci ha sempre portato bene»

Tanti gli appuntamenti, da ieri a domenica il centro storico sarà animato da 166 tra degustazioni, laboratori, approfondimenti, show cooking e caffè scientifici

Autumnus sfida la pioggia Il gusto si prende il centro

NICOLA MASCHIO

Un viaggio alla scoperta delle eccellenze trentine. La leggera pioggia che ieri mattina ha accolto l'inaugurazione della terza edizione di Autumnus – il



taglio del nastro è stato accompagnato dal corpo bandistico Città di Trento – sembra essere ormai una costante, ha scherzato il presidente della Pro loco Centro Storico, **Marco Lazzeri**, ma fino ad ora ha sempre portato bene.

L'avvio ufficiale della kermesse ha permesso così di inaugurare definitivamente anche la nuova piazza Mostra, "ripulita" dalle auto ed ora pronta ad accogliere trentini e turisti nelle casette in legno che, proprio per Autumnus, animeranno lo spazio fino alla prossima domenica 22 ottobre.

Ma non sarà solo l'area attorno al castello del Buonconsiglio ad essere oggetto di visite e curiosità: i quattro giorni di eventi (uno in più rispetto allo scorso anno) saranno "diffusi" e coinvolgeranno l'intero centro storico fra i palazzi, i teatri, i monumenti e le piazze che esprimono la ricchezza storico-culturale della città, come piazza Duomo, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, il teatro sociale "capovolto", Palazzo Roccabruna e la Torre Civica. Inoltre, la manifestazione ospiterà anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero (Francia e Svizzera) che valorizzeranno le nostre eccellenze con la loro maestria, elaborando piatti originali in occasione della rassegna, che assumerà così una dimensione internazionale.

«Un ringraziamento sentito e profondo va agli organizzatori, alla Pro loco ed in particolare al suo presidente Lazzeri, per aver capito come valorizzare al meglio la nostra bellissima città e il



suo territorio» ha spiegato il sindaco di Trento, **Franco Ianeselli** «Spesso ci dimentichiamo che siamo il più grande comune agricolo dell'intero Trentino, un elemento che trova la sua giusta dimensione in questo evento. Autunnus è un'iniziativa che, ancora una volta, è riuscita a trovare risposta alle esigenze del capoluogo e dei suoi spazi, come piazza Mostra. Un luogo sul quale ci si è mossi velocemente, senza aspettare una qualche svolta, ma che fin da subito è finito al centro del progetto. Un appunto infine sulla qualità, che ogni anno è sempre più alta». Fino a domenica dunque, il centro storico sarà animato da **166** tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici, alcuni dei quali sono già andati sold out. I produttori dislocati nelle piazze saranno in tutto sessantacinque, con profumi e sapori che cattureranno sicuramente l'attenzione dei tanti visitatori.

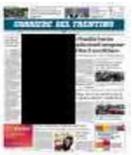
«L'obiettivo di questa manifestazione è far vivere la nostra terra, alzando l'asticella di un evento che, seppur partito da pochi anni, è già riuscito a lasciare positivamente il segno» ha concluso l'assessore provinciale **Mirko Bisesti** «Non è semplice rendere una manifestazione di questo tipo una vetrina per l'intero Trentino. Il coinvolgimento di tutti gli enti è stato totale fin da subito: anche questo è un passaggio che ha permesso ad Autunnus di diventare un punto di riferimento».

► 20 ottobre 2023



Due immagini dell' inaugurazione di ieri, in piazza Mostra, degli stand di Autumnus: a margine degli stand sono 166 gli eventi proposti, tra degustazioni, show cooking e laboratori (fotoservizio COSER)





L'evento Previsti oltre 160 appuntamenti



«Autumnus»,
iniziato il viaggio
nelle eccellenze
del Trentino



Con l'arrivo del clima autunnale ricomincia Autumnus, la rassegna che punta a valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio. «L'obiettivo è portare alla luce le nostre eccellenze», ha detto l'assessore Bisesti. Mentre per il sindaco Ianeselli, la manifestazione «ogni anno aumenta la qualità».

a pagina 6 **Rigamonti**



Al via Autumnus 2023 Ianeselli: «Ogni anno la qualità è sempre più alta»

Bisesti: «L'obiettivo è portare alla luce le nostre eccellenze»

Sapori

TRENTO In contemporanea con l'arrivo del clima autunnale, ieri è stata inaugurata la terza edizione di Autumnus, la rassegna che punta a valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio. «Forse siamo gli unici felici di queste condizioni meteo», ha detto scherzosamente Marco Lazzari, presidente della ProLoco Centro Storico Trento.

Tra le bancarelle di Piazza Mostra («L'idea di essere in questa piazza, forse la prima manifestazione da dopo il rinnovo, è stata una scelta coraggiosa e siamo molto soddisfatti», ha detto Lazzari), all'ombra del Castello del Buonconsiglio, si è dato ufficialmente il via alla rassegna autunnale, la quale sarà diffusa in tutta Trento. «Questa kermesse è ricca di gustose sorprese, non solo dal punto di vista enogastronomico, ma anche di tradizione e cultura — ha affermato Lazzari — Cerchiamo di puntare tanto sulla qualità. Quello che abbiamo fatto è creare una rete dove ogni partner e produttore mette la propria specificità e abbiamo creato questo contenitore che rappresenta il territorio».

Sono 166 gli eventi che, fino a domenica 22 ottobre, saranno ospitati dai 65 espositori

dislocati in città. Previsti in città anche grandi chef italiani, francesi e svizzeri.

All'inaugurazione erano presenti anche il sindaco di

Trento Franco Ianeselli e l'assessore all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti. «L'obiettivo di questa manifestazione non è solo far vivere ulteriormente Trento e il Trentino — ha spiegato l'assessore — ma è anche una vetrina per portare alla luce le nostre eccellenze e bellezze da ogni punto di vista». Inoltre, Bisesti ha spiegato che tutti gli eventi che si svolgono

sul territorio, il TrentoDoc e il Festival dello sport sono appena finiti, «stanno veramente cercando di far sì che Trento e il Trentino possano marcare il passo e la differenza».

Anche il sindaco ci ha tenuto a fare un saluto per inaugurare la terza edizione della rassegna: «In queste manifestazioni il punto è tenere assieme la dimensione di popolo e la qualità. Noi vediamo

che ogni anno la qualità è sempre più alta e per noi è un grande piacere — ha detto Ianeselli — Promuoviamo al massimo questo evento e diciamo di venire a vedere que-

sta meraviglia».

Dopo i discorsi di rito, la festa per l'inaugurazione si è spostata in piazza Cesare Battisti, dove sono stati premiati gli studenti delle scuole alberghiere che partecipano all'evento. «A fine evento verrà rilasciato un attestato di partecipazione — ha spiegato Lazzari — Autumnus vuole essere non solo un festival o un momento di degustazione, ma una vetrina che dà la possibilità ai ragazzi di confrontarsi con chef e sommelier di alto livello».

Tra le varie iniziative, ci saranno laboratori e degustazioni incentrati sul pane del territorio e anche una visita, organizzata da TrentoDoc, del centro storico della città accompagnata da una degustazione con Roberto Anesi, uno dei migliori sommelier d'Italia.

Alessandro Rigamonti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 20 ottobre 2023



Gusto
Alunni e alunne
delle scuole
alberghiere
protagonisti
della cerimonia
di apertura
(Pretto/LaPresse)



Trentodoc ad Autumnus « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Trentodoc ad Autumnus

giovedì, 19 ottobre 2023

Quando:

20 ottobre 2023 @20:00–21:00 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-20T20:00:00+02:00

2023-10-20T21:00:00+02:00

Autumnus – I Frutti della Terra” è un festival, in programma dal 19 al 22 ottobre, curato dalla Pro Loco del Centro storico di Trento con l’obiettivo di valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del Trentino. L’iniziativa prevede ben 50 stand enogastronomici posizionati in 12 siti storici della città, un palinsesto di oltre 150 eventi e centinaia di aziende trentine coinvolte per quattro giorni all’insegna di arte e cultura, cibo e vino.

L’istituto Trento Doc prenderà parte alla manifestazione proponendo una serie di appuntamenti per scoprire le bollicine di montagna. Il pubblico, suddiviso in piccoli gruppi, potrà visitare la Torre Civica, accompagnato da una guida museale e da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d’Italia AIS 2017. In contemporanea alla salita verso l’ultimo piano della torre, Roberto Anesi guiderà una insolita degustazione a tappe per approfondire le diverse sfaccettature, percezioni e stili delle case spumantistiche associate a Trentodoc e raccontare agli ospiti come, a seconda dell’altitudine a cui si trovano le vigne, le uve presentino proprietà organolettiche differenti. L’iniziativa si concluderà con la visita a Palazzo Pretorio.

L’evento “Trentodoc in Torre Civica e a Palazzo Pretorio” è aperto al pubblico e per partecipare è necessario effettuare una prenotazione sul sito: <https://autumnus.trento.it/>

Le visite, della durata di un’ora ciascuna, si terranno nei seguenti giorni e orari:

Venerdì 20 ottobre ore 11.00, 14.00, 16.00 e 18.00

Sabato 21 ottobre ore 11.00, 14.00, 16.00 e 18.00

Domenica 22 ottobre ore 11.00, 14.00 e 16.00



Autumnus, è iniziato il viaggio alla scoperta delle eccellenze trentine

Trento – Sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale. Sui loro banchi prelibatezze di ogni genere. E ancora colori, profumi. Sono loro i testimonial ideali per l'apertura ufficiale della terza edizione di "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento". La fotografia perfetta di una manifestazione che, anno dopo anno, si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Perché, come ha ricordato durante l'inaugurazione Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival, "i numeri sono importanti ma puntiamo alla qualità, non ai record: con il sostegno delle istituzioni abbiamo voluto creare una rete dove tutti potessero valorizzare le loro specificità". *Foto di Michele Purin.*



Un contenitore rappresentativo del Trentino e delle sue eccellenze, prodotte dal connubio tra uomo e terra. "Siamo fieri del nostro territorio – ha aggiunto Lazzeri – e cerchiamo quindi di rappresentarlo al meglio. Una terra che esprime, fra l'altro, anche un grande patrimonio umano, quello del volontariato, impegnato nei più diversi ambiti al servizio della comunità e al quale va il nostro plauso. Oggi però voglio ringraziare, in particolare, i volontari impegnati in questa rassegna, che da mesi lavorano per rendere possibile questo straordinario evento".

La rassegna è tra l'altro l'occasione per valorizzare la rinnovata Piazza Mostra, già in mattinata molto frequentata da numerosi visitatori nonostante una leggera pioggia autunnale che ha fatto da cornice naturale alla manifestazione.

Le eccellenze trentine, ma non solo, sono dunque protagoniste per quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) a Trento attraverso numerosi momenti di interesse e scoperta. Autumnus è un evento diffuso, che coinvolge l'intero centro storico fra i palazzi, i teatri, i monumenti e le piazze che esprimono la ricchezza storico-culturale della città: Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero (Francia e Svizzera) che valorizzano, con la loro maestria, le eccellenze elaborando piatti originali in occasione della rassegna che assume così una dimensione internazionale.

La vetrina delle eccellenze trentine è anche virtuale: sino al 31 gennaio 2024, sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it sarà infatti attivo un negozio online, grazie

al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media.

Stamane sono intervenuti all'inaugurazione, fra gli altri, anche il sindaco di Trento Franco Ianeselli e l'assessore provinciale all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti.

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



PRO-LOCO CENTRO STORICO DI TRENTO * “AUTUMNUS“: « AGROALIMENTARE, SESSANTACINQUE I PRODUTTORI DISLOCATI TRA PIAZZA MOSTRA ED IL TEATRO SOCIALE »



Scritto da admin E-mail [Stampa](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

20.47 - giovedì 19 ottobre 2023

(Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota inviata all’Agenzia Opinione) –

///

Autumnus, è iniziato il viaggio alla scoperta delle eccellenze trentine. Si è aperta la terza edizione della rassegna che valorizza il patrimonio enogastronomico, agroalimentare, storico e culturale del capoluogo trentino. Fino a domenica, il centro storico sarà animato da 166 tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici alcuni già sold out. Evento inaugurale in piazza Mostra e Piazza Battisti con assaggi di primizie locali insieme agli studenti dell’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto.

Sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale. Sui loro banchi prelibatezze di ogni genere. E ancora colori, profumi. Sono loro i testimonial ideali per l’apertura ufficiale della terza edizione di “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”. La fotografia perfetta di una manifestazione che, anno dopo anno, si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino. Perché, come ha ricordato durante l’inaugurazione Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival, “i numeri sono importanti ma puntiamo alla qualità, non ai record: con il sostegno delle istituzioni abbiamo voluto creare una rete dove tutti potessero valorizzare le loro specificità”.

Un contenitore rappresentativo del Trentino e delle sue eccellenze, prodotte dal connubio tra uomo e terra. “Siamo fieri del nostro territorio – ha aggiunto Lazzeri – e cerchiamo quindi di rappresentarlo al meglio. Una terra che esprime, fra l’altro, anche un grande patrimonio umano, quello del volontariato, impegnato nei più diversi ambiti al servizio della comunità e al quale va il nostro plauso. Oggi però voglio ringraziare, in

particolare, i volontari impegnati in questa rassegna, che da mesi lavorano per rendere possibile questo straordinario evento". La rassegna è tra l'altro l'occasione per valorizzare la rinnovata Piazza Mostra, già in mattinata molto frequentata da numerosi visitatori nonostante una leggera pioggia autunnale che ha fatto da cornice naturale alla manifestazione.

Le eccellenze trentine, ma non solo, sono dunque protagoniste per quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) a Trento attraverso numerosi momenti di interesse e scoperta. Autumnus è un evento diffuso, che coinvolge l'intero centro storico fra i palazzi, i teatri, i monumenti e le piazze che esprimono la ricchezza storico-culturale della città: Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero (Francia e Svizzera) che valorizzano, con la loro maestria, le eccellenze elaborando piatti originali in occasione della rassegna che assume così una dimensione internazionale.

La vetrina delle eccellenze trentine è anche virtuale: sino al 31 gennaio 2024, sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media.

Stamane sono intervenuti all'inaugurazione, fra gli altri, anche il sindaco di Trento Franco Ianeselli e l'assessore provinciale all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti. "Autumnus" è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

Autumnus è realtà: quattro-giorni di eccellenze trentine con grandi chef europei



L'evento

giovedì 19 Ottobre, 2023

di Redazione

Al via la terza edizione che valorizza il patrimonio enogastronomico Evento

Si è aperta la terza edizione della rassegna che valorizza il patrimonio enogastronomico, agroalimentare, storico e culturale del capoluogo trentino. Fino a domenica, il centro storico sarà animato da 166 tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici alcuni già sold out. Evento inaugurale in piazza Mostra e Piazza Battisti con assaggi di primizie locali insieme agli studenti dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto.



Autumnus, è iniziato il viaggio nelle eccellenze trentine

19/10/2023

Fino a domenica, il centro storico sarà animato da 166 tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici alcuni già sold-out



>

Sessantacinque produttori dislocati tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale. Sui loro banchi prelibatezze di ogni genere.

E ancora colori, profumi. Sono loro i testimonial ideali per l'apertura ufficiale della terza edizione di «Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento».

La fotografia perfetta di una manifestazione che, anno dopo anno, si sta affermando come vetrina ideale del patrimonio enogastronomico e agroalimentare trentino.

Perché, come ha ricordato durante l'inaugurazione Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che organizza il festival, «i numeri sono importanti ma puntiamo alla qualità, non ai record: con il sostegno delle istituzioni abbiamo voluto creare una rete dove tutti potessero valorizzare le loro specificità».

Un contenitore rappresentativo del Trentino e delle sue eccellenze, prodotte dal connubio tra uomo e terra.

«Siamo fieri del nostro territorio – ha aggiunto Lazzeri – e cerchiamo quindi di rappresentarlo al meglio.

«Una terra che esprime, fra l'altro, anche un grande patrimonio umano, quello del volontariato, impegnato nei più diversi ambiti al servizio della comunità e al quale va il nostro plauso.

«Oggi però voglio ringraziare, in particolare, i volontari impegnati in questa rassegna, che da mesi lavorano per rendere possibile questo straordinario evento.»



La rassegna è tra l'altro l'occasione per valorizzare la rinnovata Piazza Mostra, già in mattinata molto frequentata da numerosi visitatori nonostante una leggera pioggia autunnale che ha fatto da cornice naturale alla manifestazione.

Le eccellenze trentine, ma non solo, sono dunque protagoniste per quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) a Trento attraverso numerosi momenti di interesse e scoperta.

Autumnus è un evento diffuso, che coinvolge l'intero centro storico fra i palazzi, i teatri, i monumenti e le piazze che esprimono la ricchezza storico-culturale della città: Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale Capovolto, Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

La manifestazione ospita anche grandi chef in arrivo dall'Italia e dall'estero (Francia e Svizzera) che valorizzano, con la loro maestria, le eccellenze elaborando piatti originali in occasione della rassegna che assume così una dimensione internazionale.



La vetrina delle eccellenze trentine è anche virtuale: sino al 31 gennaio 2024, sul sito ufficiale dell'evento, www.autumnus.trento.it sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media.

Stamane sono intervenuti all'inaugurazione, fra gli altri, anche il sindaco di Trento Franco Ianeselli e l'assessore provinciale all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti. «Autumnus» è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.



© Riproduzione riservata



Autumnus 2023



19/10/2023Redazione IIFatto



Autumnus 2023

Al via Autumnus, la rassegna che mira a valorizzare il patrimonio eno-gastronomico e agro-alimentare locale, ma anche quello storico e culturale di Trento: fino a domenica, il centro storico sarà animato da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici...

Vai alla Fonte della Notizia: [Autumnus 2023](#)



DiVin Ottobre: da domani a domenica la kermesse che festeggia l'autunno - Cultura e Spettacoli



Eventi

E' l'evento che celebra l'autunno, con protagonisti il vino e il cibo. Eventi in città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie
Claudio Libera

TRENTO. In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con **DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.** Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie. Si parte con Autumnus, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di **degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini.**

Tra le iniziative in programma, gli Aperitivi narrati nelle sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav Trento.

In particolare, domani pomeriggio dalle 17.30 alle 19, con Vette di Gusto, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di **castagne** della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a **vini** della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina, dalle 11 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, spazio ai **prodotti ittici** di Astro, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. Domenica mattina, con Caledoscopio tra Vini e Sapori dalle 11 alle 12.30, si torna alle specialità casearie ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona.

Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a **Brentonico**, dalle 10 alle 22, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di domani venerdì 20 ottobre, alle 16, alle Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del **Teroldego Rotaliano** in abbinata a **finger food** del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita **Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla **grappa** trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Osteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini **Endrizzi**, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate [#trentinowinefest](https://www.instagram.com/trentinowinefest), al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina. Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre.



Ultime notizie su > autumnus



Pointofnews.it offre una raccolta di notizie dai principali siti web italiani d'informazione. La presenza di numerose fonti con differenti orientamenti ti permette di conoscere e capire in modo più completo ed approfondito le notizie su "autumnus" [Leggi tutto](#) ↓

Altre notizie riguardanti:

LE DOMANDE DEGLI UTENTI:

Abdesalem Lassoued, il killer di Bruxelles non è mai stato espulso nonostante fosse accusato di radicalismo islamico

[GUARDA](#) le risposte trovate e suggerite da voi, (continua...)

13 minuti fa



Autumnus 2023



Dove centro storico Indirizzo non disponibile

Quando Dal 19/10/2023 al 22/10/2023 Dalle 11:00

PrezzoGratis

Altre informazioniSito web google.com

Al via Autumnus, la rassegna che mira a valorizzare il patrimonio eno-gastronomico e agro-alimentare locale, ma anche quello storico e culturale di Trento: fino a domenica, il centro storico sarà animato da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici per un totale di 165 appuntamenti. Alle 11 la cerimonia d'apertura in Piazza Mostra con taglio del nastro e degustazione di primizie locali

“Fin dal primo momento in cui abbiamo iniziato a sviluppare le idee per il format e i contenuti della terza edizione di Autumnus siamo stati guidati dall'intento di far conoscere a un pubblico quanto più ampio possibile l'essenza autentica di ogni prodotto, - spiega Marco Lazzeri -. Vogliamo che i visitatori non ne apprezzino soltanto l'indiscussa bontà, ma anche i molti aspetti che li caratterizzano: il lavoro svolto con dedizione e sacrificio da contadini, allevatori e agricoltori locali merita di essere raccontato e messo in evidenza perché, sebbene troppo spesso sottovalutato, è un imprescindibile requisito di qualità. Autumnus si propone di essere il contesto ideale per farlo”.

Assieme ai produttori trentini, la manifestazione ospiterà grandi chef in arrivo da ogni parte d'Italia e anche dall'estero (Francia e Svizzera), pronti a elaborare piatti originali ed espressione di alta cucina utilizzando proprio le eccellenze trentine. Così facendo, Autumnus punta a costruirsi una dimensione sempre più internazionale, rimarcando al contempo con forza e convinzione la propria identità. Eno-gastronomica e agro-alimentare ovviamente. Ma anche storica e culturale, costituita da uno straordinario insieme di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili: Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale “Capovolto”, Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

Autumnus sarà pertanto un evento diffuso, che già giovedì – nella giornata inaugurale – proporrà al pubblico numerosi momenti di interesse e scoperta: alle 11, in Piazza Mostra, si terrà la cerimonia d'apertura, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Il taglio del nastro sarà accompagnato dal Corpo Bandistico Città di Trento. A seguire,

una degustazione a base di finger food realizzati con materie prime trentine dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto, uno dei numerosi partner che affiancano la ProLoco Centro Storico di Trento. Diversi gli appuntamenti da non perdere: alle 17.30, la sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ospiterà il convegno "Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini", a cura di Dolomiti Energia e Cristoforetti Servizi Energia SP.

Dalle 19 alle 21, nella tensostruttura di Piazza Battisti, è previsto "Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi": show cooking e imperdibili esperienze di degustazione a 360° tra ricette esclusive in abbinamento a eccellenze enoiche selezionate tra le presenti "Cantine a Teatro". Tra i protagonisti, Marco Masè e Davide Caffar (patron e chef de Il Gallo Cedrone), Simone Iob e Vinicio Tenni (chef de La vecchia Canonica) e Maddalena Zanoni (di Feral).

Al Teatro Sociale (alle 20.30) andrà in scena "The Red Shoes", uno spettacolo inedito che darà il via alla nuova stagione teatrale curata dal Centro Servizi Culturali S. Chiara. Prodotta dal Nuovo Balletto di Toscana con una creazione firmata dal pluripremiato coreografo Philippe Kratz, l'opera si sviluppa come un viaggio in danza che prende spunto dal racconto di Hans Christian Andersen e porta lo scenario della fiaba ai giorni nostri.

La giornata sarà scandita da vari laboratori (per adulti e bambini), degustazioni e incontri per conoscere storie e particolarità dei prodotti trentini. Inoltre, da giovedì fino a domenica, i visitatori avranno l'opportunità di visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo – ristrutturata di recente in seguito all'incendio del 2015 e ora di nuovo aperta al pubblico – e conoscere in un percorso a tappe le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017: un racconto tra vino, storia e arte.

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



DiVin Ottobre, l'autunno colora di vino le strade del Trentino



- Pubblicato il 19 Ottobre, 2023
- scritto da
- in Cibo e Vino

*In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con **DiVin Ottobre**, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie.*

DiVin Ottobre

Ricco weekend con DiVin Ottobre, *manifestazione della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, per celebrare l'autunno*. Si parte con **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla **Pro Loco di Trento** alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli **Aperitivi narrati** presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento.





Gli appuntamenti di giovedì 19 ottobre in Trentino



sito ufficiale

la locandina dello spettacolo di stasera a Larido

Appuntamento a Teatro a Larido nel Belggio. Al Teatro di **Larido alle 21.00.**

Cura il futuro Bleggio Superiore: Mi abbatto e sono felice.

Spettacolo teatrale a cura del Collettivo Clochart



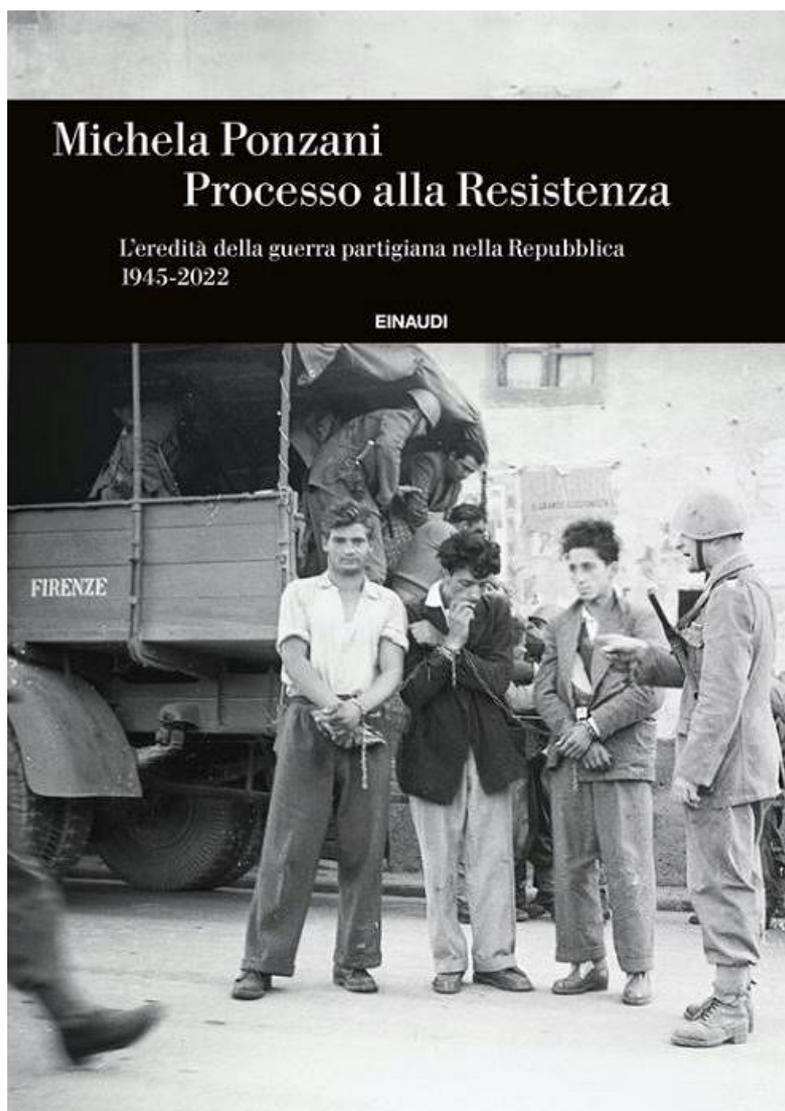
Museo Civico di Rovereto
Un fossile di dinosauro

L'incontro è **in programma il 19 ottobre 2023 alle ore 18, al Museo di Scienze e Archeologia di Rovereto. Ingresso gratuito.**

I Mari Giurassici e i Loro Predatori: I Rettili del Rosso Ammonitico Veronese sono i protagonisti del secondo appuntamento dei Giovedì della Geologia al Museo di Scienze e Archeologia di Rovereto. Sarà presentata da Giovanni Serafini, del Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Durante il XVIII secolo, i resti fossili di scheletri sono stati scoperti nelle rocce del Rosso

Ammonitico Veronese in diverse parti del Veneto, spesso durante attività di estrazione. Questa formazione geologica, risalente al Giurassico e depositatasi in un mare relativamente poco profondo, ha svelato nel corso degli anni la presenza di alcuni dei rettili marini più iconici del Mesozoico, quando i dinosauri popolavano la terraferma. Ittiosauri, pliosauri e coccodrilli marini, considerati i predatori al vertice di questo antico ecosistema, saranno i protagonisti dell'incontro.



sito ufficiale

La copertina del libro presentato a Rovereto

Giovedì 19 ottobre 2023, ore 17.30 - Museo della guerra di Rovereto

Per il ciclo di incontri "DOPO LE GUERRE" promosso dal Museo della Guerra di Rovereto in collaborazione con Libreria Arcadia di Rovereto e Sezione ANPI "Angelo Bettini" Rovereto-Vallagarina.

Processo alla Resistenza. L'eredità della guerra partigiana nella Repubblica 1945-2022

di Michela Ponzani

Einaudi 2023

Dialoga con l'autrice **Marco Mondini**.
Ingresso libero



sito ufficiale
Canti dal Monte Baldo, la copertina del libro

Nel **teatro tenda di Castione alle ore 20.30**, presentazione del libro - **Canti dal Monte Baldo** - di Mariano Canali.

Si intitola "Canti dal Monte Baldo" ed è un nuovo libro che raccoglie tutte le 70 canzoni che Mariano Canali ha composto o armonizzato nel corso della sua vita; nel libro ci sono anche alcune presentazioni e postfazioni, foto inedite e un CD che riproduce 14 brani tratti da vinili o supporti digitali pubblicati dal 1959 ad oggi.

Scrivere Mariano Canali: "È qui sul Monte Baldo che ho raccolto e armonizzato brani della tradizione popolare e composto canti inediti. Ero ancora bambino quando ascoltavo persone cantare, da sole o in gruppo, in chiesa, in paese, nelle campagne, nelle stalle,

nelle osterie, nei filò. A quei tempi si cantava tanto e di frequente. Molti dei canti sentiti allora mi sono rimasti nella mente ed alcuni li ho ricostruiti per coro; a questi, nel corso degli anni ho aggiunto canti nuovi da me composti; tutti insieme fanno questa mia antologia”.

Mariano Canali, classe 1939, è nato e vive a Castione di Brentonico. Fin da giovane sente irresistibile il richiamo della musica, alla quale dedica il tempo libero dagli impegni di lavoro e in enti pubblici e privati. A 17 anni è chiamato a dirigere il coro da chiesa; di cori, ne fonderà e dirigerà poi altri, soprattutto di montagna. Sue composizioni sono state premiate in concorsi locali e nazionali.



Pro loco Trento

Da giovedì a domenica torna a Trento Autumnus

Alle **11.00, in Piazza Mostra a Trento** si terrà la cerimonia d'apertura della rassegna **Autumnus**, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Il taglio del nastro sarà accompagnato dal Corpo Bandistico Città di Trento. A seguire, una degustazione a base di finger food realizzati con materie prime trentine dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto, uno dei numerosi partner che affiancano la ProLoco Centro Storico di Trento.

Diversi gli appuntamenti da non perdere: alle 17.30, la sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ospiterà il convegno **“Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini.”**

Dalle **19 alle 21, nella tensostruttura di Piazza Battisti, è previsto “Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi”:** show cooking e imperdibili esperienze di degustazione a 360° tra ricette esclusive in abbinamento a eccellenze enoiche selezionate tra le presenti “Cantine a Teatro”. Tra i protagonisti, **Marco Masè** e **Davide Caffar** (patron e chef de Il Gallo Cedrone), **Simone Iob** e **Vinicio Tenni** (chef de La vecchia Canonica) e **Maddalena Zanoni** (di Feral).

Al **Teatro Sociale (alle 20.30)** andrà in scena **“The Red Shoes”**, uno spettacolo inedito che darà il via alla nuova stagione teatrale curata dal Centro Servizi Culturali S. Chiara. Prodotta dal **Nuovo Balletto di Toscana con una creazione firmata dal pluripremiato coreografo Philippe Kratz**, l'opera si sviluppa come un viaggio in danza che prende spunto dal racconto di Hans Christian Andersen e porta lo scenario della fiaba ai giorni nostri.



LA KERMESSE

Trento mangia e brinda in onore di “Autumnus”

Da oggi a domenica, 165 appuntamenti golosi

Da oggi a domenica va in scena «Autumnus - I frutti della terra»: degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici per un totale di 165 appuntamenti e 65 produttori che, dislocati tra Piazza Mostra e Teatro Sociale, esporranno prelibatezze eno-gastronomiche di ogni genere. Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento che organizza il Festival giunto alla terza edizione, è entusiasta: «Noi dobbiamo puntare all'eccellenza, non ai

record». Riprende Lazzeri: «Fin dal primo momento siamo stati guidati dall'intento di far conoscere a un pubblico quanto più ampio possibile l'essenza autentica di ogni prodotto. Vogliamo che i visitatori non ne apprezzino soltanto l'indiscussa bontà, ma anche i molti aspetti che li caratterizzano: il lavoro svolto con dedizione e sacrificio da contadini, allevatori e agricoltori locali merita di essere raccontato e messo in evidenza perché, sebbene troppo spesso sottovaluta-



to, è un imprescindibile requisito di qualità.».

Ospitando chef e produttori anche dall'estero, Autumnus punta a costruirsi una dimensione sempre più internazionale, rimarcando la propria identità eno-gastronomica, agro-alimentare e culturale, coinvolgendo Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

Oggi alle 11, Piazza Mostra ospiterà la cerimonia d'apertura, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Il taglio del nastro sarà accompagnato dal Corpo Bandistico Città di Trento. A seguire, una degustazione proposta dall'Istituto di Formazione professionale di Rovereto.

Diversi gli appuntamenti da non perdere: alle 17.30, la sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ospiterà il convegno "Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini; dalle 19 alle 21, nella tensostruttura di Piazza Battisti, è previsto lo show cooking "Un viaggio goloso tra i monti del Trentino". Tra i protagonisti, Marco Masè e Davide Caffar (patron e chef de Il Gallo Cedrone), Simone Iob e Vinicio Tenni (chef de La vecchia Canonica) e Maddalena Zanoni (di Feral). Al Teatro Sociale (alle 20.30) andrà in scena "The Red Shoes".

Quindi, fino a domenica i visitatori avranno l'opportunità di visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo e conoscere in un percorso



a tappe le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017.

Giunta alla terza edizione, la manifestazione organizzata dalla ProLoco Centro Storico per la prima volta "invade" Piazza Mostra, primo test in attesa dei mercatini natalizi



Sin dalla prima edizione, nel 2021, Autumnus ha riscosso un grande successo sia tra i turisti che tra i residenti
Sopra, Marco Laazzeri della ProLoco





Autumnus 2023 al Museo Diocesano e Torre Civica



Utilizziamo cookie per fini tecnici e, con il tuo consenso (clicca su 'Accetta'se acconsenti, su'Rifiuta' per negare) cookie di terze parti negli embed multimediali. Per informazioni e personalizzare vedi l'informativa.



FEM ad Autumnus, piazza Battisti e spazio SASS tra degustazioni guidate, mostre e laboratori per famiglie « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

mercoledì, 18 ottobre 2023

Quando:

20 ottobre 2023 @ 11:55–12:55 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-20T11:55:00+02:00

2023-10-20T12:55:00+02:00

La Fondazione Edmund Mach partecipa alla terza edizione della manifestazione Autumnus, nel centro storico di Trento, con una serie di iniziative e attività che si svolgeranno in piazza Cesare Battisti e nello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas. Da venerdì a domenica sono in programma sette appuntamenti per degustare i vini prodotti dall'azienda agricola della Fondazione Mach presentati dagli esperti di San Michele e accompagnati dai prodotti preparati dal percorso di trasformazione agroalimentare del Centro Istruzione e Formazione.

Sette degustazioni guidate

Per le degustazioni si inizia nello spazio SASS venerdì alle 11 con i “resistenti bianchi” e si prosegue alle 17.30 con “I vestiti del Pinot nero”. Sabato alle 11 protagonisti saranno “il Riesling e i suoi figli” per proseguire alle 17.30 con gli autoctoni rossi trentini e alle 19 “L’acquavite sposa il vino”.

Domenica alle 11 “Bolle in verticale” e alle 17.30 spazio ai “resistenti rossi”. Il tutto arricchito dai piatti con i prodotti del territorio preparati dai docenti e studenti FEM (gli abbinamenti sono disponibili nella sezione eventi sul sito www.fmach.it).

La mostra sulla biodiversità e l'esposizione delle mele FEM

Nella soprastante piazza Cesare Battisti i visitatori avranno l'opportunità di visitare con ingresso gratuito la mostra “Biodiversità agraria e paesaggi rurali: immagini del Trentino”. La mostra è testimone di due tempi storici: il passato, con un percorso iconografico storico attraverso le antiche colture, e il futuro, con l'esposizione di varietà di mele del programma di miglioramento genetico della Fondazione Edmund Mach.

Laboratorio per le famiglie sulle piante aromatiche

Non mancheranno le attività rivolte ai più piccoli grazie al Laboratorio per famiglie “Conosciamo le piante aromatiche... e non solo”: un “memory” realizzato con piante vere in programma nel tendone di piazza Battisti con appuntamenti da venerdì a domenica ogni mezz'ora dalle 15 alle 17.30. Attraverso una modalità esperienziale, i partecipanti potranno riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche. I bambini potranno così condividere tra loro le proprie conoscenze ed esperienze sensoriali.

Per tutte le attività la prenotazione è obbligatoria sul sito di Autumnus, eccetto per la mostra che è ad ingresso libero. La partecipazione alle degustazioni è a pagamento.

Info e prenotazioni

<https://autumnus.trento.it/programma-2023>



DiVin Ottobre, sei occasioni per festeggiare l'autunno: programma eventi « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Quando:

20 ottobre 2023 @ 17:00–18:00 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-20T17:00:00+02:00

2023-10-20T18:00:00+02:00

In arrivo un nuovo entusiasmante fine settimana con **DiVin Ottobre**, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie.

Si parte con **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla **Pro Loco di Trento** alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini. Tra le iniziative in programma, gli **Aperitivi narrati** presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, **venerdì pomeriggio** dalle 17.30 alle 19.00, con **Vette di Gusto**, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal **pane artigianale** di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. **Sabato mattina**, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento **Assaggi di Trentino**, spazio ai **prodotti ittici** di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. **Domenica mattina**, con **Caleidoscopio tra Vini e Sapori** dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle **specialità casearie** ma degli **Altipiani Cimbri** con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. *Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.*

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. *Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it*

Solo per la giornata di **venerdì 20 ottobre, alle 16.00**, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele all'Adige** torna in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. *Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it*

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle **17.30**, **Santa Massenza** ospita **Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una *tartare* di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. *Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).*

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. *La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.*

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di **Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre



C'è anche Autumnus nel Terzo fine settimana di DiVin Ottobre



- Condividi con gli amici
- Invia agli amici

C'è anche il ricco programma di Autumnus , manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location...

[Leggi tutta la notizia](#)

ARTICOLI CORRELATI

- Tutto pronto per Autumnus, il festival delle eccellenze trentine. Oltre 160 eventi tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici: 'Puntiamo sulla qualità'
- 'Autumnus', la ricetta dello chef Oberhammer: "Evento che si mette in gioco e sperimenta per la valorizzazione dei prodotti trentini"
- A Trento c'è 'Profumo di pane trentino': un fine settimana alla scoperta del pane di montagna

Altre notizie

Notizie più lette

1. C'è anche Autumnus nel Terzo fine settimana di DiVin Ottobre
2. Vento e forti precipitazioni, peggiorano le condizioni meteo in Trentino: in montagna le raffiche potranno superare i 120 chilometri orari
3. Cervo investito piomba nella cabina di un tir: muore l'autista
4. Bce: avvia fase di preparazione per l'euro digitale (RCO)
5. BTP: collocati 3 mld in BTP 30 anni per operazione di concambio

Temi caldi del momento

- rco
- in rialzo
- incidente
- in calo

- rendimento
- lavoro
- morning
- allarme
- vigili del fuoco
- morto
- controlli
- donne

Gli appuntamenti In città e dintorni Trento

FARMACIE DI TURNO oggi 18 Ottobre



C'è anche Autumnus nel Terzo fine settimana di DiVin Ottobre



C'è anche il ricco programma di **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla **Pro Loco di Trento** alla sua terza edizione che fino a domenica propone nelle più belle location del capoluogo un ampio palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini, all'interno del calendario del prossimo fine settimana con **DiVin Ottobre**, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno. Protagonisti città di Trento, Valle dei Laghi, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie.

Tra le iniziative in programma, gli **Aperitivi narrati** presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento. In particolare, **venerdì pomeriggio** dalle 17.30 alle 19.00, con **Vette di Gusto**, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal **pane artigianale** di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Coop. Castanicoltori del Trentino AA, in abbinamento a vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole. **Sabato mattina**, dalle 11.00 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento **Assaggi di Trentino**, spazio ai **prodotti ittici** di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis. **Domenica mattina**, con **Caleidoscopio tra Vini e Sapori** dalle 11.00 alle 12.30, si torna alle **specialità casearie** ma degli **Altipiani Cimbri** con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra

caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.

Solo per la giornata di **venerdì 20 ottobre, alle 16.00**, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele all'Adige** torna in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

Spostandosi in Valle dei Laghi, a partire dalle **17.30**, **Santa Massenza** ospita **Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di **Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina. Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre



Autumnus: un viaggio di sapori e profumi della Terra Trentina

Dal 19 al 22 ottobre al via la terza edizione di .

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 si riuniranno durante quattro 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, senza dimenticare le sue origini, per soddisfare esperti, appassionati o semplici curiosi e regalare un'esperienza unica ed emozionante.

Per il programma completo cliccare il link

(Pro Loco Centro storico di Trento)



"Un luogo di sapori e di storie", per Autumnus riapre "Niccolini": all'interno la grande libreria "Gusto e Cultura", coinvolte tutte le librerie della città

E' una della novità di quest'anno di quello che si sta affermando come il vero Festival della città e sarà aperta in piazza Cesare Battisti (stabile ex Niccolini) all'inizio della rassegna: saranno protagoniste tutte le librerie della città

TRENTO . “Abbiamo voluto creare un luogo di sapori e di storie che si fondono in un'esperienza davvero unica ”. Usa queste parole il presidente della Pro Loco del Centro Storico di Trento , Marco Lazzeri, per descrivere una delle belle novità che ci saranno quest'anno al festival Autumnus

Stiamo parlando della libreria che prenderà il nome di “ Gusto e Cultura ” e che aprirà i battenti domani con l'inizio del festival . Un luogo accogliente per gli amanti dell'enogastronomia, della cucina tipica, dei vini del territorio e della buona lettura.

Un luogo che, viene spiegato, offre una vasta selezione di libri per soddisfare ogni palato letterario e gastronomico. “ E' una delle novità di quest'anno – ci spiega Lazzeri – e siamo riusciti a riunire un bel mondo . L'obiettivo è quello che diventi un luogo di incontro e confronto e cercheremo anche di proporre la presentazione di qualche libro”.

Protagonisti di questo spazio saranno tutte le librerie della città: Libreria Ancora, Studio Bibliografico Adige, Libreria Due Punti, Libreria Einaudi, Libreria Universitaria Drake, Agenzia Libreria Giuffrè Francis, Lefebvre, Libreria Libroteka, Libreria Mondadori, Libreria Il Papiro, Libreria Professionale Scala, Libreria Rileggo, Libreria Seggiolina Blu, Libreria Ubik, e Libreria la Viaggeria

All'interno degli spazi ex Niccolini di piazza Cesare Battisti sarà presente anche del personale appassionato e competente pronto a fornire consigli e suggerimenti personalizzati. “ E' un esperimento che facciamo per il primo anno ed è stata creata una rete importante ” continua il presidente della Pro Loco del Centro Storico di Trento.

La libreria in piazza Cesare Battisti (stabile ex Niccolini) sarà aperta dalle 10 alle 22



Autumnus, le eccellenze culinarie per quattro giorni diventano cultura

Trento, una vetrina per grandi chef e produttori locali

TRENTO Oltre 160 eventi, 23 aziende partner, 65 espositori, una ventina di chef coinvolti e 48 laboratori: sono questi i numeri della terza edizione di «Autumnus. I frutti della Terra Città di Trento», che si terrà dal 19 al 22 ottobre. Nel capoluogo infatti, torna il festival nato per promuovere il patrimonio enogastronomico e culturale del territorio.

«Il cibo diventa cultura» spiega Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento. «Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d'eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d'Italia, il nostro compito è

quello di valorizzarli». Nell'edizione 2022 si registrarono oltre 20mila presenze, tanto che per quest'anno si è deciso di allargare la kermesse, aggiungendo un giorno, ma anche tanti appuntamenti. Il programma è fitto di incontri: dalle degustazioni, agli approfondimenti, passando per laboratori, show cooking e caffè scientifici. «Vogliamo andare

incontro a tutti i gusti e accogliere ogni fascia d'età», precisa il presidente della ProLoco Centro Storico di Trento.

A fare da cornice al festival saranno alcuni dei luoghi simbolo del capoluogo: come piazza del Duomo, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al Muse; e il Castello del Buonconsiglio,

le cui sale rinascimentali ospiteranno chef stellati e maestri pasticceri. Tuttavia pure gli altri palazzi storici della città avranno un ruolo di primo piano, fra questi la Torre Civica di piazza Duomo, recentemente ristrutturata. «Per la prima volta — dice Lazzeri — abbiamo scelto coraggiosamente di valorizzare piazza Mostra, perché pensiamo che sia importante far vivere tutte le zone della città». Qui verrà allestita l'area espositiva con oltre 40 produttori locali. Infine, da sottolineare, non ci sarebbe alcun festival senza il fondamentale apporto dei volontari. «Nel 2024 Trento sarà la capitale europea del volontariato — conclude Lazzeri — e questa iniziativa è fatta interamente da volontari (oltre 200, ndr), per questo è doveroso ringraziare loro e tutte le aziende che partecipano a un lavoro che sta andando avanti da mesi».

Ti. Grò.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gusto Autumnus torna ad animare il capoluogo



Trento

Tra show cooking e grandi chef Al via la III edizione di Autumnus

Domani alle 11 in piazza Mostra con la banda Città di Trento e degustazioni di finger food realizzati dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto, apre a Trento «Autumnus», terzo festival delle eccellenze

enogastronomiche trentine previsto fino a domenica nel centro storico con 165 tra degustazioni, incontri, laboratori per grandi e piccoli, show cooking e caffè scientifici. L'evento organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento vedrà la presenza di 65 produttori: assieme ai protagonisti locali ci saranno anche grandi chef in arrivo da tutta Italia e da Francia e Svizzera. Domani alle 17.30 nel Castello del Buonconsiglio (sala

Marangonerie) si terrà il convegno «Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini» a cura di Dolomiti Energia e Cristoforetti Servizi Energia SP. Alle 19 nella tensostruttura di piazza Battisti «Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi»: show cooking e degustazioni di cibi e vini. (r.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Autumnus, le eccellenze culinarie per quattro giorni diventano cultura

Trento, una vetrina per grandi chef e produttori locali

TRENTO Oltre 160 eventi, 23 aziende partner, 65 espositori, una ventina di chef coinvolti e 48 laboratori: sono questi i numeri della terza edizione di «Autumnus. I frutti della Terra Città di Trento», che si terrà dal 19 al 22 ottobre. Nel capoluogo infatti, torna il festival nato per promuovere il patrimonio enogastronomico e culturale del territorio.

«Il cibo diventa cultura» spiega Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento. «Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d'eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d'Italia, il nostro compito è quello di valorizzarli». Nell'edizione 2022 si registrarono oltre 20mila presenze, tanto che per quest'anno si è deciso di allargare la kermesse, aggiungendo un giorno, ma anche tanti appuntamenti. Il programma è fitto di incontri: dalle degustazioni, agli approfondimenti, passando per laboratori, show cooking e caffè scientifici. «Vogliamo andare incontro a tutti i gusti e accogliere ogni fascia d'età», precisa il presidente della ProLoco Centro Storico di Trento.

A fare da cornice al festival saranno alcuni dei luoghi simbolo del capoluogo: come piazza del Duomo, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al Muse; e il Castello del Buonconsiglio,

le cui sale rinascimentali ospiteranno chef stellati e maestri pasticceri. Tuttavia pure gli altri palazzi storici della città avranno un ruolo di primo piano, fra questi la Torre Civica di piazza Duomo, recentemente ristrutturata. «Per la prima volta — dice Lazzeri — abbiamo scelto coraggiosamente di valorizzare piazza Mostra, perché pensiamo che sia importante far vivere tutte le zone della città». Qui verrà allestita l'area espositiva con oltre 40 produttori locali. Infine, da sottolineare, non ci sarebbe alcun festival senza il fondamentale apporto dei volontari. «Nel 2024 Trento sarà la capitale europea del volontariato — conclude Lazzeri — e questa iniziativa è fatta interamente da volontari (oltre 200, ndr), per questo è doveroso ringraziare loro e tutte le aziende che partecipano a un lavoro che sta andando avanti da mesi».

Ti. Gro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gusto Autumnus torna ad animare il capoluogo



Trento

Tra show cooking e grandi chef Al via la III edizione di Autumnus

Domani alle 11 in piazza Mostra con la banda Città di Trento e degustazioni di finger food realizzati dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto, apre a Trento «Autumnus», terzo festival delle eccellenze

enogastronomiche trentine previsto fino a domenica nel centro storico con 165 tra degustazioni, incontri, laboratori per grandi e piccoli, show cooking e caffè scientifici. L'evento organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento vedrà la presenza di 65 produttori: assieme ai protagonisti locali ci saranno anche grandi chef in arrivo da tutta Italia e da Francia e Svizzera. Domani alle 17.30 nel Castello del Buonconsiglio (sala

Marangonerie) si terrà il convegno «Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini» a cura di Dolomiti Energia e Cristoforetti Servizi Energia SP. Alle 19 nella tensostruttura di piazza Battisti «Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi»: show cooking e degustazioni di cibi e vini. (r.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Per le piazze di Trento torna Autumnus!



www.girovagandointrentino.it

17 Ottobre 2023

di: Girovagando in Trentino

Cosa fare ad ottobre in Trentino: ecco il Festival Autumnus

La manifestazione Autumnus torna per il terzo anno a rallegrare le giornate di ottobre a Trento. Il presidente della Pro Loco del Centro Storico di Trento, Marco Lazzeri, ci condurrà alla scoperta di questa nuova edizione del Festival. La prima novità di quest'anno sarà la durata dell'evento che prevede una giornata in più: si svolgerà, infatti, da giovedì 19 a domenica 22 ottobre. Anche le location saranno più numerose: l'evento si inaugurerà presso Piazza della Mostra, con alle spalle uno dei simboli del capoluogo, il Castello del Buonconsiglio.

Si tratta di una manifestazione organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune di Trento, della Provincia di Trento e dalla Regione con un sostegno importante di APT Trento e Trentino Marketing. L'intenzione della Pro Loco è quella di portare alla luce le enormi potenzialità dei prodotti enogastronomici ed enoici del Trentino. Secondo Lazzeri infatti le eccellenze del territorio vanno anche raccontate e Autumnus ha proprio questa finalità. Il Festival sarà un momento culturale e di approfondimento con ampio spazio dedicato alla degustazione dei prodotti locali della provincia di Trento.





Il successo che ha riscontrato Autumnus nelle precedenti edizioni è dovuto sostanzialmente a due motivi: il primo è la necessità e curiosità di comprendere un prodotto e potersi interfacciare direttamente con chi l'ha realizzato o coltivato. Dall'altra parte c'è l'aspetto culturale che sembra aver conquistato i numerosi partecipanti. Con Autumnus, la Pro Loco del centro storico, ha voluto portare le degustazioni e gli approfondimenti direttamente nei luoghi rappresentativi della città di Trento, dai palazzi alle splendide piazze sino al Castello del Buonconsiglio.

Le location di Autumnus

Proprio nel meraviglioso scenario del castello simbolo della città del Concilio, si terrà la cena "Stelle al Castello". Ben 9 chef stellati rivisiteranno i prodotti del territorio in abbinamento ai grandi vini trentini. Gli chef che saranno i protagonisti di questo imperdibile appuntamento con l'haute cuisine, provengono anche dalla Svizzera e dalla Francia come ad esempio Christophe Haton, Chef dell'Ecole Cuisine Ferrandi. Grazie alla presenza di chef di fama internazionale si possono aprire nuovi orizzonti e scoprire inediti accostamenti fra i prodotti locali e quelli di provenienza più lontana. Fra le altre location 2023 è riconfermata Piazza del Duomo dove sorgerà la struttura del Pavillon mentre per la prima volta anche Piazza Cesare Battisti sarà protagonista con una tensostruttura trasparente dove chef stellati renderanno omaggio alla ricchezza enogastronomica trentina con spettacolari show cooking.





Il Teatro Sociale accoglierà una ricostruzione della mappa vitivinicola del Trentino. I visitatori potranno entrare a Teatro in via eccezionale dall'ingresso di Piazza Cesare Battisti che conduce direttamente al palcoscenico. La sala, invece, sarà completamente privata delle sedute e ospiterà alcuni espositori con le proprie prelibatezze. Altra new entry fra i luoghi interessati dall'evento sarà Palazzo Pretorio che grazie alla collaborazione il Museo Diocesano, accoglierà i partecipanti a "La cena del Concilio" che si terrà il 22 ottobre e siglerà la chiusura del Festival. Adiacente al Museo Diocesano c'è la Torre Civica.



Quest'ultima sarà la sede di un altro evento in programma che prevede la degustazione

di diversi calici di bollicine Trento Doc provenienti da vigneti collocati a diverse quote d'altitudine. Sarà una degustazione verticale non per annate ma per quota. Mentre una guida si occuperà dell'aspetto storico, i sommelier presenteranno le caratteristiche delle diverse bottiglie. Tutta la città sarà coinvolta negli eventi in calendario: oltre le piazze citate, anche Palazzo Niccolini, Palazzo Roccabruna, Trento Romana e la Biblioteca comunale si preparano ad accogliere i numerosi visitatori del Festival. Autumnus animerà la città dal 19 al 22 ottobre, quattro giorni ricchi di incontri, laboratori e degustazioni che avranno luogo grazie alla volontà e al notevole e tenace impegno da parte dei volontari della Pro Loco del centro città di Trento.

Per visionare il programma dettagliato e prenotare alcuni degli eventi previsti:
<https://autumnus.trento.it/>



SASS PORDOI 2950 m
La Terrazza delle Dolomiti
Rifugio Maria

La Terrazza delle Dolomiti è suggestiva in ogni stagione.

Raggiungi comodamente il Sass Pordoi con la funivia in 4 minuti.

Il Rifugio Maria ti aspetta per una pausa golosa.

Girovagando consiglia: Scopri le escursioni:



Arriva "Autumnus", Festival delle eccellenze trentine. Il programma

Trento – Più dei numeri, per quanto di assoluto rilievo, è la qualità che definisce "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento". La linea dettata da Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento che organizza il Festival giunto alla terza edizione, in programma da giovedì 19 a domenica 22 ottobre, non si presta a dubbi: "Noi dobbiamo puntare all'eccellenza, non ai record". Il concetto, teorico solo in apparenza, troverà concreto riscontro in 165 tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici che coinvolgeranno l'intero centro storico per quattro giorni. Appuntamenti studiati con l'intento di valorizzare al massimo lo straordinario patrimonio eno-gastronomico trentino. Proprio a tale scopo, saranno inoltre presenti 65 produttori che, dislocati tra Piazza Mostra e Teatro Sociale, esporranno prelibatezze eno-gastronomiche di ogni genere.



"Fin dal primo momento in cui abbiamo iniziato a sviluppare le idee per il format e i contenuti della terza edizione di Autumnus siamo stati guidati dall'intento di far conoscere a un pubblico quanto più ampio possibile l'essenza autentica di ogni prodotto", spiega Marco Lazzeri. "Vogliamo che i visitatori non ne apprezzino soltanto l'indiscussa bontà, ma anche i molti aspetti che li caratterizzano: il lavoro svolto con dedizione e sacrificio da contadini, allevatori e agricoltori locali merita di essere raccontato e messo in evidenza perché, sebbene troppo spesso sottovalutato, è un imprescindibile requisito di qualità. Autumnus si propone di essere il contesto ideale per farlo".

Assieme ai produttori trentini, la manifestazione ospiterà grandi chef in arrivo da ogni parte d'Italia e anche dall'estero (Francia e Svizzera), pronti a elaborare piatti originali ed espressione di alta cucina utilizzando proprio le eccellenze trentine. Così facendo, Autumnus punta a costruirsi una dimensione sempre più internazionale, rimarcando al contempo con forza e convinzione la propria identità. Enogastronomica e agro-alimentare ovviamente. Ma anche storica e culturale, costituita da uno straordinario insieme di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili: Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", Palazzo Roccabruna e Torre Civica.

Autumnus sarà pertanto un evento diffuso, che già giovedì – nella giornata inaugurale –

proporrà al pubblico numerosi momenti di interesse e scoperta: alle 11, in Piazza Mostra, si terrà la cerimonia d'apertura, alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Il taglio del nastro sarà accompagnato dal Corpo Bandistico Città di Trento. A seguire, una degustazione a base di finger food realizzati con materie prime trentine dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto, uno dei numerosi partner che affiancano la ProLoco Centro Storico di Trento. Diversi gli appuntamenti da non perdere: alle 17.30, la sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ospiterà il convegno "Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini", a cura di Dolomiti Energia e Cristoforetti Servizi Energia SP.

Dalle 19 alle 21, nella tensostruttura di Piazza Battisti, è previsto "Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi": show cooking e imperdibili esperienze di degustazione a 360° tra ricette esclusive in abbinamento a eccellenze enoiche selezionate tra le presenti "Cantine a Teatro". Tra i protagonisti, Marco Masè e Davide Caffar (patron e chef de Il Gallo Cedrone), Simone Iob e Vinicio Tenni (chef de La vecchia Canonica) e Maddalena Zanoni (di Feral).

Al Teatro Sociale (alle 20.30) andrà in scena "The Red Shoes", uno spettacolo inedito che darà il via alla nuova stagione teatrale curata dal Centro Servizi Culturali S. Chiara. Prodotta dal Nuovo Balletto di Toscana con una creazione firmata dal pluripremiato coreografo Philippe Kratz, l'opera si sviluppa come un viaggio in danza che prende spunto dal racconto di Hans Christian Andersen e porta lo scenario della fiaba ai giorni nostri.

La giornata sarà scandita da vari laboratori (per adulti e bambini), degustazioni e incontri per conoscere storie e particolarità dei prodotti trentini. Inoltre, da giovedì fino a domenica, i visitatori avranno l'opportunità di visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo – ristrutturata di recente in seguito all'incendio del 2015 e ora di nuovo aperta al pubblico – e conoscere in un percorso a tappe le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, miglior Sommelier d'Italia – Associazione Italiana Sommelier 2017: un racconto tra vino, storia ed arte.

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



Tutto pronto per Autumnus, il festival delle eccellenze trentine. Oltre 160 eventi tra degustazioni, laboratori, show cooking e caffè scientifici: "Puntiamo sulla qualità"



TRENTO. Più dei numeri, per quanto di assoluto rilievo, è la qualità l'obiettivo di "**Autumnus – I frutti della terra città di Trento**". Ecco un intenso programma di eventi per la terza edizione, un palinsesto confezionato attorno a 165 appuntamenti tra degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici che coinvolgeranno l'intero centro storico per quattro giorni da **giovedì 19 a domenica 22 ottobre**. Presenti inoltre 65 produttori dislocati tra piazza Mostra e teatro sociale.

"Noi dobbiamo puntare all'eccellenza, non ai record", le parole di **Massimo Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento**. "Fin dal primo momento in cui abbiamo iniziato a sviluppare le idee per il format e i contenuti della terza edizione di Autumnus siamo stati guidati dall'intento di far conoscere a un pubblico quanto più ampio possibile l'essenza autentica di ogni prodotto. Vogliamo che i visitatori apprezzino l'indiscussa bontà, ma anche i molti aspetti che li caratterizzano: il lavoro svolto con dedizione e sacrificio da contadini, allevatori e agricoltori locali merita di essere raccontato e messo in evidenza perché, sebbene troppo spesso sottovalutato, è un imprescindibile requisito di qualità".

Accanto ai produttori trentini, la manifestazione ospiterà **grandi chef** in arrivo da ogni parte d'Italia e anche dall'estero (**Francia e Svizzera**), pronti a elaborare piatti originali espressione di alta cucina utilizzando proprio le eccellenze trentine. Così facendo, Autumnus punta a costruirsi una dimensione sempre più internazionale, rimarcando al contempo con forza e convinzione la propria identità. Eno-gastronomica e agro-alimentare ovviamente. Ma anche storica e culturale tra palazzi, teatri, monumenti e piazze. Tutte le location sono racchiuse nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili: **piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, piazza Mostra, palazzo Pretorio, palazzo Festi, teatro sociale "Capovolto", palazzo Roccabruna e Torre Civica**.

Un evento diffuso pronto a partire giovedì 19 alle 11 in piazza Mostra con la

partecipazione del **Corpo bandistico città di Trento**. A seguire, una degustazione a base di finger food realizzati con materie prime trentine dall'**Istituto di formazione professionale di Rovereto**. Diversi gli appuntamenti da non perdere: alle 17.30, la sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio ospiterà il convegno "Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini", a cura di **Dolomiti Energia** e **Cristoforetti servizi energia Sp.**

Dalle 19 alle 21, nella tensostruttura di piazza Battisti, è previsto "**Un viaggio goloso tra i monti del Trentino, alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi**": show cooking e imperdibili esperienze di degustazione a 360° tra ricette esclusive in abbinamento a eccellenze enoiche selezionate tra le presenti "Cantine a Teatro". Tra i protagonisti, **Marco Masè** e **Davide Caffar** (patron e chef de Il Gallo Cedrone), **Simone Iob** e **Vinicio Tenni** (chef de La vecchia Canonica) e **Maddalena Zanoni** (di Feral).

Al teatro zociale (alle 20.30) andrà in scena "**The Red Shoes**", uno spettacolo inedito che darà il via alla nuova stagione teatrale curata dal **Centro servizi culturali S. Chiara**. Prodotta dal **Nuovo Balletto di Toscana** con una creazione firmata dal pluripremiato coreografo **Philippe Kratz**, l'opera si sviluppa come un viaggio in danza che prende spunto dal racconto di **Hans Christian Andersen** e porta lo scenario della fiaba ai giorni nostri.

La giornata sarà scandita da vari laboratori (per adulti e bambini), degustazioni e incontri per conoscere storie e particolarità dei prodotti trentini. Inoltre, da giovedì fino a domenica, i visitatori avranno l'opportunità di visitare palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo – ristrutturata di recente in seguito all'incendio del 2015 e ora di nuovo aperta al pubblico – e conoscere in un percorso a tappe le bollicine di montagna **Trentodoc**, accompagnati da una guida e da **Roberto Anesi**, miglior sommelier d'Italia - Associazione italiana sommelier 2017: un racconto tra vino, storia e arte.

La manifestazione Autumnus è organizzato da **ProLoco Centro Storico di Trento** con il supporto dell'**Azienda per il turismo Trento** e di **Trentino Marketing** e il patrocinio di **Regione Trentino-Alto Adige**, **Provincia** e **Comune di Trento**.



Il taccuino della settimana (dal 16 ottobre)

Reduci dal **Festival della Sbrisolona di Mantova**, dove abbiamo abbinato al celebre dolce sei vini passiti straordinari, fra cui il 2010 Duecuori di Carlo Nerozzi di Vigne di San Pietro a Sommacampagna, inizia una settimana impegnativa di incontri.

SUPEREROI MONTANI PER FERDY WILD

Quattro appuntamenti all'**agriturismo Ferdy di Lenna** per parlare e gustare la montagna come scelta di vita ed imprenditoriale.

"Un contributo alla crescita sostenibile, un veicolo di cambiamento per diventare ambasciatori della tutela del territorio e del futuro dell'alimentazione".

Questo l'incipit delle **4 serate** che iniziano **questa sera** con **Alessandro Gilmozzi** di El Molin di Cavalese; il **30 ottobre** sarà la volta di **Michele Lazzarini e Giacomo Perletti** di Contrada Bricconi di Oltressenda Alta (Bg); il **13 novembre** va in scena **Alessandro Dal Degan** della Tana Gourmet di Asiago; il **27 novembre** **Alfio Ghezzi** di Senso a Trento.

Prenotazioni sul sito agriturismoferdy.com.

Stasera partecipa Paolo Massobrio, per raccontare questo inno di amore per la montagna.



DUE APPUNTAMENTI A TORINO E AOSTA

"Conosciamo il futuro del gusto" è il titolo dell'incontro con Paolo Massobrio al **Centro Congressi Lingotto** in occasione del **Congresso Nazionale dei dottori commercialisti**.

Alle 17 la **degustazione guidata del Baratuciat** in tre versioni, **abbinati a Salame Nobile del Giarolo, Robiola di Roccaverano e Montebore**. Organizzato con Rovida Signorelli.

Alla sera al ristorante coronato **La Clusaz di Gignod**, **incontro e cena annuale della delegazione Aostana dell'Accademia della Cucina**. **Ospite d'onore Paolo Massobrio**.



I VINI DEI RONCHI VARESINI

Il Club di Papillon del Varesotto celebra la sua 16^a edizione di “Andiam per Cantine” e lo fa con un momento di approfondimento con l’Associazione Viticoltori Varesini. In degustazione i vini di ben 9 produttori che si degusteranno dopo l’assaggio guida da Paolo Massobrio. L’appuntamento è a Cascina Ronchetto di Morazzone (via Mugnai, 52). Il ritrovo è alle ore 17. **Le cantine che partecipano:**

- Ca’ dell’Orsa – Viggiù Cantina
- Torrerossa – Travedona Monate
- Cascina Filip – Travedona-Monate
- Cascina Piano – Angera
- Cascina Ronchetto – Morazzone
- Cassiacum – Casciago
- Emotion Green Wine – Casciago
- I due Filari – Gavirate
- Tenuta Tovaglieri – Golasecca



IL GOLOSARIO PER IL TRENTINO

Incontro a Trento, nell’ambito di **Autumnus Trento**, con il Trentino visto con gli occhi de

Il Golosario. **Paolo Massobrio** interverrà alle **ore 17** presso il **Castello del Buon Consiglio**, per presentare il suo Trentino visto con le tre guide de IlGolosario, frutto di viaggi e assaggi nell'arco di 25 anni.



GOLOSARIA E LA MELA DELLA VALTELLINA

È il giorno della **Conferenza Stampa di Golosaria**, alle **ore 11** nella sala Pirelli (primo piano) del **grattacielo Pirelli di Milano**. **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti** racconteranno come si articola la manifestazione in programma **dal 4 al 6 novembre** all'**Allianz MiCo di FieraMilanocity** che ha avuto un record di adesioni per la sua 18^a edizione.

Alle 20, alla trattoria **La Ratera**, nuova corona radiosa della guida *IlGolosario Ristoranti*, lo chef **Salvatore Garofalo** realizza un **menu interamente dedicato alla Mela della Valtellina**, che presenta il suo nuovo marchio. Il tutto abbinato ai vini del **Consorzio di Tutela della Valtellina**.

Ma in contemporanea a **Osio Sotto (Bg)** ristorante **la Braseria**, **Alberto Lupini** di Italia a Tavola conduce la cena della sesta **Restaurant Week** dedicata a **“Nati per Stare Insieme”** nata in collaborazione fra **Grana Padano e Ascovilo**.

Questo il menu:

- Uovo biologico 64°, frolla salata di mais rosso rostrato e spuma al grana padano dop 12 mesi
- Tortello al grana padano dop 18 mesi al profumo di tartufo con zucca e porcini
- Fracosta di bue grasso al BBQ e purè di patate al Grana Padano Dop riserva 24 mesi
- Caldo freddo di Grana Padano dop 12 mesi e caldarroste

Per prenotazioni: tel. 035808692





L'appuntamento Degustazioni, laboratori, cultura identitaria
A Trento si apre una manifestazione che celebra il periodo
dell'anno più suggestivo. Nei luoghi caratteristici della città

RISPLENDE L'AUTUNNO TRENTINO

TORNA LA RASSEGNA AUTUMNUS (NELLA STAGIONE DEI COLORI)

di **Luca Bergamin**

Andiamo a *coir*. È sempre stata questa l'esortazione a raggiungere le piantagioni degli alberi da frutto e bearsi dei doni che la natura fa all'uomo nell'autunno dei trentini. Prima l'uva e poi, soprattutto, le mele hanno calamitato gli abitanti della Città del Concilio tra le vigne della Piana Rotaliana, così come nei meleti della Val di Non: durante i week end che ricordano tanto quelli del Quebec canadese dedicati al sidro, mentre le foglie diventano marroni e prima che le vette imbianchino e l'avventura delle sciate in quota abbia

inizio, si parte per cogliere i regali di campi e boschi. Autumnus i Frutti della terra, questo festival delle eccellenze enogastronomiche celebra dunque, come un rito latino — del resto la Tridentum è ancora visibile in un percorso sotterraneo che sbocca nella villa di Orfeo, da poco riaperta in via Rosmini — la bontà di questa terra attraverso un contenitore gaudente che prevede 165 eventi da giovedì 19 a domenica 22 ottobre, dislocati nel centro storico con 65 espositori di prelibatezze tra Piazza Mostra e il Teatro Sociale, 19 chef coinvolti, numerosi show cooking, degustazioni di vini, appuntamenti di approfondimento scientifico, 48 laboratori formativi per bambini e famiglie. una

libreria all'interno dello storico negozio Nicolini e, infine, la genialità degli chef messa a disposizione di chi vorrà provare le loro invenzioni nell'attesa tavolata chiamata Stelle al Castello.

«I numeri di questa terza edizione sono importanti e in crescita rispetto al passato, ma resta centrale il valore sociale di Autumnus organizzato dalla ProLoco centro storico di Trento — sottolinea il suo presidente, Marco Lazzeri —, composta da 300 volontari spinti dalla passione di valorizzare il capitale storico, culturale, artistico e anche umano, nonché la bontà dei prodotti del lavoro. Questo evento non ha alcuna connotazione politica, e coinvolge il Museo Museo della scienza, la Fondazione Ed-



mund Mach, l'Università di Trento, ovvero i vertici del sapere scientifico locale. E poi siamo riusciti a mettere insieme l'Istituto Trento Doc, il Consorzio Vignaioli del Trentino e il Consorzio vini del Trentino per creare così una rete di professionisti fatta di ben 55 associazioni di categoria».

Sarà, dunque, un viaggio nel gusto e anche nei luoghi iconici della città, dalla torre civica che domina la parte orientale della piazza del Duomo al Palazzo Pretorio in cui risiedevano i principi vescovi, sino appunto al Castello del Buonconsiglio. «Saremo presenti un po' ovunque, con la filiera anche delle birre artigianali e la parte della produzione destinata alla bellezza del corpo ad esempio coi ritrovati ricavati dalle stelle alpine coltivate — prosegue Lazzeri —, e ci saranno i contadini della Val di Gresta con il loro cavolo cappuccio, nonché i caseifici di Moena e Predazzo. Abbiamo inviato persino alcuni chef francesi ed esperti svizzeri di formaggio, per stimolare confronti e occasioni di crescita. Importante è pure il nostro impegno nei confronti della sostenibilità, testimoniato dalla limitazione delle materie plastiche e della corrente elettrica impiegata in piastre e frigoriferi».

Tra le entità coinvolte, la Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto, i Panificatori locali e l'Istituto Alberghiero Giuseppe Cipriani testimonieranno dinnanzi agli almeno 20mila spettatori attesi in questa terza edizione come si portano avanti quei valori della trentinità professati già a partire dal Medioevo. Anche

le Cene del Concilio sono destinate a stuzzicare l'interesse

generale: i commensali compiranno, infatti, un percorso di degustazione a ritroso nel tempo sino al XVI secolo, guidati da Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, e dagli chef Fiorenzo Varesco, Daniele Tomasi e Paolo Bea. I principi, si sa, erano ghiotti di carne salada. I loro discendenti ad Autumnus potranno assaggiare quella delizia contemporanea del salmerino alpino e brindare alla stagione della raccolta con lo spumante della terra del coir.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco Lazzeri
I numeri di questa terza edizione sono importanti e in crescita ma resta centrale il valore sociale

165

gli eventi in programma per la III edizione di «Autumnus» che si svolgeranno su una superficie di oltre 7.500 metri quadri

65

gli espositori coinvolti, con 19 chef impegnati nell'iniziativa e 618 fortunati, a degustare cibi e vini proposti nei 14 show cooking

23

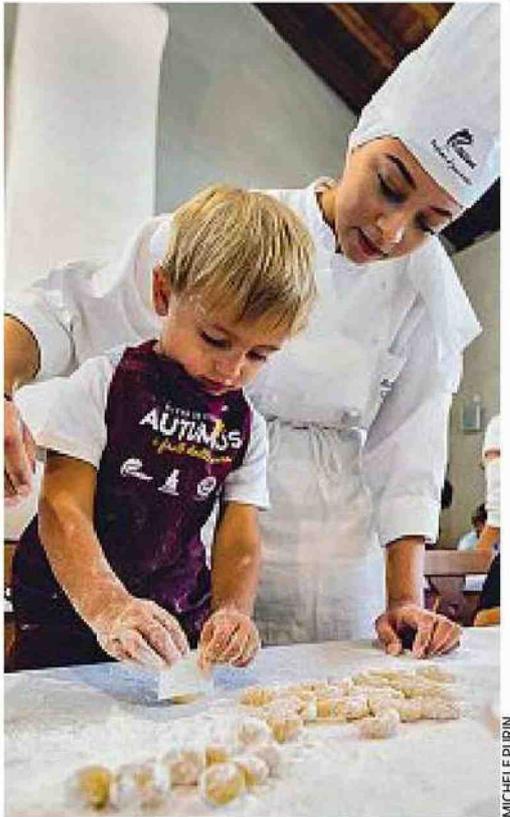
le aziende partner che sostengono l'evento, che hanno dato vita a 48 laboratori scientifici formativi per bambini e famiglie



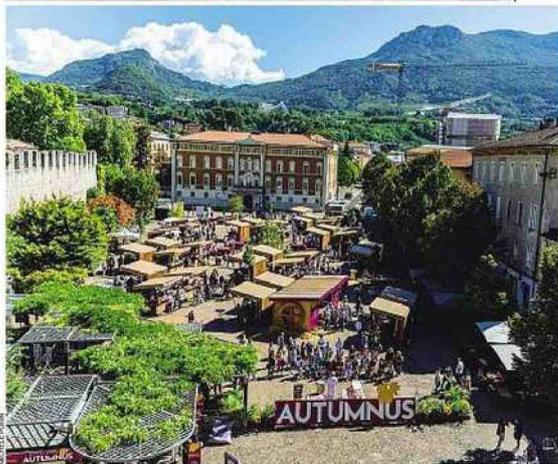
Per i bambini Qui e a lato i laboratori



► 14 ottobre 2023



MICHELE PURIN





Autumnus, San Michele grande protagonista

Dal 19 al 22 ottobre la rassegna Autumnus tornerà tra le vie del centro storico di Trento e anche in questa terza edizione non mancherà la Fondazione Edmund Mach, con alcune interessanti attività per portare per qualche giorno «in città» le attività di formazione, ricerca e trasferimento tecnologico che vengono condotte quotidianamente nel campus di San Michele all'Adige.

Da venerdì 19 a domenica 22 sono in programma, su prenotazione sul sito di Autumnus, sette appuntamenti presso lo spazio archeologico Sass in piazza Cesare Battisti per degustare i vini della cantina Fem, accompagnati dai prodotti preparati per l'occasione dal percorso di trasformazione agroalimentare del Centro Istruzione e Formazione.

Nella piazza i visitatori avranno l'opportunità di visitare la mostra «Biodiversità agraria e paesaggi rurali: immagini del Trentino».

La mostra è testimone di due tempi storici: il passato, con un percorso iconografico storico attraverso le antiche colture, e il futuro, con l'esposizione di varietà di mele del programma di miglioramento genetico della Fondazione Edmund Mach.

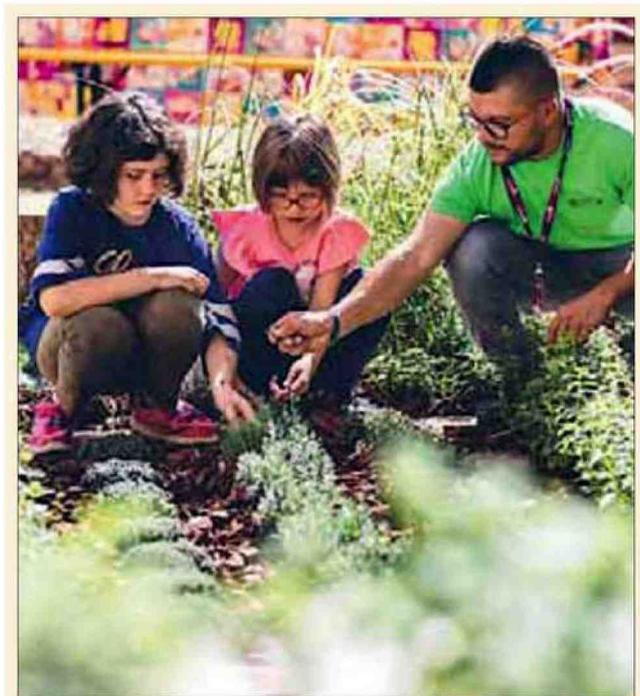
Non mancheranno le attività rivolte ai più piccoli grazie al Laboratorio per famiglie «Conosciamo le piante aromatiche... e non solo»: un «memory» realizzato con piante vere. Attraverso una modalità esperienziale, i partecipanti potranno riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche.

I bambini potranno così condividere tra loro le proprie conoscenze ed esperienze sensoriali.

Per info e prenotazioni

<https://autumnus.trento.it/>

Dalle attività per i bambini ai vini da degustare: ecco tutte le iniziative organizzate dalla Fem dal 19 al 22 ottobre





A Trento

Lo chef Oberhammer al festival «Autumnus»

Lo chef Chris Oberhammer del Tilia, ristorante stellato a Dobbiaco, guest star a «Autumnus», festival delle eccellenze enogastronomiche trentine dal 19 al 22 ottobre a Trento. Oberhammer sarà protagonista di un confronto sui formaggi di Italia, Francia e Svizzera e cucinerà per «Stelle al Castello», cena del 21 ottobre al Buonconsiglio. «I produttori trentini devono essere fieri delle loro specialità da presentare a un pubblico sempre più ampio», dice lo chef. L'evento vuole dare valore alla filiera locale. Lo chef di Dobbiaco sabato 21 (dalle 15 alle 17) nella tensostruttura in piazza Battisti, assieme a Willi Schmid, maestro casaro svizzero protagonista del documentario «Master of Cheese» e Arnaud Viel, chef francese del Gastronomie Arnaud Viel di Argentan, darà vita a degustazioni di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni leader del settore, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli. (r. b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**A Trento**

Lo chef Oberhammer al festival «Autumnus»

Lo chef Chris Oberhammer del Tilia, ristorante stellato a Dobbiaco, guest star a «Autumnus», festival delle eccellenze enogastronomiche trentine dal 19 al 22 ottobre a Trento. Oberhammer sarà protagonista di un confronto sui formaggi di Italia, Francia e Svizzera e cucinerà per «Stelle al Castello», cena del 21 ottobre al Buonconsiglio. «I produttori trentini devono essere fieri delle loro specialità da presentare a un pubblico sempre più ampio», dice lo chef. L'evento vuole dare valore alla filiera locale. Lo chef di Dobbiaco sabato 21 (dalle 15 alle 17) nella tensostruttura in piazza Battisti, assieme a Willi Schmid, maestro casaro svizzero protagonista del documentario «Master of Cheese» e Arnaud Viel, chef francese del Gastronomie Arnaud Viel di Argentan, darà vita a degustazioni di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni leader del settore, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli. (r. b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“Autumnus”, la ricetta vincente dello chef Oberhammer: “I prodotti trentini sono eccezionali, occorre valorizzarli di più” « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Quando:

19 ottobre 2023@17:45–18:45 Europe/Rome Fuso orario

2023-10-19T17:45:00+02:00

2023-10-19T18:45:00+02:00

“Il gusto è l’evoluzione del *savoir faire*. I produttori trentini devono essere fieri delle proprie specialità e di presentarle a un pubblico sempre più ampio. In tal senso, **‘Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento’** rappresenta un’occasione unica, un prezioso momento di confronto per assicurare il giusto riconoscimento all’intera filiera agroalimentare”. **Chris Oberhammer** sarà uno dei personaggi più attesi della terza edizione del festival delle eccellenze trentine organizzato dalla **Pro Loco Centro Storico di Trento**, in programma **dal 19 al 22 ottobre 2023** in tutto il centro storico.

Lo chef del ristorante Tilia di Dobbiaco in Val Pusteria, insignito con una stella Michelin, lo scorso anno aveva allietato la vista e, soprattutto, il palato dei visitatori di “Autumnus” con uno show cooking di altissimo livello. Stavolta invece prenderà parte alla “Cheese Experience”, uno degli appuntamenti che meglio identificano il concept della rassegna: allargare lo sguardo verso nuove culture, abbattendo confini ideologici e territoriali, per stringere collaborazioni e acquisire nuove conoscenze: sabato 21 (dalle 15 alle 17) nella tensostruttura in piazza Battisti, Oberhammer, **Willi Schmid**, maestro casaro svizzero protagonista del documentario Master of Cheese e **Arnaud Viel**, chef francese del ristorante Gastronomique Arnaud Viel di Argentan, daranno vita a uno stimolante percorso di degustazione di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni leader mondiali del settore, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli del Trentino.

Oberhammer sarà inoltre uno degli chef stellati internazionali (tra loro anche Lahced Hafid del Ritz di Parigi) che delizieranno i 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare il proprio posto a **“Stelle al castello”**, la cena prevista per sabato 21 (dalle 19) nell’affascinante contesto delle sale rinascimentali del **Castello del Buonconsiglio**: un percorso eno-gastronomico unico nel suo genere, accompagnato dal Trentodoc, le bollicine di montagna prodotte nelle 67 case spumantistiche trentine e dai pregiati rossi del territorio, per chiudere coi Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper. Novità di quest’anno, la stazione dei miscelati a cura dell’Istituto Tutela Grappa del Trentino. Per l’occasione, Oberhammer realizzerà un dolce a base di polenta abbinato a una creazione di **Sergio Dondoli**, maestro gelatiere dell’omonima gelateria di San Gimignano (Siena).

“Sono davvero contento di partecipare per il secondo anno di fila ad “Autumnus”. L’immagine che gli organizzatori si stanno impegnando a dare a questa manifestazione è molto simile a quella del mio ristorante: amare il proprio territorio, mettersi in gioco, sperimentare, creare ogni volta qualcosa di nuovo con passione, abilità e coraggio”, afferma Oberhammer. “Indubbiamente è un’idea vincente quella di coinvolgere professionisti affermati, anche dall’estero, e consentire al pubblico di osservarli mentre

creano dei piatti sublimi con prodotti del territorio. Occorre valorizzarli al massimo, come chi li lavora. Alcuni vengono erroneamente sottovalutati, quando invece possono essere utilizzati per comporre piatti eccezionali. A fare la differenza spesso è il modo in cui vengono raccontati, che poi influenza anche la percezione del pubblico. In Francia ogni prodotto viene presentato con orgoglio, come se fosse un pezzo unico, qua purtroppo non avviene lo stesso". E allora ben vengano eventi come "Autumnus". "I visitatori sono curiosi di scoprire cosa li aspetta, con apertura mentale e voglia di condividere un'esperienza originale".

La rassegna, estesa quest'anno a quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni), ingloberà diversi luoghi del centro storico, contribuendo così a creare un evento diffuso. I visitatori avranno l'opportunità di apprezzare il meglio della proposta eno-gastronomica e agroalimentare trentina e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili: **Piazza Duomo, Castello del Buonconsiglio, Piazza Mostra, Palazzo Pretorio, Palazzo Festi, Teatro Sociale "Capovolto", Palazzo Roccabruna e Torre Civica**. "Autumnus" sarà scandito da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: 165 appuntamenti in totale. Inoltre, saranno presenti 65 produttori che, dislocati tra Piazza Mostra e Teatro Sociale, esporranno prelibatezze eno-gastronomiche di ogni genere.

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

programma definitivo



GIROTONDO TRA CIBO E PAESAGGIO AD AUTUMNUS

09/10/2023

(09.10.2023)

Dal 19 al 22 ottobre il MUSE sarà presente ad Autumnus, il festival delle eccellenze enogastronomiche del Trentino, con una serie di attività per i più giovani sui temi della cultura alimentare, della produzione di cibo, della biodiversità urbana, del paesaggio alpino.

I laboratori dedicati alle scuole primarie (III, IV e V) e alle scuole secondarie di primo grado sono previsti nel padiglione allestito in Piazza Duomo a Trento. Il laboratorio "girotondo tra cibo e paesaggio", nato da una stretta collaborazione tra MUSE e Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio, permette di comprendere attraverso un gioco come la produzione di cibo sia una delle principali attività umane di trasformazione del territorio e di costruzione del paesaggio alpino.

Vai al programma di autumnus

<https://autumnus.trento.it/programma-2023>

Per approfondimenti sulle attività del MUSE per le scuole

<https://ilmuseperlascuola.muse.it/muse-ad-autumnus/>



A TRENTO DAL 19 AL 22 OTTOBRE IL FESTIVAL "DIFFUSO" DELLA PROLOCO CENTRO STORICO

Autumnus esalta i frutti della terra e le eccellenze

Vuole valorizzare il patrimonio eno-gastronomico e, insieme, storico e culturale la terza edizione di "Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento", il festival delle eccellenze trentine organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento. Dal 19 al 22 ottobre - un giorno in più rispetto alla precedente edizione - la rassegna animerà diversi luoghi del centro storico (da piazza Duomo a piazza Battisti, dal Castello del Buonconsiglio a Palazzo Pretorio, e molti altri), contribuendo così a creare un evento diffuso, con un'attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale. I visitatori avranno l'opportunità di apprezzare il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze di Trento. Le principali novità riguardano Palazzo Festi, le cui sale ospiteranno gli approfondimenti guidati sul-



le specialità eno-gastronomiche del Trentino, e il Teatro Sociale "Capovolto", dove verrà ricreata una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e possibilità di dialogo con produttori, vignaioli e sommelier, in collaborazione con l'Alta Formazione Professionale dell'Istituto Cipriani.

Il fitto programma di appuntamenti sarà scandito da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici, con produttori locali, ma anche chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, che proiettano l'evento verso una dimensione sempre più internazionale. Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, rimarca la "preziosa cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela", così come il contributo degli oltre duecento volontari della ProLoco. Informazioni e programma sul sito ufficiale dell'evento www.autumnus.trento.it.



Dagli chef stellati e i maestri pasticceri agli stand dei prodotti, il Buonconsiglio e piazza Mostra al centro di Autumnus: "Tappa verso i 100 anni del museo"



TRENTO. "Il Castello diventa una parte integrante della città e questa nuova dimensione viene inaugurata con **Autumnus**, una tappa di un percorso per festeggiare i 100 anni dall'apertura del museo". Queste le parole di **Adriano Conci, dirigente del servizio tecnico al Castello del Buonconsiglio**. "Una manifestazione che, pur nell'articolazione di un programma intenso, si svolge con rispetto nei confronti della storia e dell'importanza di questo edificio". Quattro giorni di evento, **da giovedì 19 a domenica 22 ottobre**, organizzati dalla **Pro Loco Centro Storico di Trento**.

Una novità di questa terza edizione di Autumnus, **forte delle oltre 20 mila presenze dell'anno scorso**, è il maggior coinvolgimento del centro cittadino. E in questo contesto il maniero e la rinnovata piazza Mostra giocano un ruolo da protagonisti. A cominciare da **"Stelle al Castello"**: chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d'Italia, Trentino compreso naturalmente, e pure dalla Francia, delizieranno i palati dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare con piatti straordinari, risultato di talento e creatività. Chef di altissimo livello e alcuni di loro saranno poi protagonisti anche dei diversi show cooking nelle altre location dell'evento. Presenti anche i stellati trentini **Alfio Ghezzi** e **Alessandro Gilmozzi**.

Un percorso gastronomico (dei sensi) che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i **Vignaioli del Vino Santo** e la microtorrefazione de **I Druper**. Novità di quest'anno, la stazione dei miscelati a cura dell'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**. La cena stellata si è da subito affermata tra gli appuntamenti più apprezzati (e attesi) di "Autumnus".

Esordio poi per **piazza Mostra**. Dopo i lavori e la riconsegna alla cittadinanza, **gli spazi rinnovati dell'area adiacente al Buonconsiglio sono pronti a ospitare il primo evento**. "Questo coinvolgimento - dice Conci - ci impegna maggiormente sul fronte delle attività e della sorveglianza, ma rientrano nella volontà di superare le barriere e far percepire l'area come aperta e come parte integrante del tessuto cittadino. L'obiettivo è quello di far diventare il castello sempre più elemento unico con la città e con la

popolazione".

Prima Autumnus e poi il prossimo inverno sarà tempo dei **Mercatini di Natale**.

"Lavoriamo per allungare gli orari e in stretta collaborazione con Comune e Provincia per arrivare il prossimo anno a **festeggiare i 100 anni dall'apertura del museo**. Inoltre siamo in fase di allestimento di una **mostra natalizia, 'Museo anno zero. Opere recuperate 1919-2023'**, che aprirà al pubblico il prossimo 2 dicembre intitolato", prosegue Conci. "L'intenzione è di diventare ancora di più parte integrante dei principali eventi cittadini rientra nella strategia di avvicinare ancora di più il pubblico a un edificio unico e di grande valore, un patrimonio di tutta la comunità".

La quattro giorni di "Autumnus" sarà scandita da **degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici**: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e semplici curiosi. In linea con la filosofia dell'evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

"Questo evento vuole valorizzare la grandissima quantità di prodotti di eccellenza del Trentino ma anche a condividere gli spazi con enti, fondazione e istituti di tutela di grandissima qualità. Un gioco di squadra per valorizzare il territorio. Un'occasione per dimostrare quanto possa essere virtuoso il rapporto di legame con le proprie radici e la promozione turistica", conclude **Marco Lazzeri, presidente della Pro Loco Centro Storico di Trento**.



L'autunno in Trentino: destinazione enogastronomia

BeFOODIE

Pubblicato

4 ore fa

-

4 Ottobre 2023

By

Emanuela Corradini

- Share
- Tweet

I dati del **turismo eno-gastronomico** presentano un trend in salita diventando a loro volta una motivazione vacanza a integrazione del **reddito rurale** e valorizzazione esperienziale della marca territoriale, locale e del singolo produttore.

Basta guardare il calendario dell'autunno trentino 2023 e si coglie appieno il grande lavoro di **Trentino Marketing**, delle **APT** di ambito, della **Strade del vino e dei Sapori** e dei singoli operatori che hanno fatto, negli ultimi 20 anni, per evolvere l'offerta vacanza

- Share
- Tweet

I dati del **turismo eno-gastronomico** presentano un trend in salita diventando a loro volta una motivazione vacanza a integrazione del **reddito rurale** e valorizzazione esperienziale della marca territoriale, locale e del singolo produttore.

Basta guardare il calendario dell'autunno trentino 2023 e si coglie appieno il grande lavoro di **Trentino Marketing**, delle **APT** di ambito, della **Strade del vino e dei Sapori** e dei singoli operatori che hanno fatto, negli ultimi 20 anni, per evolvere l'offerta vacanza **food & beverage**.

Molto ancora da fare per **rinnovare** di stagione in stagione l'offerta perché noi consumatori e turisti culinari siamo sempre più esigenti e ci annoiamo moltissimo. Ogni anno **proposte nuove**, esperienze rinnovate per restare sempre attrattivi. Ma i risultati premiano, e molte imprese e consorzi si apprestano a sviluppare **nuove idee, concept e format**. Grande fermento per i *rural people* che stanno dando valore al lavoro degli ex-servi della gleba.

Dove la partecipazione però è più sentita, notiamo sta nell'aver reinterpretato **eventi che esistevano già** localmente. Un po' meno intense le partecipazioni e il coinvolgimento della popolazione dove le proposte sono state create a tavolino.

Ma si sa, **le tradizioni sono eventi di successo** che si protraggono nel tempo fino a diventare **espressione della nostra cultura**: in un mondo che va maledettamente di fretta la continuità per consolidare nell'immaginario di noi distratti turisti è un ingrediente fondamentale.

Facendo un escursus delle proposte di questa alta **stagione eno-gastronomica**, riscontriamo che l'elenco delle proposte, sarebbe quasi infinito, ma sapete bene di cosa parliamo. Le **vigne** danno il loro meglio e ricevono giustamente il tributo che meritano con le cerimonie, anche spettacolari, che le spettano.

In questo senso l'esperienza di **TrentoDoc Festival** è l'evento che ha ispirato molte altre

cerimonie alla **beatificazione delle bollicine**, divenute un *must* enologico e di consumi davvero spumeggianti. L'aver dato vita ad una unione di intenti per valorizzare il frutto di tanto lavoro in vigneto, ha dato risultati visibili, concreti e destinati a fare da parametro di comparazione, non solo in campo enologico.

L'unione fa la forza e permette di **investire in un marketing rilevante** che ha fatto di un brand come TrentoDoc, uno dei più **riconoscibili ed amati** dal pubblico.

Non è l'unico evento dedicato al vino, anzi, sono decine le feste di fine vendemmia e le **cantine aperte**, pronte ad ospitare turisti e locali per far conoscere la bontà dei loro prodotti. Eventi al top e proposte molto autenticamente rurali.

La raccolta delle **mele** è un'eccellente soggetto per una manifestazione amatissima come **Pomaria** in Val di Non. L'apoteosi del frutto più diffuso in Trentino, il **simbolo stesso di una cultura agricola** sulla quale si basa molta dell'economia della regione anche se spesso citata come monocultura.

L'associazione di pensiero **Trentino = mele** è fortissima anche grazie a grandi brand di valore nazionale e oltre. Anche in questo caso un esempio riuscitissimo di **fare comunità per eccellere**, grazie a consorzi che riescono ad intercettare la produzione di intere vallate e a ridistribuire il prodotto con un alto brand di **riconoscibilità**.

Altri elementi base della **tradizione culinaria trentina**, trovano un eccellente sviluppo in **Autumnus**. Una rassegna di 4 giorni che si svolge nella città di Trento con **degustazioni, show cooking e laboratori** imperniati sulla qualità delle materie del territorio. Latte, burro, yogurt, farine di diversi cereali, l'arte bianca della panificazione, frutti e verdure trasformati, ed anche la **birra** che è diventata un altro elemento di grande interesse con la moltiplicazione dei **micro-birrifici** che stanno dando grandi soddisfazioni anche in termini di premi vinti a livello nazionale e oggetto di grandi attenzioni progettuali.

Tutti i passaggi che portano alla conoscenza della storia, delle proprietà gastronomiche e del **consumo corretto degli alimenti**. La conoscenza delle **erbe** e delle **piante selvagge** del territorio, la funzione degli **impollinatori** per una migliore coltivazione. Il *foraging*, la raccolta diretta dei prodotti del bosco, per dare nuove interpretazioni a **ricette antiche, rustiche**, che provengono da una **cultura povera, contadina e montana**, in grado di esaltare ogni singolo elemento ed alimento, rielaborate in chiave attuale e moderna.

Ed ancora, la conoscenza dello zucchero, dei vini della regione, e l'intrattenimento di show cooking che celebrano le **eccellenze trentine** e la loro elaborazione. Autumnus concede ampi spazi anche ad espositori che vogliono far conoscere la qualità dei loro prodotti per diventare visibili e raggiungere un maggior numero di **gourmet e degustatori**.

Sono molte altre le occasioni di festa che ruotano attorno all'eno-gastronomia, a partire da tradizioni millenarie come le **Desmontegade** o le **Smalgiade**, che coinvolgono molte località e valle della regione. Ogni scesa a valle ha le proprie tradizioni e il proprio modo per festeggiarle, varrebbe la pena visitarle tutte per approfondire. Ovviamente il cibo è alla base di ognuno di questi eventi, dove l'ospite più importante resta il **formaggio** in tutte le sue evoluzioni, con i sapori delle erbe alpine di malga.



Arriva Autumnus: degustazioni per tutti i palati

L'evento

Chef stellati, pasticceri e altri professionisti del sapore all'opera in centro-città per far scoprire il meglio del Trentino

di Elisa Egidio

In autunno cadono le foglie, ma nascono anche nuovi colori e sapori. Come quelli di «Autumnus - I frutti della terra Città di Trento», festival dedicato al patrimonio enogastronomico e culturale del Trentino nel mondo. Ieri, al Castello del Buonconsiglio, l'inaugurazione della terza edizione, che si svolgerà dal 19 al 22 ottobre con una spiccata

vocazione internazionale e intergenerazionale, attraverso la presenza di grandi chef europei e attività rivolte ai più giovani. Tra le novità, la durata di quattro giorni, invece che tre, e l'ampliamento in nuovi spazi nei luoghi storici della città. Qui si svolgeranno ben 165 eventi in quattro giorni, tra cui 11 Show cooking aperti a 618 "buongustai" e 48 laboratori scientifici per famiglie. All'iniziativa, promossa da ProLoco Centro

Storico di Trento con il supporto Apt Trento e Trentino marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento, Muse e Fondazione Mach, parteciperanno 65 espositori, 23 aziende partner, 45 collaborazioni e 19 chef. 617 persone troveranno inoltre posto alle degustazioni e agli approfondimenti enoici. Un fittissimo programma di appuntamenti per incontrare i

gusti di professionisti, appassionati e curiosi, in un crocevia tra eccellenze locali e internazionali che affiancherà, ai migliori produttori locali, chef ed esperti provenienti dalla Francia e dalla Svizzera. Forte delle ventimila presenze dell'anno scorso, la rassegna ingloberà palazzi, teatri e monumenti che hanno scritto la storia della città, tutti raggiungibili nel raggio di

poche centinaia di metri. In Piazza del Duomo si svolgeranno laboratori, letture animate e dimostrazioni scientifiche in collaborazione con il MUSE. Sabato 21, alle ore 19, le sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio faranno da cornice a «Stelle del Castello», con protagonisti chef stellati e maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e dalla Francia. Tra le nuove location Palazzo Festi, le cui sale ospiteranno approfondimenti guidati sulle specialità enogastronomiche del Trentino, e il Teatro Sociale

«Capovolto», il più antico della città che, per l'occasione, sarà allestito con una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e occasioni d'incontro con i migliori produttori e sommelier, in collaborazione con l'Alta Formazione Professionale dell'Istituto Cipriani. Piazza Battisti sarà

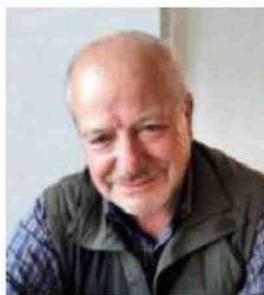


teatro degli Show cooking del maestro casaro Willi Schmid e di chef del calibro di Arnold Viel, Chris Oberhammer e Alfio Ghezzi. Ed è già boom di prenotazioni per la cena alla neo restaurata Torre Civica di Piazza Duomo, deliziata dalle bollicine di montagna del Trentodoc, fil rouge di un percorso che intreccia vino, arte e cultura. Il padiglione di Piazza Mostra ospiterà poi oltre 10 produttori locali. In Piazza Cesare Battisti, allestita da Corazzolla Arredamenti, bambini e famiglie potranno mettere letteralmente le mani in pasta e imparare a fare il pane. Un progetto reso possibile anche dal contributo di 200 volontari. «Un lavoro faticoso ma che gratifica i ragazzi», ha detto il Presidente Marco Lazzari, che ha

espresso «la responsabilità di portare avanti un format che rappresenta il Trentino». Il festival, dopo il successo del Trentodoc, «sarà un'ulteriore occasione di mettere in mostra le produzioni di eccellenza con una partecipazione molto forte», ha commentato l'assessora Giulia Zanotelli. Un'occasione, ha aggiunto, «che può sicuramente aiutare nell'aumentare non soltanto la destagionalizzazione del turismo in Trentino, ma a mettere in relazione mondo del turismo e dell'agricoltura, avvicinando i ragazzi e le famiglie». Sul sito autumnus.trento.it, dal 1 ottobre al 31 gennaio sarà attivo un negozio online, in cui gli espositori potranno promuovere i prodotti su una piattaforma digitale.



Laura Prada



Ugo Paoli



Emy Angelini



Bruno Sartori



II T

► 27 settembre 2023



La presentazione Al centro: Marco Lazzari, ProLoco Centro Storico, all'inaugurazione del festival *Foto: Marco Loss*



Autumnus: “vetrina” trentina | COSASIFA



“**Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento**”, questo il titolo del festival delle eccellenze trentine organizzato dalla **ProLoco Centro Storico di Trento** che si svolgerà dal **19 al 22 ottobre per valorizzare** l’immenso patrimonio eno-gastronomico e, insieme ad esso, quello storico e culturale del territorio. per garantire un’esperienza che mette al centro i suoi prodotti, espressione di quella “trentinità” da preservare e mostrare con orgoglio, ma che al contempo porta lo sguardo verso nuove frontiere con l’idea (e l’intento) di creare connessioni e ampliare conoscenze.

La manifestazione durerà quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) e ingloberà diversi luoghi del **centro storico della città**, contribuendo così a creare un evento diffuso, con un’attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale.

I visitatori avranno l’opportunità di apprezzare **il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina** e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d’uomo.

La quattro giorni di “Autumnus” sarà scandita da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e semplici curiosi. In linea con la filosofia dell’evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

*“Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d’eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d’Italia. Attribuirle la visibilità che merita, più che una sfida, è un impegno da portare avanti tutti insieme, anche nell’ottica di un consistente beneficio in termini di presenze turistiche– **rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento** – in tal senso, la cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela è preziosa, come il contributo dei volontari della ProLoco, oltre 200, che mettono a disposizione le loro competenze per amore della città. Le novità introdotte per questa edizione collimano con la necessità di consolidare una struttura coerente con gli obiettivi, sempre più ambiziosi, di Autumnus: poter assaggiare*

loads/2023/09/autu2.jpg?resize=768%2C467&ssl=1" alt="" width="940" height="571" data-recalc-dims="1" id="7ef20918">La manifestazione durerà quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) e ingloberà diversi luoghi del **centro storico della città**, contribuendo così a creare un evento diffuso, con un'attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale.

I visitatori avranno l'opportunità di apprezzare **il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina** e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo.

La quattro giorni di "Autumnus" sarà scandita da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e semplici curiosi. In linea con la filosofia dell'evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

*"Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d'eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d'Italia. Attribuirle la visibilità che merita, più che una sfida, è un impegno da portare avanti tutti insieme, anche nell'ottica di un consistente beneficio in termini di presenze turistiche– **rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento** – in tal senso, la cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela è preziosa, come il contributo dei volontari della ProLoco, oltre 200, che mettono a disposizione le loro competenze per amore della città. Le novità introdotte per questa edizione collimano con la necessità di consolidare una struttura coerente con gli obiettivi, sempre più ambiziosi, di Autumnus: poter assaggiare vere prelibatezze in luoghi che vantano secoli di storia è un'esperienza che non ha prezzo. L'aspetto culturale non è affatto collaterale: al contrario, concorre all'unicità di un evento che si apre all'internazionalità grazie alla presenza di chef per innovare la propria visione senza comunque mettere in discussione la centralità delle specificità che caratterizzano il nostro territorio".*

"Autumnus" sarà esteso, come detto, all'intero centro storico di Trento, ma non potrà certo prescindere dai due luoghi simbolo, **Piazza del Duomo**, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca e divulgazione del MUSE, e il **Castello del Buonconsiglio**, le cui sale rinascimentali (sabato 21 alle 19) faranno da suggestiva cornice a **"Stelle al Castello"**: chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d'Italia e pure dalla Francia delizieranno i palati dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare con piatti straordinari, risultato di talento e creatività.

Un percorso gastronomico (dei sensi) che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i **Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper**. Novità di quest'anno, la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

La cena stellata si è da subito affermata come uno degli appuntamenti più apprezzati (e attesi) di **"Autumnus"**.

Un'altra esperienza culinaria d'altri tempi – quelli del periodo conciliare, il Cinquecento – si terrà domenica 22 (alle 18) a **Palazzo Pretorio**, prima residenza vescovile eretta proprio accanto al Duomo di Trento, sede del Museo Diocesano: **"Cene del Concilio"** condurrà i commensali in un viaggio nel tempo alla scoperta di luoghi, sapori, usanze e abitudini dell'epoca.

Grazie alle spiegazioni di **Marta Villa**, antropologa dell'Università di Trento, e alla

sapienza di tre importanti chef del territorio (**Fiorenzo Varesco, Daniele Tomasi e Paolo Betti**), questa iniziativa permetterà di capire le dinamiche, gli stili di vita e le curiose modalità dello stare a tavola tipici dei convivi del passato.

Le principali novità riguardano **Palazzo Festi**, le cui sale ospiteranno gli approfondimenti guidati sulle specialità eno-gastronomiche del Trentino, e il **Teatro Sociale “Capovolto”**, il più antico della città, dove all’interno verrà ricreata una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e possibilità di dialogo con produttori, vignaioli e sommelier, in collaborazione con l’Alta Formazione Professionale dell’Istituto Cipriani.

Piazza Battisti sarà il punto di riferimento per gli show cooking (che vedranno protagonisti, tra gli altri, il maestro casaro **Willi Schmid**, e gli chef **Arnold Viel, Chris Oberhammer, Alfio Ghezzi e Christoph Haton**). **Palazzo Roccabruna** sarà invece lo spazio dedicato al pane, in collaborazione con l’Associazione Panificatori del Trentino: adulti e bambini potranno mettere, letteralmente, le mani in pasta grazie ai laboratori di panificazione.

L’itinerario di “Autumnus” da quest’anno comprende inoltre la **Torre Civica** di Piazza Duomo, recentemente ristrutturata (dopo l’incendio del 2015) e aperta al pubblico. Che, oltre a poter visitare una delle meraviglie simbolo di Trento, avranno l’opportunità di conoscere le bollicine di montagna **Trentodoc** avvalendosi della presenza di una guida e di un sommelier, per uno stimolante racconto che intreccia vino, arte e cultura.

Ai ricercatori della **Fondazione Mach**, partner della rassegna di cui nel 2024 verranno celebrati i 150 anni dalla fondazione, sarà riservata l’intera area dello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, con approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale.

Il sipario su “Autumnus” calerà fisicamente al termine dei quattro giorni di esposizione e a quel punto la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell’evento, **www.autumnus.trento.it**, dal 1° ottobre al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere **i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico**, addetti ai lavori e media. In particolare, nei giorni della fiera, il portale consentirà una vendita “omnicanales”, orientata a eliminare ogni distinzione tra spazio fisico e online.

Su ogni espositore sarà apposto un QR code che rimanda al profilo di vendita dell’espositore stesso; scansionandolo, si accederà al catalogo proposto: il cliente potrà creare un carrello di acquisto che contiene prodotti appartenenti a più espositori e usufruire di un’unica spedizione finale.

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

Taggato con:cibo

,
cucina

,
Daniele Tomasi

,
degustazioni

,
eventi

,
Fiorenzo Varesco



Trento si prepara alla terza edizione di Autumnus « Gazzetta delle Valli News dalle Valli Lombarde e Trentine

Quando:

27 settembre 2023@00:00–23:30 Europe/Rome Fuso orario

2023-09-27T00:00:00+02:00

2023-09-27T23:30:00+02:00

Trento – Valorizzare l'immenso patrimonio eno-gastronomico e, insieme ad esso, quello storico e culturale. Garantire un'esperienza che mette al centro i prodotti del territorio, espressione di quella "trentinità" da preservare e mostrare con orgoglio, ma che al contempo porta lo sguardo verso nuove frontiere con l'idea (e l'intento) di creare connessioni e ampliare conoscenze. Dimostrando, ancora una volta, quanto possa essere virtuoso il rapporto tra legame con le proprie radici e promozione turistica. Ecco i tratti identificativi della terza edizione di "Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento", il festival delle eccellenze trentine organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento che si svolgerà dal 19 al 22 ottobre 2023.

Sulla spinta dello scorso anno, quando le presenze superarono quota 20mila, la rassegna si allarga. Nelle ambizioni, nelle date e negli spazi: durerà infatti quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) e ingloberà diversi luoghi del centro storico, contribuendo così a creare un evento diffuso, con un'attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale. I visitatori avranno l'opportunità di apprezzare il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili.

La quattro giorni di "Autumnus" sarà scandita da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e semplici curiosi. In linea con la filosofia dell'evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

"Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d'eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d'Italia. Attribuirle la visibilità che merita, più che una sfida, è un impegno da portare avanti tutti insieme, anche nell'ottica di un consistente beneficio in termini di presenze turistiche", rimarca Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento. "In tal senso, la cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela è preziosa, come il contributo dei volontari della ProLoco, oltre 200, che mettono a disposizione le loro competenze per amore della città. Le novità introdotte per questa edizione collimano con la necessità di consolidare una struttura coerente con gli obiettivi, sempre più ambiziosi, di Autumnus: poter assaggiare vere prelibatezze in luoghi che vantano secoli di storia è un'esperienza che non ha prezzo. L'aspetto culturale non è affatto collaterale. Al contrario, concorre all'unicità di un evento che si apre all'internazionalità grazie alla presenza di chef per innovare la propria visione senza comunque mettere in discussione la centralità delle specificità che caratterizzano il nostro territorio. Il coinvolgimento, ad esempio, della Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto e dell'Istituto Alberghiero Trentino "Giuseppe Cipriani" è un

segnale chiaro: i giovani sono i futuri custodi della “trentinità”. Per loro questa è un’occasione irripetibile di apprendere nozioni tecniche e pratiche dai massimi interpreti dell’alta cucina”.

I luoghi della manifestazione

“Autumnus” sarà esteso all’intero centro storico di Trento, ma non potrà certo prescindere dai due luoghi simbolo. Della città e delle due precedenti edizioni: Piazza del Duomo, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca e divulgazione del MUSE, e il Castello del Buonconsiglio, le cui sale rinascimentali (sabato 21 alle 19) faranno da suggestiva cornice a “Stelle al Castello”: chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d’Italia e pure dalla Francia delizieranno i palati dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare con piatti straordinari, risultato di talento e creatività. Un percorso gastronomico (dei sensi) che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper. Novità di quest’anno, la stazione dei miscelati a cura dell’Istituto Tutela Grappa del Trentino. La cena stellata si è da subito affermata come uno degli appuntamenti più apprezzati (e attesi) di “Autumnus”. Nello spazio adiacente di Piazza Mostra verrà allestita l’area espositiva con oltre 40 produttori locali.

Un’altra esperienza culinaria d’altri tempi – quelli del periodo conciliare, il Cinquecento – si terrà domenica 22 (alle 18) a Palazzo Pretorio, prima residenza vescovile eretta proprio accanto al Duomo di Trento, sede del Museo Diocesano: “Cene del Concilio” condurrà i commensali in un viaggio nel tempo alla scoperta di luoghi, sapori, usanze e abitudini dell’epoca. Grazie alle spiegazioni di Marta Villa, antropologa dell’Università di Trento, e alla sapienza di tre importanti chef del territorio (Fiorenzo Varesco, Daniele Tomasi e Paolo Betti), questa iniziativa permetterà di capire le dinamiche, gli stili di vita e le curiose modalità dello stare a tavola tipici dei conviventi del passato.

Le principali novità riguardano Palazzo Festi, le cui sale ospiteranno gli approfondimenti guidati sulle specialità eno-gastronomiche del Trentino, e il Teatro Sociale “Capovolto”, il più antico della città, dove all’interno verrà ricreata una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e possibilità di dialogo con produttori, vignaioli e sommelier, in collaborazione con l’Alta Formazione Professionale dell’Istituto Cipriani. Piazza Battisti sarà il punto di riferimento per gli show cooking (che vedranno protagonisti, tra gli altri, il maestro casaro Willi Schmid, e gli chef Arnold Viel, Chris Oberhammer, Alfio Ghezzi e Christoph Haton). Palazzo Roccabruna sarà invece lo spazio dedicato al pane, in collaborazione con l’Associazione Panificatori del Trentino: adulti e bambini potranno mettere, letteralmente, le mani in pasta grazie ai laboratori di panificazione.

L’itinerario di “Autumnus” da quest’anno comprende inoltre la Torre Civica di Piazza Duomo, recentemente ristrutturata (dopo l’incendio del 2015) e aperta al pubblico. Che, oltre a poter visitare una delle meraviglie simbolo di Trento, avranno l’opportunità di conoscere le bollicine di montagna Trentodoc avvalendosi della presenza di una guida e di un sommelier, per uno stimolante racconto che intreccia vino, arte e cultura.

Ai ricercatori della Fondazione Mach, partner della rassegna di cui nel 2024 verranno celebrati i 150 anni dalla fondazione, sarà riservata l’intera area dello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, con approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale.

La vetrina virtuale va avanti fino al 31 gennaio 2024

Il sipario su “Autumnus” calerà fisicamente al termine dei quattro giorni di esposizione. E a quel punto la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell’evento, www.autumnus.trento.it, dal 1° ottobre al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio

online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. In particolare, nei giorni della fiera, il portale consentirà una vendita “omnicanaled”, orientata a eliminare ogni distinzione tra spazio fisico e online. Su ogni espositore sar  apposto un QR code che rimanda al profilo di vendita dell’espositore stesso; scansionandolo, si acceder  al catalogo proposto. Il cliente potr  creare un carrello di acquisto che contiene prodotti appartenenti a pi  espositori e usufruire di un’unica spedizione finale.

“Autumnus”   organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.



Autumnus, un inno alle eccellenze enogastronomiche trentine: la città diventa vetrina per grandi chef e produttori locali - Cultura e Spettacoli



Eventi / Manifestazioni

Il festival si amplia nelle date, negli spazi e nelle ambizioni, assumendo un carattere internazionale grazie alla presenza di grandi chef europei. L'obiettivo però non cambia: promuovere lo straordinario patrimonio enogastronomico e culturale del territorio. Quattro giorni (dal 19 al 22 ottobre) di laboratori, eventi e show cooking in tutti i luoghi simbolo della città. E fino a gennaio i prodotti si potranno acquistare online

TRENTO. Valorizzare l'immenso patrimonio eno-gastronomico e, insieme ad esso, quello storico e culturale. Garantire un'esperienza che mette al centro i prodotti del territorio, espressione di quella "trentinità" da preservare e mostrare con orgoglio, ma che al contempo porta lo sguardo verso nuove frontiere con l'idea (e l'intento) di creare connessioni e ampliare conoscenze. Dimostrando, ancora una volta, quanto possa essere virtuoso il rapporto tra legame con le proprie radici e promozione turistica. Ecco i tratti identificativi della terza edizione di **"Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento"**, il festival delle eccellenze trentine organizzato dalla **ProLoco Centro Storico di Trento che si svolgerà dal 19 al 22 ottobre 2023.**

Sulla spinta dello scorso anno, quando le presenze superarono quota 20mila, la rassegna si allarga. Nelle ambizioni, nelle date e negli spazi: durerà infatti quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) e ingloberà diversi luoghi del centro storico, contribuendo così a creare un evento diffuso, con un'attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale. I visitatori avranno l'opportunità di apprezzare il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d'uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili.

La quattro giorni di **"Autumnus"** sarà scandita da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e

semplici curiosi. In linea con la filosofia dell'evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

“Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d'eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d'Italia. Attribuirle la visibilità che merita, più che una sfida, è un impegno da portare avanti tutti insieme, anche nell'ottica di un consistente beneficio in termini di presenze turistiche”, rimarca **Marco Lazzeri**, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento. “In tal senso, la cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela è preziosa, come il contributo dei volontari della ProLoco, oltre 200, che mettono a disposizione le loro competenze per amore della città. Le novità introdotte per questa edizione collimano con la necessità di consolidare una struttura coerente con gli obiettivi, sempre più ambiziosi, di Autumnus: poter assaggiare vere prelibatezze in luoghi che vantano secoli di storia è un'esperienza che non ha prezzo. L'aspetto culturale non è affatto collaterale.

Al contrario, concorre all'unicità di un evento che si apre all'internazionalità grazie alla presenza di chef per innovare la propria visione senza comunque mettere in discussione la centralità delle specificità che caratterizzano il nostro territorio. Il coinvolgimento, ad esempio, della **Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto** e dell'**Istituto Alberghiero Trentino “Giuseppe Cipriani”** è un segnale chiaro: i giovani sono i futuri custodi della “trentinità”. Per loro questa è un'occasione irripetibile di apprendere nozioni tecniche e pratiche dai massimi interpreti dell'alta cucina”.

I luoghi della manifestazione

“Autumnus” sarà esteso all'intero centro storico di Trento, ma non potrà certo prescindere dai due luoghi simbolo. Della città e delle due precedenti edizioni: Piazza del Duomo, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca e divulgazione del Muse, e il **Castello del Buonconsiglio**, le cui sale rinascimentali (sabato 21 alle 19) faranno da suggestiva cornice a “Stelle al Castello”: chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d'Italia e pure dalla Francia delizieranno i palati dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare con piatti straordinari, risultato di talento e creatività.

Un percorso gastronomico (dei sensi) che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper. Novità di quest'anno, la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. La cena stellata si è da subito affermata come uno degli appuntamenti più apprezzati (e attesi) di “Autumnus”. Nello spazio adiacente di Piazza Mostra verrà allestita l'area espositiva con oltre 40 produttori locali.

Un'altra esperienza culinaria d'altri tempi – quelli del periodo conciliare, il Cinquecento – si terrà domenica 22 (alle 18) a Palazzo Pretorio, prima residenza vescovile eretta proprio accanto al Duomo di Trento, sede del **Museo Diocesano**: “Cene del Concilio” condurrà i commensali in un viaggio nel tempo alla scoperta di luoghi, sapori, usanze e abitudini dell'epoca. Grazie alle spiegazioni di Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, e alla sapienza di tre importanti chef del territorio (Fiorenzo Varesco, Daniele Tomasi e Paolo Betti), questa iniziativa permetterà di capire le dinamiche, gli stili di vita e le curiose modalità dello stare a tavola tipici dei convivii del passato.

Le principali novità riguardano

Palazzo Festi, le cui sale ospiteranno gli approfondimenti guidati sulle specialità eno-gastronomiche del Trentino, e il Teatro Sociale “Capovolto”, il più antico della città, dove all’interno verrà ricreata una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e possibilità di dialogo con produttori, vignaioli e sommelier, in collaborazione con l’Alta Formazione Professionale dell’Istituto Cipriani. Piazza Battisti sarà il punto di riferimento per gli show cooking (che vedranno protagonisti, tra gli altri, il maestro casaro **Willi Schmid**, e gli chef **Arnold Viel**, **Chris Oberhammer**, **Alfio Ghezzi** e **Christoph Haton**). Palazzo Roccabruna sarà invece lo spazio dedicato al pane, in collaborazione con l’Associazione Panificatori del Trentino: adulti e bambini potranno mettere, letteralmente, le mani in pasta grazie ai laboratori di panificazione.

L’itinerario di “Autumnus” da quest’anno comprende inoltre la **Torre Civica di Piazza Duomo**, recentemente ristrutturata (dopo l’incendio del 2015) e aperta al pubblico. Che, oltre a poter visitare una delle meraviglie simbolo di Trento, avranno l’opportunità di conoscere le bollicine di montagna Trentodoc avvalendosi della presenza di una guida e di un sommelier, per uno stimolante racconto che intreccia vino, arte e cultura.

Ai ricercatori della Fondazione Mach, partner della rassegna di cui nel 2024 verranno celebrati i 150 anni dalla fondazione, sarà riservata l’intera area dello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, con approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale.

La vetrina virtuale va avanti fino al 31 gennaio 2024

Il sipario su “Autumnus” calerà fisicamente al termine dei quattro giorni di esposizione. E a quel punto la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell’evento, www.autumnus.trento.it, dal 1° ottobre al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. In particolare, nei giorni della fiera, il portale consentirà una vendita “omnicanaled”, orientata a eliminare ogni distinzione tra spazio fisico e online. Su ogni espositore sarà apposto un QR code che rimanda al profilo di vendita dell’espositore stesso; scansionandolo, si accederà al catalogo proposto. Il cliente potrà creare un carrello di acquisto che contiene prodotti appartenenti a più espositori e usufruire di un’unica spedizione finale.

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



Museo Diocesano, viaggio nella cucina del Cinquecento con le Cene del Concilio: domani l'ultimo appuntamento - Trento



Menu

TRENTO. Iniziate il 30 maggio, proseguite il 21 giugno, il 12 e 19 luglio e poi il 2 agosto, terminano domani, 6 settembre, gli appuntamenti estivi con le **Cene del Concilio al Museo Diocesano Tridentino.**

Resta ancora la data del prossimo 22 ottobre alle 18, cena in collaborazione con **Autumnus.** Anche quest'anno il percorso inizierà dalle sale del Museo e proseguirà nelle vie e nelle piazze del centro, per poi concludersi con la **rievocazione di una cena servita nella splendida cornice di un giardino segreto ispirata ai veri convivi del passato.**

Grazie alle spiegazioni di un'antropologa dell'Università di Trento ed alla sapienza di tre importanti chef del territorio, questa **esperienza culinaria d'altri tempi** permetterà di capire le dinamiche, gli stili di vita e le curiose modalità dello stare a tavola nel Cinquecento ma anche nel Sei-Settecento.

La novità di quest'anno è infatti un format diviso per epoche, i primi due appuntamenti hanno condotto i partecipanti alla scoperta di saperi e sapori sulle tracce del concilio, delle **usanze e abitudini della metà del Cinquecento,** mentre gli ultimi tre proseguono il viaggio nel tempo fino all'epoca barocca, quando la ricerca della "meraviglia" fu il fine delle feste organizzate con sfarzo lussuoso e ricchi banchetti.

Si è deciso inoltre di arricchire l'iniziativa con **due ulteriori incontri:** il primo, si è realizzato in collaborazione con **ProLoco Centro Storico Trento;** il secondo **ulteriore incontro** verrà realizzato il **22 ottobre in collaborazione con Autumnus** ad ottobre.

Di seguito il programma di domani, 6 settembre: "**Cene del concilio di Trento: il Sei-Settecento**"

A cura di Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli, Daniele Tomasi di Innessi, Paolo Betti del Rifugio Maranza e con la consulenza antropologica di Marta Villa, Università di Trento. Il viaggio continua, i grandi fasti del concilio sono ormai un ricordo lontano, ma non c'è da scoraggiarsi, lo spirito festoso continua ad animare gli uomini e le donne

durante tutta l'epoca barocca.

Due secoli ispirati dallo sfarzo lussuoso, da giochi e da balli che si concludono con ricchi banchetti, ogni occasione fornisce il pretesto per risvegliare in città il mondo della festa. Tutti sono chiamati a partecipare: principi vescovi, nobili, artisti e scrittori, ogni cittadino può contribuire a trasformare Trento in un teatro all'aperto.

Il percorso inizierà all'interno del Museo per proseguire nelle vie della città, tra i palazzi e le chiese che ancora oggi conservano il ricordo delle sontuose decorazioni realizzate per queste occasioni. Il viaggio nel passato si concluderà con un banchetto che rievoca lo sfarzo del mondo barocco. Ai cibi già presenti nel Cinquecento, è in questo periodo che vengono introdotte composizioni con paste sfoglie salate, pappe e polente di cereali minori antichi, cacao e cioccolato, dolci ricamati con pasta di zucchero. In collaborazione con Osteria Storica Morelli, Innesti, Rifugio Maranza, Proposta Vini, Pastificio Felicetti, Slow Food, Distilleria Villa de Varda, Bauer, Dolomiti Energia, Ferruzzi Service, ProLoco Centro Storico Trento, Autumnus, Provincia ed Apt Trento e Monte Bondone. Per informazioni:ceneconcilio@mdtn.it o 0461 234419. **C.L.**