



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

10-20 OTTOBRE 2024

# COLLABORATORI





## **ROBERTO FAILONI**

*Assessore all'Artigianato,  
Commercio, Turismo,  
Foreste, Caccia e Pesca*

Le produzioni locali  
racchiudono la storia  
e le tradizioni del nostro  
territorio, ma anche  
passione e lavoro  
dei suoi produttori

Le produzioni locali rappresentano l'anima di un territorio, ne racchiudono la storia e le tradizioni, ma raccontano anche la passione e il lavoro delle persone che le producono.

Ecco quindi che Autumnus offre una straordinaria vetrina non solo per i nostri prodotti tipici ma per l'intero Trentino, conducendo il visitatore in un viaggio sensoriale alla scoperta delle nostre vallate.

In questi anni la kermesse è cresciuta, diventando uno dei maggiori appuntamenti dell'offerta turistica autunnale. La sinergia con le altre realtà culturali della città e, in questa edizione, con il Festival dello Sport, sono certo regalerà un ulteriore salto di qualità all'evento.







## FRANCO IANESELLI

*Sindaco del  
Comune di Trento*

Autumnus è una delle più belle manifestazioni della città di Trento perché valorizza i prodotti del nostro territorio e ci ricorda che il nostro Comune ha ancora un'identità fortemente legata alla terra

Anche i luoghi hanno un sapore. È quello dei prodotti del territorio, che siano formaggi o funghi, vini o una qualsiasi varietà di mele. Autumnus torna ogni anno a riproporci i sapori della terra trentina, quelli della tradizione e quelli reinterpretati da piatti innovativi eppure altrettanto autentici. In un periodo in cui l'importanza del km 0 e del cibo genuino diventa sempre più evidente, Autumnus ci ricorda che l'agricoltura è nel dna della nostra terra ed è la prima e più importante forma di manutenzione del territorio.

Promuovere l'agricoltura locale significa anche promuovere la sicurezza alimentare, più che mai importante in questi anni di frodi globalizzate, di contraffazioni che non solo ledono gli interessi degli imprenditori onesti, ma minacciano pure la nostra salute. E poi l'agricoltura è destinata a essere sempre più integrata con il turismo perché i visitatori che arrivano in Trentino cercano tipicità anche nel cibo, cercano l'enogastronomia locale, vogliono assaggiare i piatti della tradizione. E, quando tornano a casa, vanno a caccia dei prodotti che hanno provato nei nostri ristoranti. Autumnus è la manifestazione che meglio integra due settori, che li fa dialogare attivando un circolo virtuoso per cui l'agricoltura diventa (anche) attrazione turistica e il turismo promuove i nostri prodotti agricoli.

Non mi resta che ringraziare gli organizzatori, in primis la Pro Loco, i produttori e tutti coloro che contribuiscono al successo di questa bella manifestazione.





## MARCO LAZZERI

Presidente ProLoco  
Centro Storico Trento

## La quarta edizione di Autumnus è un'esperienza di gusto tra location esclusive. Ma tutto questo è possibile solo grazie ai volontari

Il 2024 celebra il volontariato. Trento è capitale europea del volontariato. La ProLoco centro storico di Trento, grazie all'impegno e all'amore dei volontari per la loro città, ha dato vita a un evento unico nel suo genere, che fa della qualità e della località i suoi punti cardine.

Torna Autumnus - I frutti della terra. La quarta edizione della kermesse acquisisce ulteriore prestigio grazie alla concomitanza con il Festival dello Sport. La celebre vetrina internazionale creata da Trentino Marketing insieme a Gazzetta dello Sport permetterà alla città di Trento di fare da splendida cornice all'abbraccio tra i campioni delle varie discipline e i prodotti della terra trentina, sapientemente lavorati e trasformati dalle esperte mani di viticoltori e chef. Una preziosa sinergia, grazie alla quale Trento rafforza la propria immagine di "Città dei festival", assicurando ai visitatori, in un unico contenitore, una proposta senza eguali per livello e trasversalità degli eventi che la compongono.

Voglio chiudere come ho iniziato, con i nostri volontari. Solo grazie a loro tutto questo è possibile. Sono oltre 300, giovani e meno giovani, uomini e donne, studenti e lavoratori, molti con una famiglia. Nei dieci giorni di Autumnus (ma alcuni di loro già da molto prima) trascurano impegni, affetti, professioni. Scelgono di mettere la loro alta qualificazione, il loro mestiere, le loro competenze teoriche, al servizio della città. Senza un compenso materiale, ripagati dalla gioia e dall'entusiasmo di chi vive le esperienze, partecipa ai laboratori, assaggia i piatti preparati apposta per loro.

In questa quarta edizione Autumnus ha ampliato non solo le giornate di apertura ma anche le offerte, le attività, le location. Scoprite il programma, esplorate Trento, assaggiate, degustate e lasciatevi sorprendere dai frutti della nostra meravigliosa terra.



**Dal 10 al 20 ottobre ti aspettiamo per la quarta edizione ricca di sapori e profumi, circondati dalle bellezze del centro storico della città di Trento.**

Un'iniziativa a cura della **ProLoco 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 undici giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking

per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti simbolo del territorio.

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

**Il programma potrebbe subire variazioni.** Ti invitiamo a verificare la versione online su [autumnus.trento.it](http://autumnus.trento.it) per gli aggiornamenti che potranno verificarsi dopo la stampa di questo opuscolo.

**Credits fotografici.** Ringraziamo i collaboratori e gli espositori che hanno messo a disposizione il materiale iconografico a corredo di questo opuscolo.



## LEGENDA DEGLI EVENTI



DEGUSTAZIONI



INCONTRI E  
 CONVEGNI



CAFFÈ  
 SCIENTIFICI



CONSUMAZIONE  
 A PAGAMENTO



LABORATORI



SHOW  
 COOKING



INGRESSO  
 A PAGAMENTO

Per gli eventi ad ingresso gratuito con **prenotazione obbligatoria** è necessario riservare il tuo biglietto sul sito [trento.it](http://trento.it), salvo diverse indicazioni. Per gli eventi in cui è previsto l'**ingresso a pagamento**, segnalati dall'icona, basterà

effettuare il saldo al momento della prenotazione online, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Puoi invece accedere sempre liberamente, senza prenotazione, agli eventi ad **ingresso libero**.

	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00								
<b>GIOVEDÌ 10</b>															
PIAZZA MOSTRA				LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA											
AREA LABORATORI				IMPARIAMO A FARE IL PANE											
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS													
BIBLIOTECA COMUNALE	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO														

<b>VENERDÌ 11</b>															
PIAZZA MOSTRA				LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA											
AREA LABORATORI				IMPARIAMO A FARE IL PANE											
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS													
BIBLIOTECA COMUNALE	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO														

<b>SABATO 12</b>															
PALAZZO TRAUTMANNSDORF															
CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO															
PIAZZA MOSTRA				LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA											
AREA LABORATORI				IMPARIAMO A FARE IL PANE											
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS													
BIBLIOTECA COMUNALE	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO														

<b>DOMENICA 13</b>															
PALAZZO TRAUTMANNSDORF				VINI PIWI, IN CAMMINO VERSO UNA MAGGIOR SOSTENIBILITA' IN VITICOLTURA											
PIAZZA MOSTRA				LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA											
AREA LABORATORI				IMPARIAMO A FARE IL PANE											
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS													

		15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00
[Empty row]										
[Empty row]										
	IMPARIAMO A FARE IL PANE									
RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS				ROTTE SONORE "ON TOUR"						
[Empty row]										
[Empty row]										
	IMPARIAMO A FARE IL PANE									
RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS				ROTTE SONORE "ON TOUR"						
[Empty row]										
[Empty row]										
				VINI PIWI, IN CAMMINO VERSO UNA MAGGIOR SOSTENIBILITA' IN VITICOLTURA						
							STELLE AL CASTELLO			
[Empty row]										
	IMPARIAMO A FARE IL PANE									
RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS										
[Empty row]										
[Empty row]										
	IMPARIAMO A FARE IL PANE									
RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS										

**BIBLIOTECA  
COMUNALE**

GIOVEDÌ 10 E  
VENERDÌ 11 OTTOBRE  
Ore 08:30 - 19:30

SABATO 12 OTTOBRE  
Ore 08:30 - 12:30

Ingresso libero

## Fra ricettari e ramaioli, il gusto dell'autunno

### MOSTRA

Attraverso l'esposizione di libri, documenti e immagini delle loro collezioni, proponiamo un'immersione nei profumi e sapori dell'autunno con particolare attenzione ai prodotti della terra trentina e al loro utilizzo in cucina. Scoprendo antiche ricette e ricettari si cercherà di recuperare il sapore delle preparazioni di una volta.

*A cura della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento*

**PIAZZA MOSTRA**

TUTTI I GIORNI

Ore 09:00 - 12:00



Ingresso libero

## Monci in Autumnus

Laura Paolazzi e Gabriele Biancardi di Radio Dolomiti conducono Monci "on tour" in piazza Mostra. L'occasione radiofonica per conoscere meglio la città, l'evento Autumnus e i suoi protagonisti. All'interno di ogni puntata i "Caffè scientifici" daranno voce, due volte al giorno ad ospiti eccellenti e agli espositori della piazza per approfondimenti legati al mondo produttivo locale.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PIAZZA MOSTRA**

GIOVEDÌ 10 OTTOBRE

Ore 10:00 - 11:30

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici  
rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

### IMPARIAMO A FARE IL PANTRENTINO E LA TORTA DE FREGOLTI

### IMPARIAMO A FARE IL CUCCALAR E LA TORTA DE FREGOLTI

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*





**PIAZZA MOSTRA**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 10:00 - 23:00



Ingresso libero  
Consumazione  
a pagamento

## Le eccellenza trentine scendono in piazza

Immergiti in un emozionante viaggio tra i sapori della tradizione, con 34 stand enogastronomici pronti a deliziare ogni palato. Un percorso autentico tra gusti genuini, dove ogni assaggio racconta una storia di sapori unici e irresistibili.

**PIAZZA MOSTRA**  
GIOVEDÌ 10 OTTOBRE  
Ore 12:15 - 13:15



## L'evoluzione del gin

Come nasce il gin, come si è trasformato negli anni e come cambierà nel futuro? Quali botaniche comporrà questo distillato tanto bevuto oggi e chissà tra qualche anno...

*A cura di Samuele Gorzalini in arte Gin Discovery, Valerio e Yor proprietari di GIN LANE - Roma, e Igor Masella titolare di Ginificio Microdistillery® - Trentino.*

**PIAZZA MOSTRA**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 14:00 - 17:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PIAZZA MOSTRA**  
GIOVEDÌ 10 OTTOBRE  
Ore 15:30 - 16:30



Ingresso libero

## L'approccio al gin

Come si approcciano i clienti ai locali? Come viene scelto un gin al momento dell'acquisto e quanto il packaging influenza l'acquisto?

*A cura di Samuele Gorzalini in arte Gin Discovery, Valerio e Yor proprietari di GIN LANE - Roma, e Igor Masella titolare di Ginificio Microdistillery® - Trentino.*

**PIAZZA MOSTRA**

GIOVEDÌ 10 E  
VENERDÌ 11 OTTOBRE

Ore 17:00 - 20:00

Ingresso libero

**Rotte Sonore "on tour"**

Programma radiofonico condotto da Mattia Chianchiano.

A cura di Radio Dolomiti

**PIAZZA MOSTRA**

VENERDÌ 11 OTTOBRE

Ore 10:00 - 11:30

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici  
rivolti al pubblico

**Impariamo a fare il pane**

**IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE DOLOMITI  
E LO SFORMATO DI PANE E MELE**

**IMPARIAMO A FARE LO SDRAMEL  
E LO SFORMATO DI PANE E MELE**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

**PIAZZA MOSTRA**

SABATO 12 OTTOBRE

Ore 10:00 - 11:30

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici  
rivolti al pubblico

**Impariamo a fare il pane**

**IMPARIAMO A FARE IL PANE AL MAIS  
E LO STRUDEL DI MELE TRENTINO**

**IMPARIAMO A FARE LA PINZA MOCHENA  
E LO STRUDEL DI MELE TRENTINO**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

**PIAZZA MOSTRA**

SABATO 12 E  
DOMENICA 13 OTTOBRE

Ore 16:00 - 18:00

Ingresso libero

**Radio Dolomiti per Autumnus**

Diretta radio a cura di Radio Dolomiti

A cura di Radio Dolomiti

UN TERRITORIO UNICO.  
QUESTA È **FORST**.



**Natura, comunità, tradizione** e uno sguardo al **futuro**:  
**Birra FORST** nasce in un territorio in cui la **qualità**  
è un valore non negoziabile. Qui affondano le **nostre radici**.  
Qui nasce il **gusto unico** delle nostre birre.



 BirraForstBier

 forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

[www.forst.it](http://www.forst.it)

[www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)

**PALAZZO  
TRAUTMANNSDORF**

SABATO 12 OTTOBRE  
Ore 16:00 - 22:00

DOMENICA  
13 OTTOBRE  
Ore 10:00 - 15:00



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria



## Vini Piwi - in cammino verso una maggior sostenibilità in viticoltura

**A DIECI ANNI DALLA COSTITUZIONE DI PIWI TRENTINO E ALLA POSSIBILITÀ DI COLTIVARE LE NUOVE VARIETÀ RESISTENTI ALLE PRINCIPALI MALATTIE FUNGINE, VENGONO PRESENTATI I VINI OTTENUTI DA ALCUNI PRODUTTORI TRENTINI.**

Un'occasione unica per esplorare l'eccellenza dei vini PIWI, ottenuti da nuove varietà resistenti alle principali malattie fungine. In questa esposizione, saranno presentati i vini di 16 produttori trentini, che con passione e innovazione stanno guidando il futuro della viticoltura sostenibile.

I visitatori potranno degustare una selezione di questi vini presso i banchi d'assaggio e approfondire la conoscenza di queste nuove varietà. Inoltre, sarà possibile scoprire quanto si sta realizzando oltreconfine: in degustazione infatti anche 12 vini premiati al recente concorso PIWI Austria, offrendo uno sguardo interessante sulle tendenze emergenti nella vicina Austria.

Durante la manifestazione sarà dato spazio alla spiegazione di come si sia giunti alla necessità di usare nuove varietà resistenti, a cura di Vacchetti Marco.

*A cura di PIWI Trentino*

## PIAZZA MOSTRA

DOMENICA  
13 OTTOBRE

Ore 10:00 - 11:30

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici  
rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

**IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE PALAFITTE  
E I BISCOTTI DE PAN SEC**

**IMPARIAMO A FARE IL PANE DOLCE DI SAN  
VIGILIO E I BISCOTTI DE PAN SEC**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*



L'Associazione Fiori del Trentino rappresenta le aziende trentine che coltivano piante e fiori sul territorio Trentino, garantendo qualità e rispetto per l'ambiente.

Cerca il floricoltore più vicino a te!

@fiorideltrentino



**Il Trentino è cooperazione.**

Vieni a conoscere la nostra comunità di imprese su [www.cooperazionetrentina.it](http://www.cooperazionetrentina.it).

inFederazione

inCooperazione

inTrentino

CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO

SABATO 12 OTTOBRE - Ore 19:30

## Stelle al Castello

Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 150

Un viaggio enogastronomico senza precedenti: una cena itinerante all'interno delle maestose sale del Castello del Buonconsiglio, interpretata dai più rinomati chef stellati d'Italia. Ogni tappa del percorso offrirà piatti d'autore abbinati ai migliori vini del territorio, dalle sofisticate bollicine di montagna Trentodoc, che esalteranno ogni portata ai grandi rossi trentini, espressione del territorio. Il dolce epilogo sarà scandito dai Vignaioli del Vino Santo, che aggiungeranno un tocco di raffinatezza e tradizione e la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

In questa quarta edizione, Stelle al Castello introduce una novità assoluta: l'incontro e la stretta collaborazione con l'associazione Ambasciatori del Gusto che rappresenta l'eccellenza della cucina italiana sia in Italia che all'Estero. Una serata esclusiva dove gusto e cultura si fondono nella magica atmosfera del castello.

*A cura di ProLoco Centro Storico di Trento e Castello del Buonconsiglio*

Stelle al Castello è una cena itinerante tra le suggestive sale del Castello del Buonconsiglio, prevede la presenza di gradini, rampe e dislivelli che potrebbero renderla poco accessibile per persone con disabilità motorie.

Vi invitiamo a contattarci per ulteriori informazioni e per suggerirvi altri eventi che possano offrirvi un'esperienza altrettanto coinvolgente e accessibile.



ALESSANDRO  
BELLINGERI



ALESSANDRO  
GILMOZZI





**EUGENIO  
BOER**



**PAOLO  
BRUNELLI**



**GIANLUCA  
FUSTO**



**LEANDRO  
LUPPI**



**CHRIS  
OBERHAMMER**



**VALERIO  
SERINO**

	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00		
<b>LUNEDÌ 14</b>									
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>									
SALA DELLE MARANGONERIE									
<b>PIAZZA MOSTRA</b>			LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS							
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO								

<b>MARTEDÌ 15</b>									
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>									
SALA DELLE MARANGONERIE									
REFETTORIO CLESIANO									
<b>PIAZZA MOSTRA</b>			LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS							
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO								

<b>MERCOLEDÌ 16</b>									
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>									
SALA DELLE MARANGONERIE									
<b>PIAZZA MOSTRA</b>			LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS							
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>	FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO								



**BIBLIOTECA  
COMUNALE**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 08:30 - 19:30  
Ingresso libero

## Fra ricettari e ramaioli, il gusto dell'autunno

**MOSTRA**

Attraverso l'esposizione di libri, documenti e immagini delle loro collezioni, proponiamo un'immersione nei profumi e sapori dell'autunno con particolare attenzione ai prodotti della terra trentina e al loro utilizzo in cucina. Scoprendo antiche ricette e ricettari si cercherà di recuperare il sapore delle preparazioni di una volta.

*A cura della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento*

**PIAZZA MOSTRA**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 09:00 - 12:00



Ingresso libero

## Monci in Autumnus

Laura Paolazzi e Gabriele Biancardi di Radio Dolomiti conducono Monci "on tour" in piazza Mostra. L'occasione radiofonica per conoscere meglio la città, l'evento Autumnus e i suoi protagonisti. All'interno di ogni puntata i "Caffè scientifici" daranno voce, due volte al giorno ad ospiti eccellenti e agli espositori della piazza per approfondimenti legati al mondo produttivo locale.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PIAZZA MOSTRA**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 14:00 - 17:00  
Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PIAZZA MOSTRA**  
TUTTI I GIORNI  
Ore 17:00 - 20:00  
Ingresso libero

## Rotte Sonore "on tour"

Programma radiofonico condotto da Mattia Chianchiano.

*A cura di Radio Dolomiti*



the green playground & urban equipment company

[www.holzhof.com](http://www.holzhof.com)



Consorzio Vini del Trentino, foto Romano Magrone

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
SALA DELLE MARANGONERIE  
LUNEDÌ 14 OTTOBRE  
Ore 19:00 - 20:30

## Gusto senza tempo

IL MÜLLER THURGAU DELLA VAL DI CEMBRA  
INCONTRA I FORMAGGI DELLA VALSUGANA



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 24

Gli aromi del Müller Thurgau, anche di sorprendenti vecchie annate, incontrano la dolce freschezza di una selezione di formaggi trentini. Un aperitivo narrato con produttori ed esperti che porta la Val di Cembra nei calici e le produzioni casearie della Valsugana nel piatto.

*A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Consorzio Vini del Trentino. Sommelier Marina Schmohl*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO**  
REFETTORIO  
CLESIANO  
MARTEDÌ 15 OTTOBRE  
Ore 19:00 - 20:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Degustazione 6 calici  
Posti disponibili: 24

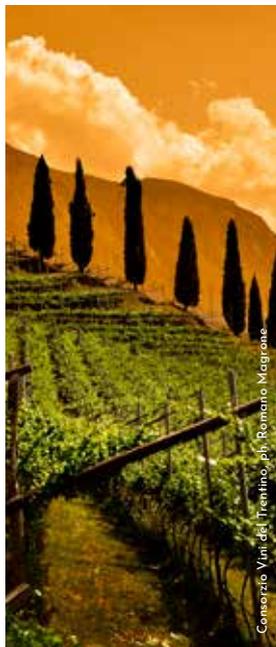
## Calici a confronto: Viaggio tra le Eccellenze Vinicole

**L'ARTE DELLE BOLLICINE: TRENTODOC,  
FRANCIACORTA E CHAMPAGNE**

Una raffinata degustazione guidata dedicata alle bollicine d'eccellenza. Scopri l'arte e la maestria che caratterizzano il Trentodoc, il Franciacorta e la Champagne attraverso una selezione di spumanti distintivi. Sotto la guida di esperti esplorerai le differenze e le somiglianze di queste prestigiose bollicine, approfondendo le tecniche di produzione e le caratteristiche uniche di ciascun metodo. Un'occasione imperdibile per apprezzare la complessità e la qualità delle bollicine internazionali.

*A cura di Fabio Leali e Nereo Pederzoli*





Consorzio Vini del Trentino - ph. Romano Magrane

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
**SALA DELLE MARANGONERIE**  
**MARTEDÌ 15 OTTOBRE**  
**Ore 19:00 - 20:30**

## Nobiltà di sapori

IL PUZZONE DOP DI MOENA INCONTRA  
IL VINO SIMBOLO DELLA PIANA ROTALIANA



**Prenotazione obbligatoria**  
**Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 24**

Il Principe dei vini rossi trentini a braccetto con il Re dei formaggi delle Dolomiti. Un aperitivo narrato, a tu per tu con produttori ed esperti, per assaporare le sfumature di abbinamento tra la prima DOC enologica del Trentino, il Teroldego Rotaliano, e la DOP più "quotata" del mondo caseario trentino, il Puzzone di Moena

*A cura delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino e del Consorzio Vini del Trentino. Sommelier Sylvie Franceschini*



**CONSORZIO TRENTINO**  
**AUTONOLEGGIATORI**  
**www.ctatn.it 0461 956266**

**autisti e vetture**  
**a disposizione**  
**per qualsiasi**  
**tipo di**  
**spostamento**  
**sulle lunghe**  
**distanze in tutta**  
**Italia ed Europa**



**NCC NOLEGGIO**  
**CON CONDUCENTE**



**PULLMAN GRAN TURISMO**

**garantiamo**  
**sempre viaggi**  
**comodi e sicuri**



Trentodoc.com

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO**  
SALA DELLE  
MARANGONERIE  
MERCOLEDÌ  
16 OTTOBRE  
Ore 16:00 - 17:30  
Su invito

## Bolle di creatività: brindiamo al Trentodoc

Premiazione del social contest dedicato alla  
valorizzazione di Trentodoc

A cura di: Ass. Albergatori ed Imprese turistiche della Provincia di  
Trento (ASAT), Ass. Ristoratori del Trentino (ART) e Istituto Trento  
Doc



Consorzio Vini del Trentino, ph. Romano Magrone

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
SALA DELLE MARANGONERIE  
MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE  
Ore 19:00 - 20:30

## Essenza trentina

LA NOSIOLA DELLA VALLE DEI LAGHI  
E DELLE COLLINE AVISIANE INCONTRANO  
IL SALMERINO ALPINO



**Prenotazione obbligatoria**  
**Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 24**

Cosa accomuna Nosiola e Salmerino Alpino?  
L'essere 100% trentini! Scopriamo assieme il gusto di  
abbinare più declinazioni dell'unico vitigno bianco  
autoctono del territorio, da sempre coltivato in Valle  
dei Laghi e sulle Colline Avisiane, alle "glaciali"  
Stelle d'Acqua dolce del Trentino, in un aperitivo  
narrato a tu per tu con produttori ed esperti.

A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Consorzio  
Vini del Trentino. Sommelier Luca Salizzoni

	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00		
<b>PALAZZO TRAUTMANNSDORF</b>									
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>									
SALA DELLE MARANGONERIE									
REFETTORIO CLESIANO									
<b>PIAZZA MOSTRA</b>									
MERCATO DI AUTUMNUS			LE ECCELLENZE TARENTINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE						
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS							
<b>PIAZZA CESARE BATTISTI</b>									
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS ESPOSIZIONE		DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH							
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS LABORATORI			CONOSCERE IL MIELE						
MOSTRA FOTOGRAFICA			CITTA' A MISURA D'APE						
CASA CORAZZOLLA									
<b>PALAZZO FILARMONICA</b>									
<b>PIAZZA DUOMO</b>									
PAVILLON MUSE			LABORATORIO		LABORATORIO		LABORATORIO		
			LA LUNGA STORIA DEL FILO DI SETA						
CONCHIGLIA									
MOSTRA FOTOGRAFICA			CHANGES						
TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO									
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>			RICETTE DELLA TRADIZIONE						
			LA COLAZIONE TARENTINA		APERITIVO TARENTINO				
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>		FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO							



**BIBLIOTECA  
COMUNALE**

Ore 08:30 - 19:30

Ingresso libero

**Fra ricettari e ramaioli,  
il gusto dell'autunno****MOSTRA**

Attraverso l'esposizione di libri, documenti e immagini delle loro collezioni, proponiamo un'immersione nei profumi e sapori dell'autunno con particolare attenzione ai prodotti della terra trentina e al loro utilizzo in cucina. Scoprendo antiche ricette e ricettari si cercherà di recuperare il sapore delle preparazioni di una volta.

*A cura della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento***SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 09:00 - 13:00

&amp; 14:00 - 17:30

**Dalla terra il futuro.  
Viaggio nei 150 anni della  
Fondazione Edmund Mach****MOSTRA****PIAZZA MOSTRA**

Ore 09:00 - 12:00



Ingresso libero

**Monci in Autumnus**

Laura Paolazzi e Gabriele Biancardi di Radio Dolomiti conducono Monci "on tour" in piazza Mostra. L'occasione radiofonica per conoscere meglio la città, l'evento Autumnus e i suoi protagonisti. All'interno di ogni puntata i "Caffè scientifici" daranno voce, due volte al giorno ad ospiti eccellenti e agli espositori della piazza per approfondimenti legati al mondo produttivo locale.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito  
Prenotazione obbligatoria  
0461 887101  
Riservati alle scuole primarie

## Riscopriamo le ricette della tradizione

### IMPARIAMO A FARE IL CUCCALAR

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola  
di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del maestro panificatore  
Eliseo Bertini.

**SPAZIO ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 9:30 - 11:00



Ingresso gratuito  
Prenotazione obbligatoria  
0461 887101  
Riservati alle scuole primarie

## Impariamo a conoscere il miele

### LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A TEMA MIELE

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico  
Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi  
dell'Ufficio beni archeologici.

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della  
Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni  
Apicoltori del Trentino.

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## La colazione trentina tra salute e benessere

### A BASE DI PANE FRESCO, LATTE, BURRO, YOGURT, MIELE, CONFETTURE, SUCCO DI MELA, PREDILIGENDO PRODOTTI A MARCHIO QUALITÀ TRENTINO

In Trentino l'abitudine della colazione sostanziosa trae le  
sue origini dal rigore del clima di montagna. Un tuffo nel  
passato con i sapori di una volta, le colazioni a base di  
pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture, succo  
di mela: tutti prodotti a Marchio Qualità Trentino.

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, dell'Associazione  
Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e  
Pasticceria di Rovereto e del maestro panificatore Eliseo Bertini.

# PALLER

[www.pallerteloni.com](http://www.pallerteloni.com)

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 10:00 - 11:30



Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

### IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE PALAFITTE E LA TORTA DE FREGOLOTI

Sarà possibile scoprire lo straordinario sapore del "Pane delle Palafitte" - la cui ricetta nasce da un importante progetto volto allo studio, all'analisi ed alla valorizzazione di un reperto archeologico di pane, risalente al periodo dell'Età del Bronzo, scoperto tra i resti delle Palafitte di Ledro nel 1937 e mai analizzato prima - conoscerne la ricetta, le antiche tecniche di cottura e gli strumenti utilizzati dagli antenati. I Maestri Artigiani Panificatori e la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto riproporranno l'inedita ricetta presso il laboratorio di arte bianca aperto al pubblico in piazza della Mostra. Verrà proposta inoltre la tradizionale ricetta de "Torta de fregoloti", un'antica ricetta trentina per un dolce originariamente composto da ingredienti poveri, poi arricchito anche con le mandorle.

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 19:00

Ingresso libero

## La lunga storia del filo di seta

### MOSTRA

La mostra esplora l'affascinante percorso storico e culturale della seta, uno dei tessuti più pregiati e antichi del mondo. La presenza di una pianta di gelso, di bachi da seta vivi e di una suggestiva selezione di immagini e video che documentano la diffusione del gelso in Trentino, le fasi del ciclo vitale del baco da seta e le tecniche di lavorazione della seta, condurrà il visitatore a conoscere l'origine della seta e l'importanza storica, economica e culturale di questo sottile filo.

*A cura di MUSE*

CONSORZIO  
**Trentino**  
Salumi

[www.trentinosalumi.it](http://www.trentinosalumi.it)

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

**Changes!**

**MOSTRA**

Un viaggio fotografico attraverso i contrasti tra gli effetti dei cambiamenti climatici da un lato e, dall'altro, la speranza data dalle emozioni generate dalla creazione di Dio. Le parole del Cantico delle Creature accompagnano le fotografie provenienti da Bangladesh, Etiopia, Amazzonia, Florida, Grecia, Italia, Islanda, Australia, Turchia. Gli scatti abbinati alla preghiera di San Francesco presentano un contrasto tra la bellezza e la meraviglia del Creato e la distruzione dei cambiamenti climatici, sia per il nostro ambiente che per le popolazioni in tutto il mondo. Un invito a riflettere sulle azioni da intraprendere per lodare Dio con la stessa forza di San Francesco in un'epoca di crisi socio-ecologica.

Il nome, "Changes", rimanda sia ai cambiamenti climatici ma anche alla sfida di cambiare il nostro sguardo e le nostre azioni per poter dire finalmente "Laudato sii, o mio Signore!"

Curata dalle trentine Lia e Marianna Beltrami di Emotions to Generate Change, ideata insieme al Dicastero per la Comunicazione e con la collaborazione del Dicastero per il Servizio dello Sviluppo Umano Integrabile. Le fotografie sono opera di Neşe Ari, Raffaele Merler, Giampaolo Calzà, Vassilis Ikoutas, Asaf Ud Daula, Sebastiano Rossitto, Ferran Paredes Rubio e Francesca Larrain.

La mostra è stata esposta in Piazza San Pietro e a New York durante il mese di maggio 2024, alla COP28 di Dubai, al Borgo Laudato Si' dei Giardini Vaticani di Castel Gandolfo nell'estate del 2024.

*A cura di Lia Beltrami*



**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

## Città a misura d'ape

**MOSTRA**

Un volo nel meraviglioso mondo delle api che popolano gli ambienti urbani. Nella mostra "Città a misura d'ape" le immagini di Luca Mazzocchi e Nicola Orepuller insieme a numerosi approfondimenti ci fanno scoprire il fascino delle api sociali e solitarie che vivono nei contesti urbani. Questi preziosi insetti infatti giocano un ruolo vitale nella natura.

A cura di MUSE

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 10:00 - 23:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Le eccellenze trentine scendono in piazza

Immergiti in un emozionante viaggio tra i sapori della tradizione, con 34 stand enogastronomici pronti a deliziare ogni palato. Un percorso autentico tra gusti genuini, dove ogni assaggio racconta una storia di sapori unici e irresistibili.

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 10:45  
& 11:15 - 12:00



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Se interessata/o scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) per avere maggiori informazioni e dare la preadesione all'iniziativa entro il 14 ottobre.

## Dal gelso al filo di seta

**PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO**

La seta in Trentino ha avuto notevole importanza, influenzando profondamente il paesaggio, l'economia, la società e la morfologia del territorio attraverso la coltura del gelso e l'edilizia abitativa e industriale. In questo laboratorio i partecipanti potranno scoprire il processo di produzione della seta a partire dalla coltivazione del gelso, l'allevamento dei bachi da seta (*Bombyx mori*), fino alla lavorazione dei bozzoli per la produzione del filo grezzo.

A cura di MUSE



## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 10:45  
11:15 - 12:00  
13:30 - 14:15  
14:45 - 15:30



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

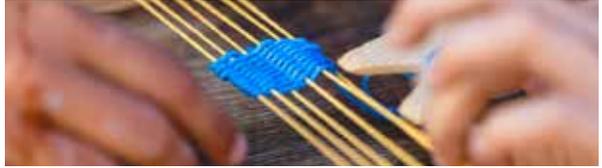
Se interessata/o scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) per avere maggiori informazioni e dare la preadesione all'iniziativa entro il 14 ottobre.

## Filo Filò

PER SCUOLE PRIMARIE

Come si tessera nella preistoria? Sarà possibile scoprirlo cimentandosi nella creazione di un braccialetto in lana grazie all'utilizzo di piccoli telai in legno.

A cura di MUSE



## PALAZZO ROCCABRUNA

Ore 11:30 - 13:00  
& 17:00 - 22:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Aperitivo Trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

## PIAZZA DUOMO

Ore 13:30 - 14:15  
& 14:45 - 15:30



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Se interessata/o scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) per avere maggiori informazioni e dare la preadesione all'iniziativa entro il 14 ottobre.

## Tingere con la natura

PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO

L'uso di pigmenti naturali ha radici antichissime, risalenti a migliaia di anni fa, quando le prime civiltà scoprivano come estrarre pigmenti dalle risorse naturali per tingere tessuti, dipingere e decorare manufatti. Il laboratorio vuole condurre i partecipanti ad esplorare le tecniche di estrazione dei colori da piante, radici, fiori, frutti e animali, di preparazione e tintura della seta.

A cura di MUSE

## PIAZZA MOSTRA

Ore 14:00 - 17:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

A cura di Radio Dolomiti

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 14:00 - 15:30



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria  
0461 887101

Riservati alle scuole primarie

## Impariamo a conoscere il miele

**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE  
A TEMA MIELE**

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici.

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.*

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 14:00 - 19:00



Ingresso gratuito

Consumazione a pagamento

## Val di Gresta: Tradizione, Innovazione e Sostenibilità in Mostra

**TRADIZIONE, SAPORE E SOSTENIBILITÀ  
DALLA VAL DI GRESTA**

Un viaggio alla scoperta dei prodotti ortofrutticoli della Val di Gresta attraverso la mostra fotografica sulla storia del Consorzio e l'esposizione e vendita di ortaggi biologici, con particolare focus sulla cipolla, sia fresca che trasformata. Saranno offerti assaggi di prodotti e incontri con gli agricoltori. Sono previsti tre approfondimenti con Gabriele Chistè che parlerà della storia del Consorzio, Stefania Decarli che approfondirà l'alimentazione sana e le proprietà della cipolla, e grazie a Livio Job, si esplorerà l'uso della cipolla nelle tradizioni popolari.

*A cura del Consorzio Val di Gresta*



## PIAZZA MOSTRA

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

**IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLO SPORTIVO  
E LA TORTA DE FREGOLOTI**

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.*

## PIAZZA MOSTRA

Ore 15:30 - 16:30



## Quando distillati, liquori e amari incontrano le tartellette! Food pairing interessante

L'abbinamento classico diventa scontato? Prova a stupire il tuo ospite con abbinamenti non convenzionali. Il piccolo dolce chiamato anche tartelletta dalle mille ricette può essere abbinato con successo a distillati di qualità artigianale e territoriale. Non sei curioso?

*A cura di Pasticciera Angela Ochner proprietaria di Momi - Trento e Igor Masella titolare di Ginificio Microdistillery® - Trentino.*

## PIAZZA MOSTRA

Ore 17:00 - 20:00

Ingresso libero

## Rotte Sonore "on tour"

Programma radiofonico condotto da Mattia Chianchiano.

*A cura di Radio Dolomiti*

## PIAZZA DUOMO

Ore 17:00 - 19:00



Ingresso libero

## Chiacchierata con l'esperto

**IL PROGETTO "PIAZZA DELLA SETA"**

Chiara Bille APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo

**ALLEVARE I BACCHI DA SETA  
A SCOPO DIDATTICO O PER HOBBY**

Maria Vittori Zucchelli MUSE

**PAESAGGI PERDUTI: LA SCOMPARSA DELLA  
GELSICOLTURA IN TRENTINO**

Alessandro de Bertolini Fondazione Museo Storico del Trentino

**PROGETTO DI CITIZEN SCIENCE DI MONITORAGGIO  
DEI GELSI PRESENTI OGGI SUL TERRITORIO TRENTINO**

Maria Vittoria Zucchelli MUSE

*A cura di MUSE*

## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Ore 18.00 - 19.00

### Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 10

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora 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.

Scarica l'app e segui la degustazione.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano Tridentino

Scannerizza il codice QR  
e scarica l'app Trentodoc  
per seguire al meglio la degustazione





Consorzio Vini del Trentino, ph. Romano Magrone

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
SALA DELLE MARANGONERIE  
Ore 19:00 - 20:30

## Sinfonie di sapori

IL MARZEMINO LAGARINO INCONTRA UNA SELEZIONE DI SALUMI TARENTINI



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 24

Cullati dalle fragranti note del Marzemino, varietà a bacca rossa che ha trovato il proprio habitat ideale in Vallagarina, degusteremo assieme ad esperti e produttori le più interessanti declinazioni di questo vino decantato persino da Mozart. L'abbinamento più armonico? Una sfiziosa selezione di salumi di produttori trentini.

*A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Consorzio Vini del Trentino. Sommelier Mario Dorigatti*

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
REFETTORIO  
CLESIANO

Ore 20:00 - 21:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Degustazione 6 calici  
Posti disponibili: 24

## Calici a Confronto: Viaggio tra le Eccellenze Vinicole

LE DIVERSE ESPRESSIONI DEL TAGLIO BORDOLESE: TARENTINI, ITALIANI E FRANCESI

Un'affascinante degustazione guidata che esplora le diverse interpretazioni del taglio bordolese. Scopri come questa iconica combinazione di varietà di uve viene espressa attraverso vini provenienti dal Trentino, da altre regioni italiane e dalla Francia. Sotto la guida di esperti avrai l'opportunità di assaporare e confrontare i profili unici di questi vini.

*A cura di Fabio Leali e Nereo Pederzoli*





## PIAZZA CESARE BATTISTI

CASA CORAZZOLLA

Ore 20:00 - 22:00

## In cucina con Salvatore Avallone e Federica Gatto

### SALMERINO, PESCE DI ACQUA DOLCE IN CONTAMINAZIONE PARTENOPEA

A cura di **Salvatore Avallone** e **Federica Gatto**, Cetaria Ristorante - Baronissi (SA) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### Il Protagonista: SALMERINO



Risotto al limone femminella, erbe aromatiche e speck di Salmerino del Trentino IGP

Babà salato, ricotta e uova di salmerino



Blauwal Cuvè  
Cesconi

Riesling Trentino  
DOC Fondazione  
Edmund Mach

Praal Pinot Bianco  
Trentino DOC Bio  
Cantina Toblino

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**PALAZZO  
 FILARMONICA**

Ore 20:30 - 22:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

## Violino piano jazz

### CONCERTO

Un appuntamento straordinario per Autumnus 2024, il concerto con il pianista Yaron Gershovsky che si presenterà in Duo con la violinista trentina Patrizia Bettotti. Yaron Gershovsky è un pianista e compositore di livello mondiale, nato in Israele, si trasferisce a New York dove ha inizio la sua eccezionale carriera, da Broadway alla Carnegie Hall. Dal 1979 pianista e direttore musicale dei **Manhattan Transfer** con cui vince il Grammy Award e si esibisce in tutto il mondo. Patrizia Bettotti collabora come Primo Violino in Orchestre italiane e straniere suonando con i più grandi solisti e direttori. Convinta camerista, effettua tournée in Europa, Giappone, Cina, Stati Uniti (Carnegie Hall), Argentina, Brasile, Messico, Uruguay, Cile, Perù, Ecuador, Tanzania. Docente di violino al Conservatorio Bonporti di Trento.

Il programma del concerto prevede l'esecuzione classico-jazz-pop degli 'Autunni' più famosi del mondo, il repertorio più bello e più conosciuto della musica classica si mescola con lo swing di uno dei più grandi pianisti di questo genere. Vivaldi e la sua Stagione, il toccante Canto d'autunno di Tchaikovsky, Piazzolla con Otoño Porteño, la famosissima Autumn Leaves e Autumn in New York, November Rain, Autumn Serenade di Coltrane...

*A cura di Patrizia Bettotti*



	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00			
<b>PALAZZO TRAUTMANNSDORF</b>										
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>										
SALA DELLE MARANGONERIE										
REFETTORIO CLESIANO										
<b>PIAZZA MOSTRA</b>										
MERCATO DI AUTUMNUS			LE ECCELLENZE TARENTINE SCENDONO IN PIAZZA							
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE							
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS								
<b>PIAZZA CESARE BATTISTI</b>										
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS ESPOSIZIONE		DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH								
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS LABORATORI			CONOSCERE IL MIELE							
MOSTRA FOTOGRAFICA			CITTA' A MISURA D'APE							
		VAL DI GRESTA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ IN MOSTRA								
CASA CORAZZOLLA		IN CUCINA CON MARCO STAGI				IN CUCINA CON ANTONIO SCALERA				
<b>PALAZZO FILARMONICA</b>										
<b>PIAZZA DUOMO</b>										
PAVILLON MUSE			LABORATORIO		LABORATORIO		LABORATORIO			
			LA LUNGA STORIA DEL FILO DI SETA							
CONCHIGLIA										
MOSTRA FOTOGRAFICA			CHANGES							
TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO				TRENTODOC						
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>			RICETTE DELLA TRADIZIONE							
			LA COLAZIONE TARENTINA		APERITIVO TARENTINO					
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>		FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO								

		15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00
			LA CARNE SALADA		LATTE SELVATICO			INSOLITO MELANGE AUTUNNALE		
			VALLE DI CEMBRA VINI IN QUOTA		GIOVANI VIGNAIOLI			CALICI A CONFRONTO		
			IMPARIAMO A FARE IL PANE							
			RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS		ROTTE SONORE "ON TOUR"					
			DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH							
			LE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI MIELE							
			IN CUCINA CON AYA YAMAMOTO					IN CUCINA CON MATTEO SORMANI		
								IL CONSERVATORIO BONPORTI IN CONCERTO		
			LABORATORIO		CHIACCHIERE CON L'ESPERTO					
			LE RAGAZZE DEL FUTURO	SCIVOLONE OLIMPICO	LE API CHE VERRANNO	RIFUGIO MANIFESTO				
			TRENTODOC	TRENTODOC	TRENTODOC					
					APERITIVO TARENTINO					

**BIBLIOTECA  
COMUNALE**

Ore 08:30 - 19:30

Ingresso libero

**Fra ricettari e ramaioli,  
il gusto dell'autunno**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 28.

*A cura della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento*

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 9:00 - 13:00

& 14:00 - 17:30

**Dalla terra il futuro.  
Viaggio nei 150 anni della  
Fondazione Edmund Mach**

**MOSTRA**

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 9:00 - 19:00



Ingresso gratuito

Consumazione a pagamento

**Val di Gresta: Tradizione,  
Innovazione e Sostenibilità  
in Mostra**

Descrizione completa dell'evento a pagina 34.

*A cura del Consorzio Val di Gresta*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 09:00 - 12:00



Ingresso gratuito

**Monci in Autumnus**

Descrizione completa dell'evento a pagina 28.

*A cura di Radio Dolomiti*





**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
CASA CORAZZOLLA  
Ore 09:00 - 10:30

## In cucina con Marco Stagi

### CAMMINANDO IN MONTAGNA

A cura di **Marco Stagi**, Ristorante Metodo -Marne di Filago (BG) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinare alle eccellenze trentine Melagorai, 100% puro succo di mela naturale

### I Protagonisti: MIELE, POLLINE, FIORI ED ERBE AROMATICHE



Pausa pranzo in alta quota

I colori del sentiero



Succo di mela Melagorai

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria  
0461 887101Laboratori didattici riservati  
alle scuole primarie**Riscopriamo le ricette  
della tradizione****IMPARIAMO A FARE LO SDRAMMEL, IL PANE  
DEL CONCILIO DI TRENTO**

a cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della  
Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del maestro  
panificatore Eliseo Bertini.

**SPAZIO ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 9:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria  
0461 887101Laboratori didattici riservati  
alle scuole primarie**Impariamo a conoscere il miele****LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE  
A TEMA MIELE**

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico  
Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi  
dell'Ufficio beni archeologici

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della  
Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni  
Apicoltori del Trentino.

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9:30 - 11:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

**La colazione trentina  
tra salute e benessere**

Descrizione completa dell'evento a pagina 29.

A cura della CCIAA di Trento, dell'Associazione Panificatori della  
Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di  
Rovereto e del maestro panificatore Eliseo Bertini.

**PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI**

Ore 10:00 - 11:30



Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti  
al pubblico**Impariamo a fare il pane****IMPARIAMO A FARE IL PANE AL MAIS E LA TRONDA**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la  
ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria  
Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che  
fanno parte della cultura alimentare locale

A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

**Changes!****MOSTRA**

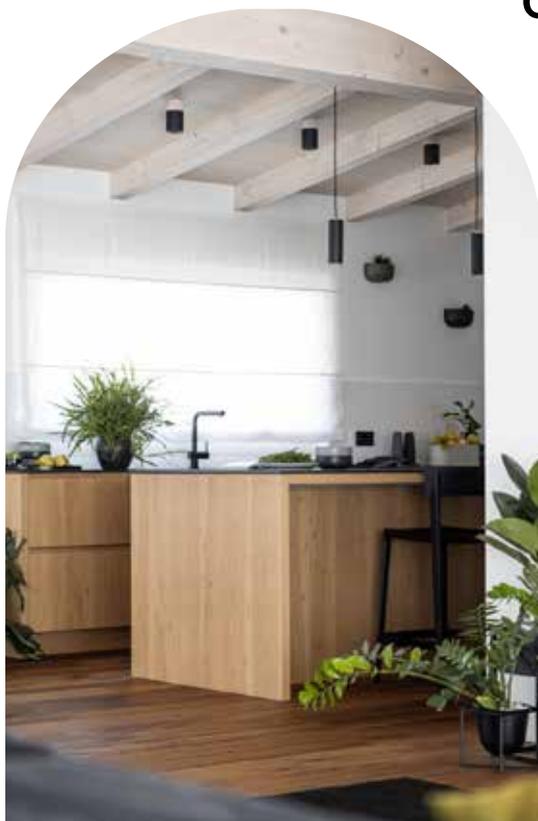
Descrizione completa dell'evento a pagina 31.

A cura di Lia Beltrami

—LIBERTÀ DI ARREDARE

 corazzolla

Siamo falegnami,  
ci piace fare.



REALIZZIAMO INTERNI  
SU MISURA,  
SECONDO I TUOI  
PROGETTI E DESIDERI,  
CON CURA ED ATTENZIONE  
AL BENESSERE ABITATIVO

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

**Città a misura d'ape**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 32.

*A cura di MUSE*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 10:00 - 23:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

**Le eccellenze trentine  
scendono in piazza**

Immergiti in un emozionante viaggio tra i sapori della tradizione, con 34 stand enogastronomici pronti a deliziare ogni palato. Un percorso autentico tra gusti genuini, dove ogni assaggio racconta una storia di sapori unici e irresistibili.

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 19:00

Ingresso libero

**La lunga storia del filo di seta**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 30.

*A cura di MUSE*

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 10:00 - 12:00  
& 15:00 - 17:00

Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti  
al pubblico

**Mieli del Trentino:  
Degustazione Guidata**

Scopri il mondo del miele con un percorso sensoriale guidato da un esperto! Durante il laboratorio potrai degustare i mieli premiati al Concorso dei Mieli del Trentino e imparare a distinguere le diverse tipologie. Un'opportunità perfetta per famiglie e appassionati di scoprire i sapori autentici del nostro territorio.

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.*



## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 10:45  
 & 11:15 - 12:00



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Se interessata/o scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) per avere maggiori informazioni e dare la preadesione all'iniziativa entro il 14 ottobre.

## Dal gelso al filo di seta

PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE  
 DI PRIMO GRADO

La seta in Trentino ha avuto notevole importanza, influenzando profondamente il paesaggio, l'economia, la società e la morfologia del territorio attraverso la coltura del gelso e l'edilizia abitativa e industriale. In questo laboratorio i partecipanti potranno scoprire il processo di produzione della seta a partire dalla coltivazione del gelso, l'allevamento dei bachi da seta (*Bombyx mori*), fino alla lavorazione dei bozzoli per la produzione del filo grezzo.

A cura di MUSE

## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 10:45  
 & 11:15 - 12:00



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Se interessata/o scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) per avere maggiori informazioni e dare la preadesione all'iniziativa entro il 14 ottobre.

## Filo Filò

PER SCUOLE PRIMARIE

Come si tessera nella preistoria? Sarà possibile scoprirlo cimentandosi nella creazione di un braccialetto in lana grazie all'utilizzo di piccoli telai in legno.

A cura di MUSE



## PALAZZO ROCCABRUNA

Ore 11:30 - 13:00  
 & 17:00 - 22:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Aperitivo Trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

## PIAZZA MOSTRA

Ore 14:00 - 17:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

A cura di Radio Dolomiti

## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Ore 11.00 - 12.00 & 14.00 - 15.00 & 16.00 - 17.00 & 18.00 - 19.00

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 10

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora 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.

Scarica l'app e segui la degustazione.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano Tridentino

Scannerizza il codice QR  
e scarica l'app Trentodoc  
per seguire al meglio la degustazione



# WOW che Bello! e funziona pure

Lo sapevi che due terzi dei neuroni del polpo si trovano nei suoi tentacoli che possono svolgere compiti differenti uno dall'altro nello stesso momento?

Menti autonome che lavorano assieme per ottenere il miglior risultato.

Un po' come noi, che ogni giorno curiamo ogni dettaglio e liberiamo la nostra creatività per dare carattere ai **tuoi eventi**.

**Crediamo nella forza del design e delle idee.**

[www.ogp.it](http://www.ogp.it)



**OGP**  
OLTRE LE APPARENZE



**CEMBRA** ▲  
cantina di montagna

valle  
impervia,  
vini di  
montagna

[cembracantinadimontagna.it](http://cembracantinadimontagna.it)



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 12:00 - 13:30

## In cucina con Antonio Scalera

### I VEGETALI TARENTINI

A cura di **Antonio Scalera**, Ristorante La Bul - Bari (BA) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinare alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### Le Protagoniste: VERDURE DEL TERRITORIO



Risotto con capricciotta salmerino al fumo, vin cotto di fichi e lampascione croccante

Il valore green del vegetale



Balter Trentodoc Brut

Gewürztraminer  
 Goccia d'Oro  
 Cantina Sociale di Trento

Cuvée Pietra  
 Marchesi Guerrieri  
 Gonzaga

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



## SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS

Ore 14:30 - 16:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

Laboratori didattici rivolti alle famiglie e agli appassionati

Posti disponibili: 25

## Le differenti tipologie di miele

### LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE A TEMA MIELE

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.*

## PIAZZA MOSTRA AREA LABORATORI

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

### IMPARIAMO A FARE IL PANE NERO DI SEGALE E LA TRONDA

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.*

## CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO REFETTORIO CLESIANO

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Posti disponibili: 24

## Valle di Cembra, vini in quota

La Valle di Cembra si trova a pochi km a nord-est di Trento. Risalendo i tornanti si scopre un mondo autentico e intatto, dove la bellezza della montagna dialoga con una viticoltura eroica. Le vigne godono di una straordinaria esposizione solare grazie alla loro dislocazione prevalente a sud e i terreni di origine porfirica sono lambiti dall'Ora del Garda, con un'escursione termica ottimale che completa il microclima e contribuisce al bouquet aromatico e alla giusta acidità dei vini.

*A cura di Cembra Cantina di Montagna*



CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE

Ore 15:30 - 17:00



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Posti disponibili: 24

## La narrazione della Carne Salada del Trentino

MITI E VERITÀ DEL PRODOTTO DI SALUMERIA PIÙ IDENTITARIO DEL TRENTINO

Trovo un grande fascino nelle storie e nel saperle raccontare. Amo i racconti, le favole, i miti, i romanzi e gli annali. Trovandomi da sempre coinvolto nell'attività di famiglia ho negli anni compreso cosa accomuna la produzione di salumi e un bel racconto: ci vuole tecnica! Sono Loris Largher, produttore di Carne Salada del Trentino, e vi racconterò la storia della mia famiglia e di questo magnifico prodotto.

*A cura di Consorzio Produttori Trentini di Salumi, il Presidente Loris Largher*

## CONCHIGLIA

Ore 16:00 - 17:00

17:00 - 18:00

18:00 - 19:00

19:00 - 20:00



Ingresso libero

## People e L'AltraMontagna Festival

MONTAGNE, EMERGENZA CLIMATICA E "LE RAGAZZE DEL FUTURO"

Le ragazze del futuro, con Serena D'Angelo, introduce Stefano Catone.

**Scivolone olimpico:** uno sguardo sul caso dell'ormai mitica pista da bob di Cortina con Michele Argenta (L'AltraMontagna e Ci sarà un Bel Clima), Sofia Farina (L'AltraMontagna e presidente di Pow-Protect our winters Italia), Luca Andreazza (giornalista de il Dolomiti), Daniele Loss (giornalista de il Dolomiti), Luigi Torreggiani (dottore forestale, giornalista de L'AltraMontagna), introduce Pietro Lacasella

**Le Alpi che verranno:** uno sguardo sul futuro a partire dal caso-simbolo della Marmolada People + L'AltraMontagna, una nuova partnership editoriale, con Marco Albino Ferrari (Comitato scientifico de L'AltraMontagna, scrittore e giornalista), Mauro Varotto (Comitato scientifico de L'AltraMontagna, professore ordinario di Geografia e Geografia culturale all'Università di Padova) e Stefano Catone (fondatore di People)

**Rifugio manifesto:** monologo sull'immaginario pop del rifugio alpino - Andrea Bettega (illustratore e designer) + chitarrista Nicola Cipriani

*A cura di Il Dolomiti, People e L'Altramontagna*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 15:30 - 17:30

## In cucina con Aya Yamamoto

### IL TRENTINO VISTO DALLA CULTURA NIPPONICA

A cura di **Aya Yamamoto**, *Gastronomia Yamamoto - Milano (MI)* e *Associazione Italiana Sommelier Trentino*

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: SALMERINO E VERDURE DEL TRENTINO



Nanbanzuke di Salmerino

Owanmono con trota e verdure del Trentino



Metodo Classico  
 Joahniter Extra Brut  
 Cantina El Zeremia

Riesling Renano  
 Trentino Cantina  
 Moser

Chardonnay Canopi  
 Arcangelo Sandri  
 Faedo

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



## PIAZZA MOSTRA

Ore 17:00 - 20:00

Ingresso libero

## Rotte Sonore "on tour"

Programma radiofonico condotto da Mattia Chianchiano.

A cura di Radio Dolomiti

## PIAZZA DUOMO

Ore 17:00 - 19:00



Ingresso libero

## Chiacchierata con l'esperto

**LA VIA DELLA SETA: STORIE DI VIAGGIATORI E DI CONNESSIONI GLOBALI, DALL'ANTICHITÀ AI GIORNI NOSTRI.**

Maria Luisa Zocchi.

**ALLA RICERCA DEL BACO. STORIA DI VIAGGI CHE HANNO RIVOLUZIONATO L'ASSETTO ECONOMICO, CULTURALE E ARTISTICO DI DUE CONTINENTI**

Paolo Linetti - Museo d'arte Orientale "Pompeo Mazzocchi" di Coccaglio

**BIKETHEHISTORY. IN CINA IN BICICLETTA LUNGO LA VIA DELLA SETA.**

Alessandro de Bertolini

A cura di MUSE

## CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO REFETTORIO CLESIANO

Ore 18:00 - 19:30



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Degustazione 5 calici

Posti disponibili: 24

## Giovani Vignaioli

Dalla Vallagarina alla Val di Fiemme, tante sono le nuove Aziende che nel corso del 2024 sono entrate a far parte del Consorzio Vignaioli del Trentino. Nel corso della degustazione li conosceremo assaggiando i loro vini più rappresentativi, nati dall'incontro tra tradizione e innovazione: generazioni che riscoprono la filiera del vino e il piacere di raccontare il proprio territorio nel bicchiere.

A cura del Consorzio Vignaioli del Trentino



**Autostrada del Brennero SpA**  
**Brennerautobahn AG**

[www.autobrennero.it](http://www.autobrennero.it)



**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 18:00 - 19:30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento

Posti disponibili: 24

## Latte Selvatico

### EMOZIONE E GUSTO SUI SENTIERI DEL SELVATICO INTERIORE

Latte Selvatico è un percorso differente, un sentiero inesplorato che vuole accompagnare chi lo percorre a scoprire attraverso le emozioni ed il gusto il mondo delle Terre Alte: l'erba preziosa dei pascoli, gli animali in movimento ed i loro pastori, il latte vivo, il fuoco primordiale sotto al paiolo, la mano ruvida del casaro ed il profumo inconfondibile del formaggio sulle assi di stagionatura.

Latte Selvatico è un percorso di conoscenza, di immaginazione, di avvicinamento al formaggio di montagna, guidato passo dopo passo dai propri sensi, dalle storie dei luoghi e delle persone, dalla ricerca di esperienze nuove o sepolte nella memoria di ciascuno. Seguendo i fili d'erba o, meglio, quei i fili sospesi e a volte interrotti tra il selvatico e l'addomesticato, tra la montagna e l'uomo, tra il passato ed il presente.

Latte Selvatico è un percorso suddiviso in tappe: ad ogni tappa un racconto, un'esperienza sensoriale, un formaggio da degustare, un'emozione da portarsi a casa. Per nutrire o forse ridestare quel selvatico interiore che sui pascoli d'alta quota e nei formaggi da erba trova ancora il modo di esprimere se stesso. Lungo il percorso aprono la strada Francesco e Giuliano, uomini del latte, uomini selvatici, narratori di storie.

*A cura di Francesco Gubert e Giuliano Comin*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 20:00 - 22:00

## In cucina con Matteo Sormani

### LA MONTAGNA E IL VALORE DELLA TERRA

A cura di **Matteo Sormani**, Locanda Walser Schtuba - Formazza (VB) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: MORTANDELA E PATATE



Soffice di patate affumicate e cuore di Cervo

Bottoni di patate, mortandela e rododendro



Salisa Brut  
 Trentodoc  
 Villa Corniole

Diedri Teroldego  
 Rotaliano DOC  
 Cantina Dorigati

Groppello Metodo  
 Classico Cantina  
 Laste Rosse

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**PALAZZO  
FILARMONICA**  
Ore 20:30 - 22:00



Ingresso libero  
Prenotazione obbligatoria

## Il Conservatorio Bonporti in Concerto ad Autumnus

### CONCERTO

Siamo felici di presentare due formazioni cameristiche composte dai migliori allievi provenienti dal Conservatorio Bonporti di Trento.

La prima parte del concerto prevede il bellissimo Quartetto op.1 di Walter Rabl nell'esecuzione di Luis Carlo Bertini al pianoforte, Delia Anton al violino, Gabriele Scorzato al clarinetto e Anna Benciolini al violoncello, nella seconda parte il Meeting Point Quintet vi delizierà con un programma jazzistico, destreggiandosi tra composizione ed improvvisazione.

*A cura di Patrizia Bettotti*



**DIGITAL**  **CARTON**  
W I D E F O R M A T P R I N T

[www.digitalcarton.it](http://www.digitalcarton.it)



Istituto Tutela Grappa del Trentino, ph. Roberto De Pellegrin

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
SALA DELLE MARANGONERIE  
Ore 20:30 - 22:00

## Un insolito mélange autunnale

I FORMAGGI STAGIONATI DELLA VAL DI FIEMME INCONTRANO LE GRAPPE E I DISTILLATI TARENTINI



**Prenotazione obbligatoria**  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 24

Una degustazione imperdibile per gli amanti dei matrimoni di gusto più curiosi. Durante questo aperitivo narrato, i sapori decisi dei formaggi stagionati delle Dolomiti e le dolci preparazioni a base di castagne sotto spirito incontrano una selezione di preziose grappe trentine, anche in versione miscelata.

*A cura delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino e di Istituto Tutela Grappa del Trentino. Sommelier Alessandro Nicoletti*

**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO**  
REFETTORIO  
CLESIANO

Ore 20:30 - 22:00



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Degustazione 6 calici  
Posti disponibili: 24

## Calici a Confronto: Viaggio tra le Eccellenze Vinicole

**LE SFACCETTATURE DEL PINOT NERO: TRENTINO, ALTO ADIGE E FRANCIA**

Un'affascinante degustazione guidata alla scoperta delle diverse espressioni del Pinot Nero. Esploreremo le caratteristiche uniche di questo vitigno attraverso una selezione di vini provenienti dal Trentino, dall'Alto Adige e dalla Francia. Ogni calice sarà accompagnato da approfondimenti e curiosità che metteranno in luce le peculiarità di ogni regione.

*A cura di Fabio Leali e Nereo Pederzoli*





**NIKY'S**

ALCHIMIA DEL GUSTO

# L'Esperienza Alchemica

via Enrico Fermi, 7 - Trento

**SCOPRI il  
nostro menù**



	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	
<b>PALAZZO TRAUTMANNSDORF</b>								
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>								
SALA DELLE MARANGONERIE		AGRICOLTURA DI MONTAGNA			L'ELEGANZA SPUMEGGIANTE			
REFETTORIO CLESIANO				IL VINO CHE NON PUO' MANCARE				
<b>PIAZZA MOSTRA</b>								
MERCATO DI AUTUMNUS			LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA					
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE					
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS		APERITIVO CON BITM				
<b>PIAZZA CESARE BATTISTI</b>								
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS ESPOSIZIONE		DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH						
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS LABORATORI		CONOSCERE IL MIELE						
MOSTRA FOTOGRAFICA		CITTA' A MISURA D'APE						
		VAL DI GRESTA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' IN MOSTRA						
				LE PROPRIETA' DELLA CIPOLLA				
CASA CORAZZOLLA		IN CUCINA CON SARA BERTOCCHI			IN CUCINA CON TINA MARCELLI			
<b>PALAZZO FILARMONICA</b>								
<b>PIAZZA DUOMO</b>								
PAVILLON MUSE			LABORATORI BAMBINI					
		NATURA DA INDOSSARE						
			DAL BOZZOLO AL TESSUTO DI SETA					
		LA LUNGA STORIA DEL FILO DI SETA						
CONCHIGLIA								
MOSTRA FOTOGRAFICA		CHANGES						
TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO				TRENTODOC				
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>			RICETTE DELLA TRADIZIONE					
		LA COLAZIONE TRENTINA		APERITIVO TRENTINO				
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>		FRA RICETTARI E RAMAIOLI, IL GUSTO DELL'AUTUNNO						



**BIBLIOTECA  
COMUNALE**

Ore 09:00 - 12:00

Ingresso libero

**Fra ricettari e ramaioli,  
il gusto dell'autunno**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 28.

*A cura della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 09:00 - 10:30



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Posti disponibili: 24

**Laboratorio del gusto:  
Agricoltura di montagna**

**UN VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA  
DEI TERRITORI DI VITA**

Agricoltori e allevatori sono i custodi della montagna, attraverso il loro lavoro modellano da secoli il paesaggio e rendono vive ed abitate le valli del Trentino. Un percorso di degustazione tra formaggi, miele, pani e non solo per conoscere sapori e saperi dei biodiversi ecosistemi alimentari che costellano il Trentino.

*A cura di Slow Food Trentino con Marta Villa e Tommaso Martini*

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 09:00 - 13:00

& 14:00 - 17:30

**Dalla terra il futuro.  
Viaggio nei 150 anni della  
Fondazione Edmund Mach**

**MOSTRA**

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 9:00 - 19.00



Ingresso gratuito

Consumazione a pagamento

**Val di Gresta: Tradizione,  
Innovazione e Sostenibilità  
in Mostra**

Descrizione completa dell'evento a pagina 34.

*A cura del Consorzio Val di Gresta*

 **GIACCA**  
COSTRUZIONI ELETTRICHE

*Illuminiamo il presente, progettiamo il futuro*

[www.giaccasrl.it](http://www.giaccasrl.it)



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
CASA CORAZZOLLA  
Ore 09:00 - 10:30

## In cucina con Sara Bertocchi

### LA MELA E LE SUE DECLINAZIONI

A cura di **Sara Bertocchi**, Frosch Restaurant - Varena (TN) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinare alle eccellenze trentine Melagorai, 100% puro succo di mela naturale.

### I Protagonisti: MELA, MARMELLATE E COMPOSTE



Mille foglie di montagna

Il valore verde



Succo di mela Melagorai

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**PIAZZA MOSTRA**

Ore 09:00 - 12:00



Ingresso gratuito

**Monci in Autumnus**

Descrizione completa dell'evento a pagina 28.

A cura di Radio Dolomiti

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria  
0461 887101

Laboratori didattici rivolti  
al pubblico

**Riscopriamo le ricette  
della tradizione**

**IMPARIAMO A FARE LA PINZA MOCHENA  
LA PÖNZ**

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento,  
dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento, della Scuola  
di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del maestro panificatore  
Eliseo Bertini.

**SPAZIO ARCHEOLOGICO  
AL SAS**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

Laboratori didattici  
rivolti alle famiglie e agli  
appassionati

Posti disponibili: 25

**Il miele di montagna**

**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE  
A TEMA MIELE**

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico  
Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi  
dell'Ufficio beni archeologici

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della  
Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni  
Apicoltori del Trentino.

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Consumazione a pagamento

**La colazione trentina  
tra salute e benessere**

Descrizione completa dell'evento a pagina 29.

A cura della CCAA di Trento, dell'Associazione Panificatori della  
Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di  
Rovereto e del maestro panificatore Eliseo Bertini.

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 18:00  
& 20:00 - 22:30

Ingresso libero

**La lunga storia del filo di seta**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 30.

A cura di MUSE

## PIAZZA MOSTRA

Ore 10:00 - 11:30



Ingresso gratuito

Laboratori didattici rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

**IMPARIAMO A FARE IL PANTRENTINO E IL BRAZEDEL**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*

## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

## Changes!

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 31.

*A cura di Lia Beltrami*



**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

## Città a misura d'ape

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 32.

*A cura di MUSE*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 10:00 - 23:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Le eccellenza trentine scendono in piazza

Immergiti in un emozionante viaggio tra i sapori della tradizione, con 34 stand enogastronomici pronti a deliziare ogni palato. Un percorso autentico tra gusti genuini, dove ogni assaggio racconta una storia di sapori unici e irresistibili.

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 10:00 - 12:00  
& 15:00 - 17:00

Ingresso libero

## Mieli del Trentino: Degustazione Guidata

Descrizione completa dell'evento a pagina 46.

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.*

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 13:00

Corner a ingresso libero

## Dal bozzolo al tessuto di seta

Trattura, torcitura, tintura e tessitura, le 4 T della lavorazione della seta. Il corner vuole fare conoscere i processi che portano alla produzione della seta, dalla gelsibachicoltura alla lavorazione del prezioso filato mettendo però in evidenza come ai giorni nostri i campi d'applicazione della fibra di seta spazino ben oltre la produzione di tessuto.

*A cura di MUSE e Associazione Vellutai di Ala*

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 18:00

Corner a ingresso libero

## Natura da indossare

Unicalana - Capi di abbigliamento e accessori realizzati con tessuti naturali e stampati con la tecnica della stampa botanica, nel recupero di una tradizione dell'artigianato artistico e sostenibile. Sarà possibile partecipare a brevi presentazioni della tecnica della stampa su stoffa con foglie e fiori.

*A cura di MUSE; Attività di Michela Frizzi*



## PIAZZA DUOMO

Ore 10:15 - 11:15



Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Target: 4-7 anni  
accompagnati

Posti disponibili: 15

## Bruno il bruco + laboratorio farfalle di stoffa

BRUNO IL BRUCO è una narrazione alla quale segue un laboratorio manuale e creativo. L'introduzione alla parte pratica del laboratorio offrirà l'occasione di poter apprezzare brevi momenti di lettura teatralizzata, utili a inquadrare la tematica e gli argomenti centrali del progetto. La proposta è ispirata al teatro di figura e dedicata a tematiche quali la bachicoltura, la produzione serica e l'amicizia. LABORATORIO FARFALLE DI STOFFA. I bambini/e vengono accompagnati nella costruzione di una farfalla variopinta.

Ogni partecipante sceglierà il colore base delle ali in feltro, da arricchire con forme e disegni utilizzando i pastelli a cera. Verranno poi aggiunti il corpicino centrale, gli occhi e le antenne. Il personaggio avrà all'estremità una bacchetta per poter essere animato.

Per concludere il laboratorio le farfalle potranno volare nell'aria e ballare a suon di musica.

*A cura di MUSE; Attività di Compagnia Arditodesio*

**bimby**  
VORWERK

[www.vorwerk.com](http://www.vorwerk.com)

## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Ore 11.00 - 12.00 & 14.00 - 15.00 & 16.00 - 17.00 & 18.00 - 19.00

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 10

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora 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.

Scarica l'app e segui la degustazione.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano Tridentino

Scannerizza il codice QR  
e scarica l'app Trentodoc  
per seguire al meglio la degustazione



## PIAZZA MOSTRA

Ore 11:00 - 12:00

Ingresso libero

## Aperitivo con BITM

**LA MONTAGNA COME OPPORTUNITÀ  
IL TURISMO DELLE TERRE ALTE NELL'EPOCA  
DEI CAMBIAMENTI GLOBALI.**

Viviamo tempi di grandi cambiamenti - climatici, geopolitici, sociali e culturali - che nei prossimi anni interesseranno tutti i segmenti economici della società, compreso quello turistico. Tali mutamenti potranno riservare, per chi le saprà cogliere, anche alcune opportunità. I cambiamenti climatici, infatti, modificheranno le abitudini con cui l'uomo abita e si sposta sul pianeta, rivelando delle potenzialità locali fino ad oggi poco valorizzate. I mutamenti geopolitici apriranno il turismo a nuovi flussi internazionali. I cambiamenti socio-culturali, infine, produrranno una nuova platea turistica, interessata a conoscere il mondo attraverso sensibilità inedite. L'edizione 2024 della Bitm intende discutere di questi importanti temi per il nostro territorio. Ne parleremo e discuteremo in Piazza Mostra a Trento assieme alla cittadinanza.

*A cura di: Iniziative Turistiche per la Montagna. Con: Alessandro Franceschini (direttore scientifico della Bitm) e Linda Pisani (giornalista)*

# et•ka

## L'OFFERTA LUCE E GAS

conveniente  
ecologica  
solidale



Scopri di più



[WWW.ETIKAENERGIA.IT](http://WWW.ETIKAENERGIA.IT)

OFFERTA LUCE E GAS DI



GARANTITA DAL GRUPPO DI ACQUISTO COOPERATIVO TRENINO



**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
REFETTORIO  
CLESIANO**

Ore 11:00 - 12:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Degustazione 5 calici  
Posti disponibili: 24

## Il vino che non può mancare in carta

Un dialogo tra Oste e Vignaiolo, una passione per il proprio territorio e la voglia di interpretarlo e raccontarlo nel piatto e nel bicchiere. Si parlerà di filiere locali, vino e ristorazione, in un viaggio tra le carte vini dei locali trentini premiati dalla Guida Osterie d'Italia di Slow Food.

*A cura di Consorzio Vignaioli del Trentino in collaborazione con Slow Food Editore*

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 11:00 - 12:30  
& 17:00 - 18:30



Ingresso libero

## Alimentazione biologica e le proprietà della Cipolla

Due occasioni, sabato mattina e pomeriggio, per ascoltare la dottoressa Stefania Decarli, educatrice alimentare, che guiderà questo approfondimento su un'alimentazione sana e biologica, offrendo spunti pratici e consigli per una dieta equilibrata. Particolare attenzione sarà dedicata alle proprietà benefiche delle verdure, con un focus speciale sulla cipolla.

*A cura della Dottoressa Stefania Decarli*



**CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE MARANGONERIE  
Ore 11:30 - 13:00**

## L'eleganza spumeggiante di montagna

**I TRENTODOC INCONTRANO  
LA TROTA DEL TRENTINO**



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria

Tutto il gusto del Trentino in un viaggio sensoriale tra Bollicine di Montagna e Stelle d'Acqua dolce. Un aperitivo narrato dove eleganti espressioni di spumante Metodo Classico esaltano la delicatezza di preziose carni di trota da degustare in più declinazioni, a tu per tu con produttori ed esperti.

*A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Consorzio Vini del Trentino*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
Ore 12:00 - 13:30

## In cucina con Tina Marcelli

### POLENTA E FORMAGGIO, INTERPRETAZIONE MODERNA

A cura di **Tina Marcelli**, Artifex Feuerstein Nature Family Resort - Brennero, Südtirol e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinare alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: POLENTA E FORMAGGI DEL TERRITORIO



Il gusto della montagna

Ritorno al passato



Trentodoc Extra Brut  
Cantina Salim

Müller Thurgau  
Trentino Doc  
Cembra Cantina di  
Montagna

Schiava Klinger

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 11:30 - 13:00  
& 17:00 - 22:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Aperitivo Trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 14:00 - 15:00

## L'importanza di studiare bene una ricetta!

Chissà...come saranno i distillati nel futuro? Andrea vi racconterà alcuni diversi stili di produzione dei Gin prodotti da Igor di Ginificio Microdistillery® - Trentino. Differenza tra stili di produzione, bathub gin, London dry gin e old tom. GINUNO London dry gin, GIN TRENTO London dry gin e IL DIVINO

*Con la partecipazione di Andrea Villa - Campione italiano 2022/2023 nella categoria Coffee in good spirits*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 14:00 - 15:30

Ingresso a pagamento

Prenotazione obbligatoria

Posti disponibili: 24

## L'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino

**ALLA SCOPERTA DELLA CULTIVAR AUTOCTONA DEL LAGO DI GARDA: LA CASALIVA.**

Una panoramica sull'olivicoltura tradizionale dell'Alto Garda Trentino e introduzione all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva di Frantoio di Riva in abbinamento alle specialità dolciarie di Panificio Tecchiolli. Un patrimonio agroalimentare da preservare e da valorizzare.

*A cura di Massimo Fia, Agraria Riva del Garda e Panificio Tecchiolli*





---

## PIAZZA MOSTRA

Ore 14:00 - 17:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

*A cura di Radio Dolomiti*

---

## PIAZZA DUOMO

Ore 14:00 - 18:00



Laboratorio a ciclo continuo a ingresso libero

## Intrecci condivisi

Tramite un grande telaio verrà realizzata un'opera collettiva dalle persone che desiderano lasciare un segno creando un tessuto che rifletta colori, forme ed emozioni del paesaggio. Lasciare la propria impronta in condivisione con l'altro per riprodurre gesti simili a quelli che potevano fare le persone migliaia di anni fa quando tessavano al telaio

*A cura di MUSE e Museo delle Palafitte di Ledro*

---

## PIAZZA DUOMO

Ore 14:00 - 18:00



Laboratorio a ciclo continuo a ingresso libero

## Trame di natura

Tessendo fibre di diversa natura, come lana, cotone e seta, e inserendo nella trama degli elementi naturali, come piccoli rami, cortecce, fili d'erba, andremo a realizzare dei piccoli arazzi personalizzati con l'utilizzo di telaietti in legno.

*A cura di MUSE e Museo delle Palafitte di Ledro*

---



# LEVICO

THE CLIMATE POSITIVE WATER

[www.levicoacque.it](http://www.levicoacque.it)



## SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS

Ore 14:30 - 16:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

Laboratori didattici rivolti alle famiglie e agli appassionati

Posti disponibili: 25

## Il miele di montagna

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE  
A TEMA MIELE

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.*

## PIAZZA MOSTRA

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

Laboratori didattici rivolti al pubblico

## Impariamo a fare il pane

IMPARIAMO A FARE IL PANE NERO DI SEGALE E IL BRAZEDEL

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.*

## PIAZZA MOSTRA

Ore 16:00 - 18:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

*A cura di Radio Dolomiti*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 15:30 - 17:30

## In cucina con Willi Schmid e Chris Oberhammer

**MASTER OF CHEESE E STAGIONATURE DEI PASCOLI CRU**

A cura di **Willi Schmid**, Master of cheese, **Chris Oberhammer**, Ristorante Tilia - Dobbiaco (BZ) e Associazione Italiana Sommelier Trentino e Consorzio Vignaioli del Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: FORMAGGI SVIZZERI E TRENINO ALTO ADIGE

	Degustazione di formaggi svizzeri	Degustazione di formaggi trentini	Degustazione di formaggi altoatesini
	Trentodoc Nature Cantina Balter	Nosiola Cantina Cesconi	Nosiola Palaj Cantina Pojer e Sandri Nosiola Cantina Gino Pedrotti

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38





foto: fototeca Trentino Sviluppo S.p.A

**PIAZZA DUOMO  
CONCHIGLIA**

Ore 16:00 - 17:00  
17:00 - 18:00  
18:00 - 19:00



Ingresso libero

**People e L'AltraMontagna  
Festival**

**MONTAGNE, EMERGENZA CLIMATICA**

Un'ora per acclimatarsi: Rifugi montani: tra nuove esigenze e nuove forme, con Luca Gibello (direttore de Il Giornale dell'architettura), Cristian Ferrari (presidente della SAT) e Raffaele Alimonta (vice presidente dell'Associazione rifugi del Trentino e titolare del rifugio Alimonta)

Un viaggio tra i boschi che cambiano, a partire dal libro Sottocorteccia, con Pietro Lacasella (curatore de L'AltraMontagna, antropologo e scrittore), Luigi Torreggiani (dottore forestale, giornalista de L'AltraMontagna e scrittore) e Giuseppe Mendicino (professore ordinario all'università della Calabria e scrittore).

Crisi climatica e comunicazione, con Giuseppe Civati (fondatore di People), Luca Pianesi (direttore il Dolomiti e L'AltraMontagna) e Sofia Farina (L'AltraMontagna e Pow-Protect our winters Italia)

*A cura di Il Dolomiti, People e L'Altramontagna*

**DA DEFINIRE**

Ore 18:00 - 19:30



Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria

**La gestione delle malghe:  
burro e formaggi di alpeggio**

**UN CONFRONTO TRA TRADIZIONE E  
INNOVAZIONE: DAL PRODOTTO ALLA TAVOLA**

Chef stellati e produttori di alta quota si incontrano per discutere la trasformazione e valorizzazione dei prodotti caseari di malga. Tra gli ospiti, l'esperto Willi Smith, accompagnato dagli chef stellati Alessandro Gilmozzi (Stella Rossa e Stella Verde Michelin - El Molin, Cavalese) e Chris Oberhammer (Stella Rossa Michelin-Tilia, Dobbiaco). Con la partecipazione e il contributo delle emergenti chef Sara Bertocchi e Tina Marcelli che arricchiranno il dibattito.

*A cura di: Associazione Ambasciatori del Gusto, moderatore: Nereo Pederzoli, giornalista e storico esperto di enogastronomia*

## CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO E PALAZZO TRAUTMANNSDORF

Ore 17:00 - 23:00

### IncontriDiVini

STORIE DI VITE E TERRITORI



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 245

Tra il Castello del Buonconsiglio e il Palazzo Trautmannsdorf, nel cuore di Trento, si celebra l'eccellenza enogastronomica del Trentino, con un viaggio che valorizza i vini distintivi come Nosiola, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Trentodoc e Grappa. Al centro dell'evento ci sono produttori, artigiani e appassionati, uniti dalla passione per il buon vino e una tradizione orientata al futuro.

I vini più rappresentativi e la Grappa del Trentino saranno abbinati a una selezione di eccellenze gastronomiche delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, da gustare al naturale e rielaborate creativamente dagli allievi e insegnanti di ENAIP Primiero. Ogni sala offrirà un'esperienza sensoriale unica, con attori, suoni, immagini e profumi che creeranno un'atmosfera magica e coinvolgente.

A cura di *Consorzio Vini del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, Enaip Primiero*



**PALAZZO  
FILARMONICA**

Ore 18:00 - 19:30



Ingresso gratuito

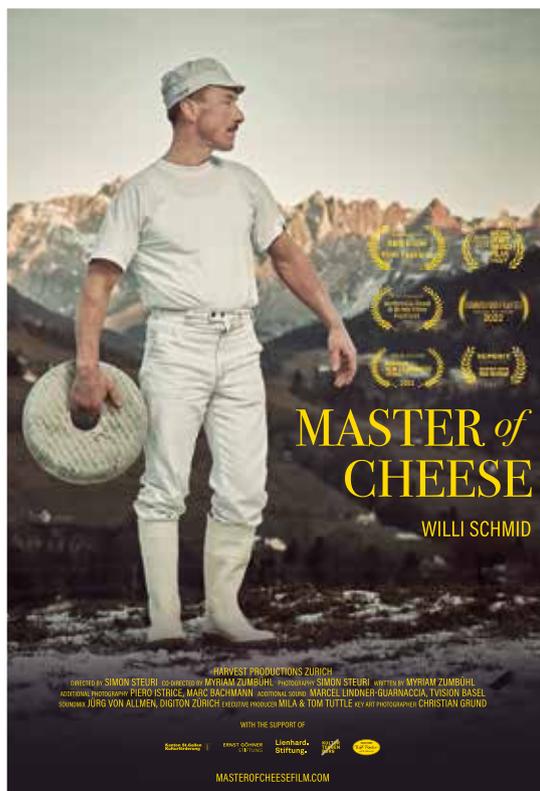
Prenotazione obbligatoria

Questo documentario sarà proiettato nella lingua originale, il tedesco, con sottotitoli in inglese.

## Willi Schmid Master of Cheese

Master of Cheese racconta la storia di uno dei migliori produttori di formaggio al mondo che produce i suoi formaggi in una latteria grande quanto un soggiorno. Conosce ogni mucca per nome, ogni pianta nella sua valle e produce formaggi con pura intuizione. Le sue doti innate e la sua sconfinata etica del lavoro gli hanno permesso di produrre formaggi eccezionali richiesti in tutto il mondo.

Master of Cheese mette in luce un potente modello di artigianato e produzione alimentare sostenibile. Willi Schmid ha avuto il coraggio di ascoltare il richiamo di Madre Natura e ha fatto tutto quel che era necessario per padroneggiare un mestiere. Una storia di vita toccante, ispiratrice ed educativa, questo film parla di cibo autentico, un cibo che può ispirare il mondo al cambiamento urgente di cui abbiamo bisogno.



L'approccio di Willi Schmid alla produzione di formaggio incarna come un prodotto sostenibile possa essere realizzato attraverso il rispetto per la natura, la comunità con cui si lavora e la perfezione del mestiere. Condivide importanti intuizioni su come onorare l'artigianato e la collaborazione, portandolo a diventare uno dei produttori di formaggio più importanti al mondo.

Con una cinematografia mozzafiato, personaggi affascinanti e un messaggio urgente di prestare attenzione al richiamo di Madre Natura, questo film racconta alla fine una storia ispiratrice sulla resilienza umana e sul potere dell'artigianato. Master of Cheese ci fornisce una guida vitale per la produzione alimentare sostenibile, una vita migliore e un pianeta più sano.

A cura di ProLoco Centro Storico Trento

**PIAZZA DUOMO  
 CONCHIGLIA**

Ore 20:00 - 20:30



Ingresso libero

## Chiacchierata con l'esperto

**DONNE IN FILANDA: STORIE DI SETA E DI VITA**

Cinzia Lorandini, Università di Trento

A cura di MUSE

**PALAZZO  
 FILARMONICA**

Ore 20:30 - 22:00



Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria

## Le Eroine di Giacomo Puccini

**CONCERTO**

Un meraviglioso viaggio tra le figure femminili di Puccini, nella straordinaria esecuzione del soprano Renata Campanella e del pianista e divulgatore Stefano Giaroli. In occasione del 100° anniversario della morte di Giacomo Puccini, l'esecuzione delle arie più belle, introdotte e raccontate con maestria e curiosità dal M° Giaroli.

A cura di Patrizia Bettotti



**PIAZZA DUOMO  
 CONCHIGLIA**

Ore 20:45 - 22:00

Ingresso libero

## FILANDERIS DAL FRIUL

**SPETTACOLO TEATRALE**

Spettacolo in stile teatrale con canti, immagini, video e suoni per ricordare quelle ragazze di Dignano, Vidulis, Bonzicco e Carpacco legate ad un filo di seta, dove il carattere storico-culturale ha come soggetto principale la donna ed il lavoro presso le filande. Storia della nostra terra, narrata e cantata, dove le filande hanno rappresentato il passaggio dalla vita strettamente contadina a quella della produzione industriale. Il Friul, che attraverso le sue tante e disseminate filande, vive questa evoluzione sulla pelle delle sue innumerevoli e giovanissime filandaie. Vita di stenti e sofferenze ma anche di fierezza e orgoglio verso un'emancipazione sociale che probabilmente non è ancora stata raggiunta nella sua interezza.

A cura MUSE; Spettacolo di Grop Coral Vidulés



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 20:00 - 22:00

## In cucina con Chris Oberhammer e Markus Schenk

**I FORMAGGI IN CUCINA VISTI DA DUE CHEF DI MONTAGNA**

A cura di **Chris Oberhammer**, Ristorante Tilia - Dobbiaco (BZ), **Markus Schenk**, Ristorante Corso - San Gallo (CH) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

**I Protagonisti: FORMAGGI E PESCE DI ACQUA DOLCE**



Pane vecchio, muhlistein (formaggio svizzero) e anguilla

Polenta con farina di Storo, uovo poche e spuma di formaggio grigio e tartufo nero (del Monte Baldo)



Trentodoc Pas Dosè Cantina Levii

Trentodoc Brut Cantina Moser

Trentodoc Brut Riserva Cantina Letrari

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



# NUOVA GLA. AVANTI E OLTRE.

Ancora più sportiva, ancora più evoluta.  
Nuova GLA, anche Plug-in hybrid.  
Oggi con pacchetto manutenzione ServiceCare2 incluso.  
Solo con Mercedes-Benz Financial.

Scopri-la da  
**Autoindustriale.**



Mercedes-Benz



L'offerta è valida su tutta la gamma GLA (H247) per le vetture disponibili presso le Concessionarie ed è soggetta a disponibilità limitata per contratti ed immatricolazioni entro il 31.10.2024. Incluso pacchetto manutenzione ServiceCare2 (2 Tagliandi). Solo con finanziamento o leasing Mercedes-Benz Financial Services Italia S.p.A. L'offerta è cumulabile con altre iniziative in corso. Termini e condizioni del ServiceCare2 sono disponibili sul sito Internet della Società. L'offerta è valida presso tutta la rete ufficiale Mercedes-Benz. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

GLA: Benzina, Diesel WLTP ciclo misto. Emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): 184 (250) - 140 (180d); Consumo (l/100 Km): 8,1 (250) - 5,3 (180d). GLA 250e con tecnologia ibrida EQ: Benzina WLTP ciclo ponderato misto. Emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): 31 - 24; Consumo (l/100 Km) 1,4 - 1,1. Consumo energia elettrica (kWh/100km): ciclo ponderato misto 20,4 - 18,9 kWh.

**Autoindustriale. Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz**  
Trento, Via Stella 13, tel. 0461 173 53 00, Rovereto, Via del Brennero 25, tel. 0464 024 400

	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	
<b>PALAZZO TRAUTMANNSDORF</b>								
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>								
SALA DELLE MARANGONERIE		LE ACQUE MINERALI			LA CARNE SALADA			
REFETTORIO CLESIANO					FORADORI, NUOVA GENERAZIONE			
<b>PIAZZA MOSTRA</b>								
MERCATO DI AUTUMNUS			LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA					
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE					
AREA TALK		MONCI IN AUTUMNUS						
<b>PIAZZA CESARE BATTISTI</b>								
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS ESPOSIZIONE		DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH						
SPAZIO ARCHEOLOGICO DEL SAS LABORATORI		LE MELATE						
MOSTRA FOTOGRAFICA		CITTA' A MISURA D'APE						
		VAL DI GRESTA: TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA IN MOSTRA						
				IL CALENDARIO DELLE CIPOLLE				
CASA CORAZZOLLA		IN CUCINA CON MANUEL MARZARI				IN CUCINA CON SIMONE LEZZERINI		
<b>PALAZZO FILARMONICA</b>								
<b>PIAZZA DUOMO</b>								
PAVILLON MUSE			LETTURA DI KAMISHIBAI					
		INTRECCI CONDIVISI						
		DAL BOZZOLO AL TESSUTO DI SETA E SCATTA UNA FOTO E CHIEDI AL FOTOGRAFO						
		LA LUNGA STORIA DEL FILO DI SETA						
CONCHIGLIA			LE RAGAZZE DEL FUTURO	I GHIACCIAI	L'ALPINISMO			
MOSTRA FOTOGRAFICA		CHANGES						
TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO				TRENTODOC				
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>			RICETTE DELLA TRADIZIONE					
		LA COLAZIONE TRENTINA			APERITIVO TRENTINO			
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>								

	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00
	L'OLIVICOLTURA DELL'ALTO GARDA		LATTE SELVATICO						
		IL TEMPO ED IL TRENTODOC							
	IMPARIAMO A FARE IL PANE								
	RADIO DOLOMITI PER AUTUMNUS								
	DALLA TERRA IL FUTURO. VIAGGIO NEI 150 ANNI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH								
				COLTIVAZIONI ORTOFRUTTICOLE					
		IN CUCINA CON RENATO BOSCO				IN CUCINA CON ALESSANDRO GILMOZZI, CHRIS OBERHAMMER, RENATO BOSCO, MANUEL MARZARI E KLAUS PALUMBO			
		CHIACCHIERE CON L'ESPERTO							
	4000 ANNI FASHION								
	TRENTODOC		TRENTODOC						
					APERITIVO TARENTINO				



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 09:00 - 10:30

## In cucina con Manuel Marzari

### IL CIOCCOLATO E LE COLAZIONI

A cura di **Manuel Marzari**, Atelier di Pasticceria Innovativa - Verona (VR) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze trentine Melagorai, 100% puro succo di mela naturale

#### Il Protagonista: IL CIOCCOLATO



Tartelletta innovativa  
 alla mela e fava di cacao

Muffin innovativo alla nocciola  
 e cioccolato, glassato al rocher



Succo di mela Melagorai

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38





**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 09:00 - 10:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Posti disponibili: 24

## Le acque minerali e le loro proprietà benefiche

**IL RESIDUO FISSO E CHE COSA POSSIAMO PERCEPIRE DALLE ACQUE MINERALI**

Degustazione di acque minerali nazionali ed internazionali. Un evento esclusivo per esplorare le meraviglie nascoste dietro ogni sorso d'acqua, pensato per soddisfare tanto i principianti quanto i già appassionati.

*Sommelier professionista AIS & Idrosommelier Anita Mancini,  
Ristorante Tilia, Dobbiaco*

**SPAZIO  
ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 09:00 - 13:00  
& 14:00 - 17:30

## Dalla terra il futuro. Viaggio nei 150 anni della Fondazione Edmund Mach

**MOSTRA**

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 9:00 - 19:00



Ingresso gratuito  
Consumazione a pagamento

## Val di Gresta: Tradizione, Innovazione e Sostenibilità in Mostra

Descrizione completa dell'evento a pagina 34.

*A cura del Consorzio Val di Gresta*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 09:00 - 12:00



Ingresso libero

## Monci in Autumnus

Descrizione completa dell'evento a pagina 28.

A cura di Radio Dolomiti

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

Laboratori didattici rivolti al pubblico

Posti disponibili: 25

## Riscopriamo le ricette della tradizione

**IMPARIAMO A FARE I RUFIOI CON LA MELA**

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento e della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.

**SPAZIO ARCHEOLOGICO  
DEL SAS**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso gratuito

Prenotazione obbligatoria

Laboratori didattici rivolti alle famiglie e agli appassionati

Posti disponibili: 25

## Le melate

**LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE  
A TEMA MIELE**

Seguirà visita guidata allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas a cura dei Servizi Educativi dell'Ufficio beni archeologici

A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e della Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino.

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 09:30 - 11:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## La colazione trentina tra salute e benessere

Descrizione completa dell'evento a pagina 29.

A cura della CCIAA di Trento, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del maestro panificatore Eliseo Bertini.

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 17:00

Ingresso libero

## La lunga storia del filo di seta

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 30.

A cura di MUSE

## PIAZZA DUOMO CONCHIGLIA

Ore 10:00 - 11:00  
11:00 - 12:00  
12:00 - 13:00



Ingresso libero

## People e L'AltraMontagna Festival

Le ragazze del futuro: come si disegna il cambiamento climatico, con gli illustratori grafici e designer Valentina Stecchi e Andrea Bettega (a seguire, laboratorio di disegno per bambini con Valentina Stecchi)

I ghiacciai raccontano, con Giovanni Baccolo (Comitato scientifico de L'AltraMontagna, geologo, ricercatore all'Università Roma Tre e scrittore) e Michele Argenta (L'AltraMontagna e Ci sarà un Bel Clima)

Controistoria dell'alpinismo: passato, presente e futuro di un'attività in costante evoluzione, con Andrea Zannini (Professore ordinario di Storia dell'Europa all'Università di Udine) e Alessandro Filippini (giornalista)

*A cura di Il Dolomiti, People e L'Altramontagna*

## PIAZZA MOSTRA

Ore 10:00 - 11:30



Ingresso gratuito

Laboratori didattici rivolti  
al pubblico

## Impariamo a fare il pane

**IMPARIAMO A FARE LO SDRAMEL  
E LA TORTA DEI FRATI**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto,  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*



---

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

**Changes!**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 31.

*A cura di Lia Beltrami*

---

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 10:00 - 22:00

Ingresso libero

**Città a misura d'ape**

**MOSTRA**

Descrizione completa dell'evento a pagina 32.

*A cura di MUSE*

---

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 10:00 - 19:00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

**Le eccellenze trentine  
scendono in piazza**

Immergiti in un emozionante viaggio tra i sapori della tradizione, con 34 stand enogastronomici pronti a deliziare ogni palato. Un percorso autentico tra gusti genuini, dove ogni assaggio racconta una storia di sapori unici e irresistibili.

---

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 13:00

Corner a ingresso libero

**Dal bozzolo al tessuto di seta**

Descrizione completa dell'evento a pagina 66.

*A cura di MUSE e Associazione Vellutai di Ala*

---

**PIAZZA DUOMO**

Ore 10:00 - 13:00

Corner a ingresso libero

**Scatta una foto**

Luca Mazzocchi, fotografo della mostra "La lunga storia del filo di seta", presenterà le tecniche per fare macrofotografie utilizzando una macchina fotografica o semplicemente uno smartphone. I visitatori potranno scattare alcune foto ai bachi da seta presenti in mostra e chiedere consiglio al fotografo per ottenere ottimi risultati.

*A cura di MUSE; Attività di Luca Mazzocchi*

---



## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 17:00



Laboratorio a ciclo  
continuo a ingresso libero

## Intrecci condivisi

Descrizione completa dell'evento a pagina 73.

A cura di MUSE e Museo delle Palafitte di Ledro

## PIAZZA DUOMO

Ore 10:00 - 13:00

Corner a ingresso libero

## Ceste e gerle in nocciolo: gli intrecci della tradizione

Maestri cestai della Valle del Vanoi al lavoro per dimostrare tutte le fasi necessarie alla costruzione di ceste e gerle in legno di nocciolo seguendo il metodo tradizionale. La particolare forma delle ceste garantisce stabilità anche se l'appoggio non avviene su terreno pianeggiante, le gerle prevedono invece di essere trasportate sulle spalle.

A cura di MUSE; Attività di Ecomuseo del Vanoi

## PIAZZA DUOMO

Ore 10:15 - 10:45



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Target: 5-9 anni  
accompagnati  
Posti disponibili: 20

## Storia di una gru Lettura di Kamishibai

Dopo aver salvato una gru dalla trappola di un cacciatore, la vita di un anziano e di sua moglie cambia radicalmente con l'apparizione alla loro porta di una ragazza misteriosa e infreddolita, che i due accolgono con piacere. Ma chi è la ragazza?

Storia dal Giappone tradotta in Kamishibai da Valentina Lucatti.  
A cura di MUSE.

## PIAZZA DUOMO

Ore 10.45-11.15



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Target: 5-9 anni  
accompagnati  
Posti disponibili: 20

## Storia di Tanabata Lettura di Kamishibai

La storia di Tanabata risale a più di 2000 anni fa e si basa su un antico racconto cinese, entrato poi a far parte anche della tradizione giapponese.

C'era una volta una principessa tessitrice di nome Orihime, la figlia del Re del Cielo, e un principe pastore di mucche di nome Hikoboshi. Vivevano pacificamente e operosamente lungo il fiume celeste della Via Lattea. Dopo che i due si sono incontrati e innamorati, hanno iniziato a trascurare il loro lavoro: Orihime ha smesso di tessere tessuti e Hikoboshi ha permesso alle sue mucche di vagare per i cieli. Questo fece arrabbiare il re che...

Storia dal Giappone tradotta in Kamishibai da Valentina Lucatti.  
A cura di MUSE.

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
REFETTORIO  
CLESIANO**

Ore 11:00 - 12:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Degustazione 5 calici  
Posti disponibili: 24

## Foradori, nuova Generazione

Vendemmia dopo vendemmia ogni azienda costruisce il proprio sapere, in vigna come in cantina, affinando ed evolvendo i propri vini così come le scelte di chi li produce. Ne parliamo con Emilio Zierock, che rappresenta la nuova generazione dell'Azienda Foradori, giunto alla sua decima vendemmia.

*A cura di Consorzio Vignaioli del Trentino*

**PIAZZA CESARE  
BATTISTI**

Ore 11:00 - 12:30



Ingresso libero

## Sai fare il calendario delle cipolle?

Con il dottor Livio Job, esploreremo l'uso della cipolla nelle antiche tradizioni popolari. In particolare, sarà illustrato come realizzare il calendario con le cipolle per prevedere le condizioni meteorologiche, una pratica tradizionale che unisce agricoltura e folclore.

*A cura di Livio Job*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 11:30 - 13:00



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria

## La narrazione della Carne Salada del Trentino

Descrizione completa dell'evento a pagina 52.

*A cura di Consorzio Consorzio Produttori Trentini di Salumi, il Presidente Loris Largher*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 11:30 - 13:00  
& 17:00 - 22:00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## Aperitivo Trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento*



## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Ore 11.00 - 12.00 & 14.00 - 15.00 & 16.00 - 17.00

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 10

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora 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.

Scarica l'app e segui la degustazione.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano Tridentino

Scannerizza il codice QR  
e scarica l'app Trentodoc  
per seguire al meglio la degustazione





## PIAZZA CESARE BATTISTI

CASA CORAZZOLLA

Ore 12:00 - 13:30

## In cucina con Simone Lezzerini

### I MARINATI STORICI TARENTINI IN CUCINA

A cura di **Simone Lezzerini**, N'Uovo Restaurant c/o Antico Borgo di Sutri - Sutri (VT) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinare alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: LE CARNI DEL TRENTO



Carne salada fratelli Corrà,  
sedano marinato, salsa di yogurt  
e olio all'alloro

Riso al latte e grigia  
alpina marinata.



Trentodoc Brut  
Cantina Maso Martis

Pinot Grigio Ramato  
Trentino DOC Villa  
Corniole

Incrocio Manzoni  
Isidor Cantina Fanti

Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 14:00 - 15:30



Ingresso a pagamento  
Prenotazione obbligatoria  
Posti disponibili: 24

## L'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino

**ALLA SCOPERTA DELLA CULTIVAR AUTOCTONA  
DEL LAGO DI GARDA: LA CASALIVA.**

Una panoramica sull'olivicoltura tradizionale dell'Alto Garda Trentino e introduzione all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva di Frantoio di Riva. Un patrimonio agroalimentare da preservare e da valorizzare.

*A cura di Massimo Fia, Agraria Riva del Garda*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 14:00 - 17:00

Ingresso libero

## Radio Dolomiti per Autumnus

La piazza si anima con l'intrattenimento musicale a cura di Radio Dolomiti! Potrai anche scoprire tutte le novità del programma di Autumnus.

*A cura di Radio Dolomiti*

**PIAZZA DUOMO**

Ore 14:00 - 17:00

Corner a ingresso libero

## 4000 anni fashion

**FRAMMENTI DI MODA DALL'ETÀ DEL BRONZO**

Siamo spesso portati a pensare che "il vestito preistorico" sia esclusivamente fatto di pelle animale. Se questo può essere vero per i periodi più antichi della preistoria, nell'età del Bronzo, per la realizzazione dei tessuti, venivano utilizzate diverse varietà di fibre, tra cui lana e lino. Attraverso ricostruzioni di abiti e strumenti sarà possibile scoprire le tecniche di lavorazione dei tessuti e gettare uno sguardo sulla moda di 4000 anni fa.

*A cura di MUSE e Museo delle Palafitte di Ledro*

**PIAZZA MOSTRA**

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero  
Laboratori didattici rivolti  
al pubblico

## Impariamo a fare il pane

**IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE DOLOMITI  
E LA TORTA DEI FRATI**

Conoscere l'arte di preparare un buon pane e la ricetta di un dolce tipico della tradizione culinaria Trentina, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale

*A cura della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.*

**PIAZZA DUOMO**

Ore 15:00 - 16:30



Ingresso libero

## Chiacchierata con l'esperto

**UN FILO DI STORIA: I TESSUTI DI LINO DELLE  
PALAFITTE DI LEDRO**

Romana Scandolari - MUSE, Marta Bazzanella - METS

*A cura di MUSE*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 15:30 - 17:30

## In cucina con Renato Bosco

**I LIEVITATI CONTEMPORANEI CON I SALUMI TRADIZIONALI TRENTINI**

A cura di **Renato Bosco** - Saporè - San Martino Buon Albergo (VR) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

**I Protagonisti: PANE, PIZZA, SALUMI TRADIZIONALI TRENTINI**



Il doppio Crunch  
va in montagna

Il lievito



Trentodoc Michele  
Sartori

Trentodoc Blanc  
de Blancs Ferrari  
Limited Edition

Brut Rosè Cantina  
Pojer e Sandri

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 38



**CASTELLO DEL  
 BUONCONSIGLIO  
 REFETTORIO  
 CLESIANO**

Ore 15:30 - 17:00



Ingresso a pagamento  
 Prenotazione obbligatoria  
 Posti disponibili: 24

## Il tempo ed il TrentoDoc

Il tempo - siano ore, mesi o anni - rappresenta uno dei fattori determinanti per la qualità di un Trento DOC. Il nostro "Oro Rosso" - etichetta storica dell'azienda - nasce da vigne di Chardonnay tra i 600 e i 750 metri slm e le uve vengono portate il più velocemente possibile alla pressa Marmonier, che consente una pressatura estremamente delicata e lenta (3-4 ore per 30 quintali di uva) per ottenere un mosto fiore di altissima qualità. Seguono una decantazione naturale a freddo, la fermentazione e l'affinamento per 6 mesi in serbatoi di acciaio inox. Il tiraggio si svolge nella primavera successiva alla vendemmia e da allora "Oro Rosso" affina in bottiglia per almeno 48 mesi prima della sboccatura. Assieme, assaggeremo bottiglie che riposano in catasta e vivremo assieme il viaggio che il trentodoc "OROROSSO" di Cembra Cantina di Montagna percorre lungo i suoi 48 mesi di affinamento.

*A cura di Cembra Cantina di Montagna*

**CASTELLO DEL  
 BUONCONSIGLIO  
 SALA DELLE  
 MARANGONERIE**

Ore 16:30 - 18:00



Ingresso a pagamento  
 Prenotazione obbligatoria  
 Posti disponibili: 24

## Latte Selvatico

**EMOZIONE E GUSTO SUI SENTIERI DEL  
 SELVATICO INTERIORE**

Descrizione completa dell'evento a pagina 55.

*A cura di Francesco Gubert e Giuliano Comin*

**PIAZZA CESARE  
 BATTISTI**

Ore 17:00 - 18:30



Ingresso libero

## Coltivazioni ortofrutticole ieri e oggi

Gabriele Chistè, ex tecnico orticolo della Fondazione Mach, ripercorre la storia del Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, dalla sua nascita negli anni '70 fino ad oggi. Chistè illustrerà i cambiamenti avvenuti nel tempo, concentrandosi sulle colture praticate un tempo e quelle attuali, mostrando l'evoluzione del Consorzio e del territorio.

*A cura del dott. Chistè Gabriele*

DA DEFINIRE

Ore 18:00 - 19:30



Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria

## Il futuro dell'ospitalità: la formazione

### COSA DOBBIAMO TRASMETTERE ALLE NUOVE GENERAZIONI?

Un dibattito sulla formazione e sull'importanza di far comprendere ai giovani che l'ospitalità è un lavoro nobile, ricco di opportunità imprenditoriali. In collaborazione con l'Istituto di Formazione Alberghiera di Levico e Tione e con esperti di formazione del settore. Con la partecipazione e il contributo di Manuel Marzari, Chef Pasticcere, Simone Lezzerini, Chef e Renato Bosco, Chef e lievitaista, ideatore della pizza contemporanea

A cura di: Associazione Ambasciatori del Gusto, moderatore: Nereo Pederzoli, giornalista e storico esperto di enogastronomia

I VALORI  
DI SEMPRE

LA FORZA  
DI UNA BANCA  
REGIONALE



**BANCA PER IL TRENTINO-ALTO ADIGE**  
**BANK FÜR TRENTINO-SÜDTIROL**

CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

FONDATA  
SUL BENE  
COMUNE

**I nostri valori,  
la nostra forza.**





**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**CASA CORAZZOLLA**  
 Ore 20:00 - 22:00

## In cucina con Alessandro Gilmozzi, Chris Oberhammer, Renato Bosco, Manuel Marzari e Klaus Palumbo

### LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

A cura di **Alessandro Gilmozzi**, Ristorante El Molin - Cavalese (TN), **Chris Oberhammer**, Ristorante Tilia - Dobbiaco (BZ), **Renato Bosco**, Saporè - San Martino Buon Albergo (VR), Atelier di Pasticceria Innovativa - Verona (VR), **Klaus Palumbo**, Acquaefarina - Trento (TN) e Associazione Italiana Sommelier Trentino

Non semplici show cooking, ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati dell'associazione Ambasciatori del Gusto rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, presentando due ricette esclusive che gli ospiti potranno degustare, abbinate alle eccellenze enologiche trentine selezionate dall'Associazione Italiana Sommelier Trentino.

### I Protagonisti: GLI SCARTI NOBILI



Il valore nobile  
 del prodotto

Il valore nobile  
 del prodotto 2.0

Il valore nobile  
 del prodotto 3.0



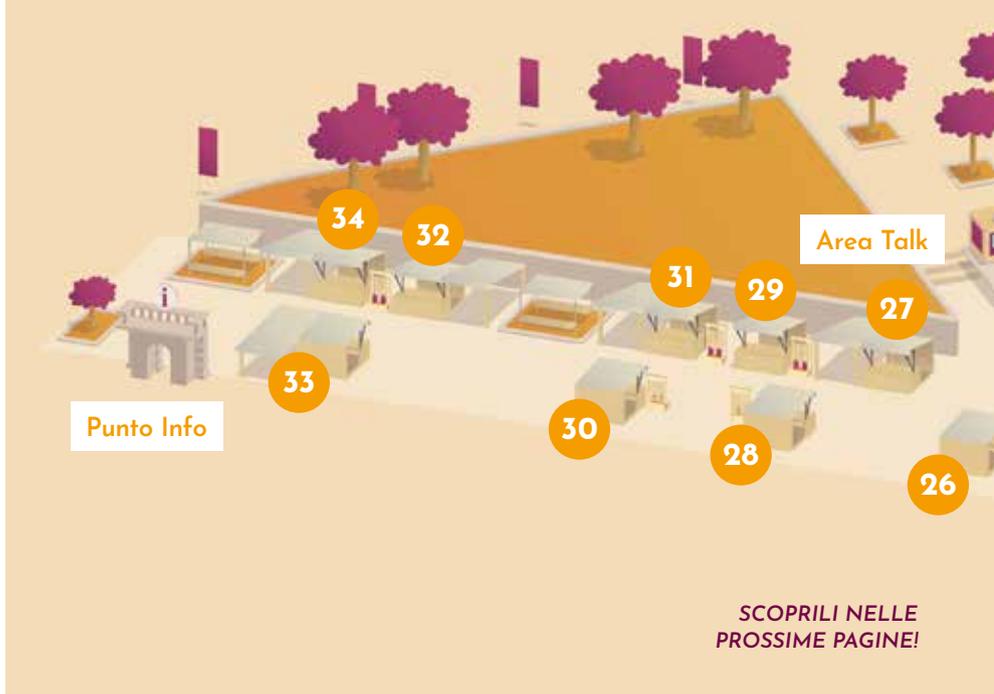
Vini a cura di Cembra Cantina di Montagna

Prenotazione obbligatoria  
 Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 50



## PIAZZA MOSTRA

TUTTI GLI ESPOSITORI



SCOPRILI NELLE  
PROSSIME PAGINE!

**34 produttori della filiera agroalimentare del Trentino ti aspettano in piazza Mostra per gustare le loro eccellenze, frutto della terra e del loro lavoro.**

Dalla freschezza del formaggio alla dolcezza del miele, dal pane fragrante a un buon calice di vino, lasciati conquistare dai profumi e sapori autentici del nostro territorio. Con il maestoso Castello del Buonconsiglio a fare da sfondo, i produttori di piazza Mostra ti guideranno in un percorso alla scoperta del vero gusto del Trentino e delle tradizioni che danno vita a ogni specialità

La cittadella in Piazza Mostra è aperta tutti i giorni da **giovedì 10 a domenica 20 ottobre, dalle ore 10.00 alle ore 23.00** (lunedì, martedì, mercoledì e domenica 20 fino alle 19:00).

L'elenco degli espositori presenti nell'opuscolo potrebbe subire degli aggiornamenti: ti invitiamo a consultare l'elenco aggiornato sul sito [autumnus.trento.it](http://autumnus.trento.it).



SCANNERIZZA  
IL CODICE QR  
E VAI AL SITO



## LEGENDA DEGLI ESPOSITORI



BENESSERE



BIRRE ARTIGIANALI



CARNI E SALUMI



DISTILLATI  
 E LIQUORI



FORMAGGI  
 E LATTICINI



FRUTTA, VERDURA  
 E TRASFORMATI



MIELE, CIOCCOLATO  
 E CONFETTURE



OLIO



PANE, PASTA  
 E CEREALI



PRODOTTI ITTICI



RISTORAZIONE



VINI E SPUMANTI

### Para Todos

Via Torre Verde, 62 - Trento (TN)  
paratodostn@gmail.com | [www.paratodostn.it](http://www.paratodostn.it)

Il Messico sotto casa. Vogliamo sorprendervi con una proposta unica: i classici piatti della cucina Sudamerica ma fatti con ingredienti locali di qualità. Tacos, Burritos e Fritti speciali, farete un viaggio di gusto anche senza prendere l'aereo.



## Hotel Ristorante Bar Belfort

Località Belfort, 1 - Spormaggiore (TN)  
info@hotelbelfort.it | www.hotelbelfort.it

L'hotel Ristorante Bar Belfort offre una cucina interamente casalinga, principalmente improntata sulle specialità locali e con prodotti biologici. Il nostro cavallo di battaglia è la selvaggina in tutte le salse.

2



# Federazione delle Associazioni di Apicoltori del Trentino

via Roma, 57 - Trento

faat.trentino@gmail.com | [www.fedassapitrentino.it](http://www.fedassapitrentino.it)

3



La Federazione delle Associazioni di Apicoltori del Trentino raggruppa al suo interno cinque associazioni di apicoltori operanti su tutto il territorio della Provincia di Trento. La mission della Federazione è quella di promuovere l'apicoltura mediante l'assistenza tecnica agli apicoltori, la formazione e la divulgazione di tutti i temi legati al mondo dell'allevamento delle api. La Federazione porta presso numerosi tavoli le necessità di apicoltori piccoli o grandi che siano, convinta che tutti hanno un ruolo prezioso nell'ambiente in cui operano.



## Bar Pasticceria Gelateria al Lago

Via Donegani, 17 - Calceranica (TN)  
pegorettil@yahoo.it

L'azienda Bar Pasticceria Gelateria a Calceranica in via Donegani 17 è nata nel 2014 si occupa della vendita di prodotti tipici trentini per conto di piccole imprese specializzate nella produzione di dolci pizza biscotti, pane e frittelle di mela.



### Rifugio La Roda

Via Dei Morei, 73 - Mezzolombardo (TN)  
info@laroda.it | www.laroda.it

5



Proporremo vari prodotti fatti all'interno del rifugio: confetture e sciroppi. Inoltre porteremo i nostri vini ma il fulcro principale della nostra attività sarà la somministrazione dei nostri bombardini registrati sotto il nome BOMBARDINO DELLA RODA.



## Enovely

Via dei Paradisi, 15/3 - Trento (TN)  
info@enovely.com | www.enovely.com

Enovely è un progetto che ama il vino e la sua cultura, ma soprattutto l'affascinante legame che questo prodotto riesce ad instaurare con il proprio territorio. Per questo motivo selezioniamo grandi vini dal Trentino e dal resto d'Europa.

6

8

10



# Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige

Via Aconcio Jacopo, 11 - 38122 Trento (TN)  
castanicoltorita@libero.it | [www.castanicoltorideltrentino.it](http://www.castanicoltorideltrentino.it)

La Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige rappresenta a tutto tondo la castanicoltura trentina, promuovendo gli aspetti culturali, paesaggistici e valorizzando la produzione del Marone Trentino.

COESPOSITORE

Ristorante La Casina

7



## Consorzio produttori trentini di salumi

Via del Brennero 182 - Trento (TN)  
direzione@trentinosalumi.it | [www.trentinosalumi.it](http://www.trentinosalumi.it)

Trentino Salumi è il Consorzio che tutela i consumatori di salumi del Trentino. L'anima del Consorzio sono i produttori sul territorio e grazie al loro impegno la Carne Salada del Trentino sarà presto garantita dal riconoscimento IGP.

9



## Lunelli Specialità Alimentari

Trento (TN) 38123 | Via Mazzini, 46  
info@lunellitrento.it | www.lunelli.it

Siamo una piccola azienda che produce e vende prodotti tipici trentini e specialità alimentari.

11

13



## Twist pizza and more

Via Monaco, 16 - Trento (TN)

twistpizzeria@gmail.com | www.twistpizza.it

12



Twist Pizza and More nasce con un obiettivo: rivisitare i grandi classici della pizza. La proposta al momento è composta dalla pizza napoletana, irresistibilmente morbida, e la pizza in pala, variante più croccante.



### Urban Factory Lab

Viale Adriano Olivetti, 26/28 - Trento (TN)  
urbancoffeelab@gmail.com | www.urbancoffeelab.com

Urban presenta una selezione di drink e soft drink in collaborazione con Tiki Boy, Distilleria Valentini e Limestone Drink Organic. Tre aziende della regione, specializzate nella produzione di distillati e liquori. Un'esperienza sensoriale che celebra il territorio, arricchita da un tocco esotico.

14



## Lusernarhof Cucina di Montagna

Via Tezze, 43 - Luserna (TN)  
[info@lusernarhof.it](mailto:info@lusernarhof.it) | [www.lusernarhof.it](http://www.lusernarhof.it)

15



Il LUSERNARHOF è divenuto nel tempo il riferimento per la cucina di qualità sull'Alpe Cimbra. Da più di un decennio siamo specializzati in street-food trentino e il tortèl di patate farcito e cotto sul braciere a legna è il nostro best-seller.



## Azienda Agricola Francesco Poli

Via del Vai, 2 - Valledaghi (TN)  
distilleriafrancesco@gmail.com  
www.distilleriafrancesco.it

L'azienda Agricola Francesco Poli è una delle 5 aziende del piccolo borgo di Santa Massenza. Coltiva con passione i propri vigneti vinificando poi le proprie uve. Produce una vasta gamma di vini tra cui il Vino Santo Trentino.

16



## Ginificio Microdistillery

Via Alto Adige, 122 - Trento (TN)  
info@ginificio.it | www.ginificio.it

17



GINIFICIO MICRODISTILLERY è la prima microdistilleria Trentina, nata a gennaio 2023. Utilizziamo solo botaniche vere, erbe aromatiche, fiori, radici e piante officinali. Distilliamo gin, produciamo amari e liquori dal gusto unico ed inconfondibile.



## Birrificio 1550

Viale Dolomiti di Brenta, 118  
Madonna di Campiglio (TN)  
birrificio1550@hotmail.com | [www.1550birrificioalpino.it](http://www.1550birrificioalpino.it)

1550 Birrifificio Alpino nasce a Madonna di Campiglio nel 2020, grazie alla passione autentica di due fratelli con un obiettivo definito: produrre la birra simbolo di Madonna di Campiglio.

18



## Artesan Birrante

Via G. Modena, 11 - Mori (TN)  
artesanbirrante@gmail.com

"Artesan Birrante - Birra Trentina di Tradizione dal 2016" è un progetto di Michela e Luca, un Birrificio artigianale, con Pub-Birreria nel centro storico di Mori, Beer Truck Vintage in eventi e fiere e tante ricette di birra legate al territorio.

19



### Risto3/inTrentino

autumnus@intrentino.com | intrentino.com

Lasciatevi conquistare dai sapori del Trentino con lo street food di Risto3/inTrentino! Gustalo passeggiando o portalo via nei pratici inBox<sup>3</sup>: scatole speciali che ti permetteranno di godere, anche a casa tua, dei gusti e dei profumi del nostro territorio.

20

21



## Crucolo Osterie srl

Loc. Lagarine, 20 - Scurelle (TN)  
francesca.costa@crucolo.it | www.crucolo.it

22



Panini e schiacciate tipici trentini, torte e strudel preparati con amore nel nostro Rifugio e il famoso Parampampoli, il liquore che accende la compagnia servito alla fiamma, tipico della fredda stagione invernale, bandiera del "Rifugio".



## La Casetta della Frutta Di Zadra Angela

Via Trento 131/a - Mezzolombardo (TN)  
lacasettadellafrutta@gmail.com  
www.lacasettadellafrutta.com

23



Dal 2008 selezioniamo e vendiamo ortofrutta e prodotti tipici del territorio di alta qualità, trasformandoli in piatti salutari e genuini nel nostro laboratorio artigianale. Siamo specializzati in confezioni regalo per ogni occasione speciale.



## Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Via del Solteri, 78 - Trento (TN) 38121  
aspan@unione.it | profumodipanetrentino.it

24



L'Associazione Panificatori della provincia di Trento, affiliata a Confcommercio Trentino dal 1946, supporta le imprese del settore panificazione e pasticceria con servizi e rappresentanza. L'associazione si impegna a migliorare la qualità del settore attraverso regole condivise e a promuovere il buon pane di montagna preparato con materie prime locali, sostenendo la filiera corta e il consumo di qualità.



### Nosèla Garda Trentino

Via Zandonai, 9 - Riva del Garda (TN)  
info@nosela.it | www.nosela.it

Nosèla, una crema spalmabile con nocciole pregiate ottenute nella nostra azienda agricola di Riva del Garda, dove i terreni fertili e il clima mite del Garda conferiscono alle nostre nocciole un gusto unico!

25



## Associazione Apicoltori Trentini

Via Calepina, 13 - Trento (TN)  
[promozione@tn.camcom.it](mailto:promozione@tn.camcom.it) | [www.apitrentine.it](http://www.apitrentine.it)

26



L'Associazione Apicoltori Trentini svolge la propria attività nel territorio della Provincia di Trento e si propone di diffondere, migliorare e difendere l'apicoltura, di promuovere la conoscenza dell'opera benefica delle api e dei loro prodotti.



### Melagorai

Via Innsbruck, 43 - Trento (TN)  
commerciale.melagorai@melagorai.it  
www.melagorai.it

Vendita e somministrazione prodotti Melagorai: Gin Melagorai, Liquore Melagorai, Amaro Melagorai, Succo Melagorai, Cocktail trentini Km 0, brulè di mela caldo, studel Melagorai, Melamisù (tiramisù alle mele).

27



## Olga Casanova

Ossana (TN) 38026 | Via Strada della Villa, 1  
olga@olgacasanova.it | www.olgacasanova.it

Coltivazione biologica, piante officinali e stelle alpine ad uso cosmetico ed alimentare, piante di stelle alpine ad uso ornamentale



### Carpano

Strada de Meida, 15 - San Giovanni di Fassa (TN)  
info@carpanoshop.com | www.carpanopshop.com

Con Carpano il meglio delle Dolomiti è servito. Da oltre settant'anni la nostra famiglia è sinonimo di genuina bontà di montagna. Tutto è iniziato con la macelleria a Pozza di Fassa, nel 1952: oggi Carpano è anche salumeria, caseificio e ristorante.

29



## Trote Astro

Via Galileo Galilei, 43 - Lavis (TN)  
francesca.pedrini@troteastro.it | www.troteastro.it

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate dei ghiacciai dolomitici del Trentino nascono le trote ASTRO, allevate per quasi 2 anni, nutrite con mangimi naturali, senza OGM, nel pieno rispetto del disciplinare "Trote del Trentino IGP".

COESPONENTE

**Cantina Roveré della Luna**

30



## Augurio Ristorante

Via Dietro le Mura B, 16 - Trento (TN)

info@augurioristorante.it | www.augurioristorante.it

Equilibrio tra riscoperta degli ingredienti del Trentino e nuovi sapori: un'unione che troverai nelle nostre ricette.

31



## Vecchia Sorni

Via Michele Sorno, 9 - Lavis (TN)  
lenz95@hotmail.com | [www.vecchiasorni.it](http://www.vecchiasorni.it)

32



Vecchia Sorni offre un'esperienza culinaria unica. La terrazza moderna con grandi vetrate e la storica saletta interna creano un'atmosfera suggestiva. Il ristorante unisce tradizione e innovazione. Ideale per chi desidera una pausa gourmet nella tranquillità.



### Fòravia

Via Paludi 28\2 - Trento (TN)  
info@beviforavia.it | www.beviforavia.it

33



Fòravia è un beer-firm di Trento, nato nel 2022. Volevamo che nell'universo della birra ci fosse anche la nostra voce. Proponiamo birrette spassionate, dedicate a chi crede che il mondo non sia solo bianco o rosso: spesso è anche ambrato, biondo o castano.



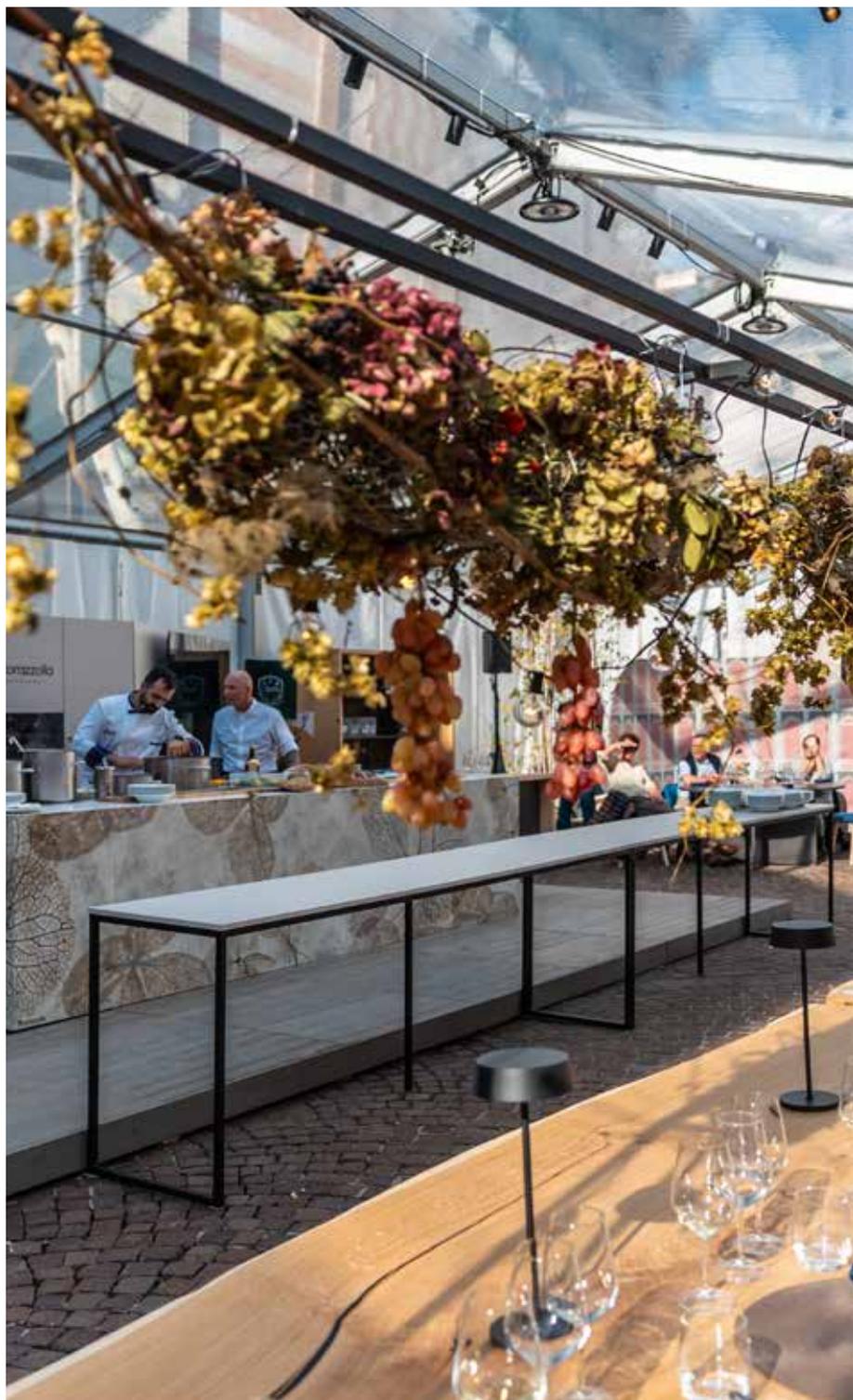
## Caseificio Sociale Predazzo e Moena SCA

Via Fiamme Gialle, 48 - Predazzo (TN) 38065  
amministrazione@puzzonedimoena.com | puzzonedop.it

Tradizione & Innovazione. Semplicità & Eccellenza. Qualità & Sicurezza. Questi i valori su cui si "fonda" il Caseificio di Predazzo e Moena dall'ormai lontano 1992. Dopo 30 anni il caseificio rappresenta non solo una struttura imprenditoriale rurale di sicura affidabilità, ma una eccellenza del contesto lattiero-caseario trentino.

34





Top Partner



Premium Partner



Sostenitori



Media Partner



Radio Ufficiale

RADIO Dolomiti



CORRIERE DEL TRENTO

il Dolomiti

info@autumnus.trento.it  
www.autumnus.trento.it



## Patrocini

---



## Collaborazioni

---

