

24-26 SETTEMBRE 2021

Collaborazioni



TRENTODOC





La ProLoco centro storico di Trento, organizzatrice di questo importante appuntamento dedicato alla valorizzazione delle eccellenze trentine, coglie davvero nel segno e merita quindi l'attenzione e il sostegno da parte della Provincia autonoma di Trento.

È infatti importante proporre degli eventi che riescano a trasmettere, insieme, il valore delle nostre tradizioni culturali, della nostra identità, e la qualità delle nostre eccellenze di carattere gastronomico, enologico e agroalimentare. Credo davvero che "Autumnus. I frutti della terra" possa rappresentare un'occasione per coloro che ci "scopriranno" venendo da fuori regione e dall'estero, ma anche per noi che siamo chiamati a "riscoprire" ciò che caratterizza il nostro patrimonio e il nostro territorio, tramite i suoi prodotti.

La cornice degli eventi proposti è davvero straordinaria: un centro storico che riassume in termini architettonici e monumentali la collocazione geografica e culturale della città di Trento e dell'intero Trentino. Nel contempo, proponendosi come momento di aggregazione e di divertimento, "Autumnus. I frutti della terra" rappresenterà un'occasione per rafforzare i nostri legami e il nostro essere comunità.

Ne abbiamo davvero bisogno per garantire una effettiva "ripartenza" e per poter guardare con fiducia al presente e al futuro. Un plauso, quindi, agli organizzatori e un augurio di un buon successo alla manifestazione.

MAURIZIO FUGATTI

Presidente della Provincia autonoma di Trento





Dopo un'estate ricca di eventi in cui abbiamo riassaporato il piacere di stare assieme in sicurezza, l'autunno si apre con una manifestazione che porta alla ribalta le eccellenze e le unicità della terra in cui abbiamo la fortuna di vivere.

Una terra generosa di frutti che, grazie alla ProLoco Centro Storico, cittadini e ospiti della nostra città potranno gustare scoprendo qualcosa di nuovo a proposito delle tante specialità enogastronomiche proposte dai produttori trentini, impegnati quotidianamente a salvaguardare e insieme a rinnovare una tradizione capace di guardare al futuro e di accettare nuove sfide.

"Autumnus Città di Trento - I frutti della terra" raccoglie l'eredità di precedenti iniziative arricchendo la proposta di un fine settimana all'insegna della buona tavola con un caleidoscopio di iniziative che invogliano ad uscire e a ritrovare davvero il gusto di vivere le vie e le piazze della città.

Buon lavoro dunque agli organizzatori di questo evento e buon divertimento a chi non se lo lascerà sfuggire.

FRANCO IANESELLI

Sindaco del Comune di Trento





È stato un anno e mezzo difficile per un gruppo che fa dello "stare insieme" il motto del suo operare. Ma la Pro Loco Centro Storico di Trento, grazie alla tenacia e alla forza di volontà dei suoi tanti volontari, ha saputo impiegare questi mesi per pensare al progetto che ora prende corpo: Autumnus - I frutti della terra.

Un quadro composito, che vuole anzitutto dare risalto alle eccellenze del nostro Trentino. Una terra in grado di produrne di uniche, eppure troppo spesso non altrettanto brava nel farle conoscere.

Abbiamo scelto il salotto meraviglioso della nostra Trento, città di festival dal sapore internazionale, per aprire una finestra su tutto il territorio del Trentino.

Autumnus permette di assaggiare, conoscere, confrontare, talvolta addirittura preparare con le proprie mani, i prodotti della tradizione, dell'innovazione, del saper fare delle genti trentine.

È un progetto ambizioso e variegato, che trae spunto da altri che lo hanno preceduto ma che si propone come un unicum. Come ogni "prima volta" sono serviti coraggio e visione.

Per questo partirei con un grazie e un augurio: grazie a tutti i nostri volontari e a quanti insieme a noi ci hanno fortemente creduto. Grazie anche a chi si è detto scettico e qualche volta ci ha anche ostacolato. L'augurio è proprio questo: di stupirvi coi fatti, incontrarci tutti dal 24 al 26 settembre e goderci insieme I frutti della terra.

MARCO LAZZERI

Presidente Pro loco Centro storico Trento



AUTUMNUS



Oltre **100 eccellenze** dell'enogastronomia e della filiera agroalimentare trentina ti aspettano **dal 24 al 26 settembre 2021** per un viaggio di sapori e profumi attraverso le vie, i palazzi e le piazze del centro storico di Trento.

Tre giorni di **degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking** per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti simbolo del territorio, all'insegna del gusto e della qualità.

Autumnus è un'iniziativa a cura della **Pro Loco Centro Storico Trento** per valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche trentine e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei prodotti delle nostre zone.

Un festival dedicato a palati esperti, appassionati o semplici curiosi per un'esperienza unica ed emozionante.

Vi informiamo che il programma potrebbe subire variazioni e Vi consigliamo di verificare la versione online su www.autumnus.trento.it per gli inevitabili aggiornamenti che potranno verificarsi dopo la stampa di questo opuscolo.

Gli eventi del festival sono ad ingresso libero previa prenotazione obbligatoria online sul sito www.autumnus.trento.it salvo diverse indicazioni.

Per gli eventi in cui è previsto l'ingresso a pagamento, segnalati dall'apposita icona, basterà effettuare il saldo al momento della prenotazione online oppure in loco presso il punto info in piazza Duomo, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

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

Legenda



Degustazioni



Cooking Show



Laboratori



Convegni



Caffè Scientifici



Ingresso a pagamento



Consumazione a pagamento

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

VENERDÌ 24 SETTEMBRE

PROFUMO DI PANE TRENTINO

RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE



Palazzo Roccabruna

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare lo Strudel di mele Trentino

Laboratori didattici rivolti alle scuole primarie.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini

PER INFO E PRENOTAZIONI 0461 887101

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE



Palazzo Roccabruna

A seguire



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 e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini e dell'Associazione Apicoltori Trentini

PROFUMO DI PANE TRENTINO

IMPARIAMO A FARE IL PANE



Piazza d'Arogo

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare il Pantrentino con farina di frumento e pasta madre

Laboratori didattici rivolti al pubblico. Conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

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



CONOSCI REALMENTE IL CAFFÈ?

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 10.00-11.00

Trasformazione dalla coltivazione alla tazzina con alcuni cenni commerciali, essendo il caffè diventato la seconda materia prima più scambiata al mondo.

A cura di: Caffè Bontadi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



CAMPAGNA AMICA: CIBO E TERRITORIO RACCONTATO DALLA NUTRIZIONISTA



Palazzo Geremia - Sala Falconetto

ore 10:00 - 11:00

Presentazione di una corretta alimentazione nell'ottica della dieta mediterranea con un focus sulla scelta degli alimenti stagionali, locali e sostenibili.

A cura di: Campagna Amica e Dott.ssa Francesca Ruggiero

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

INDACO

Cloud - Piazza Duomo

ore 10:00 - 11:00

Un modello innovativo e sostenibile per accompagnare le aziende trentine verso l'e-commerce.

A cura di: Indaco, Alessandro Zorer

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE SUL MIELE TRENTINO



Palazzo Roccabruna

Ore 11.00-12.00

Ingresso riservato alle scuole primarie

A cura di: Associazione Apicoltori Trentini

PER INFO E PRENOTAZIONI 0461 887101

CERIMONIA D'APERTURA

Piazza Duomo e Piazza d'Arogo

Ore 11.30-12.30

Alla presenza delle autorità e degli organizzatori, cerimonia di apertura di "Autumnus". Taglio del nastro accompagnati dal Corpo Bandistico Città di Trento. Successivo brindisi e rinfresco a base di finger food realizzati con materie prime trentine dall'Istituto di Formazione Professionale di Rovereto.

A cura di: ProLoco Centro Storico Trento e della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e CONCAST



RIPENSARE IL TURISMO: SLOW TRAVEL ED ENOGASTRONOMIA



Palazzo Geremia

Ore 11.30-12.30

Qual è la relazione genuina che si può creare tra i produttori del cibo buono, pulito e giusto ed il turismo? Riflessioni su un turismo sostenibile, attento ai territori ed ai paesaggi in chiave slow.

A cura di: Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PROFUMO DI PANE TRENINO APERITIVO TRENINO



Palazzo Roccabruna

Ore 11.30-13.00

Con pane fresco e prodotti trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e Associazione Panificatori della Provincia di Trento.



ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. IL MÜLLER THURGAU



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 12.00-13.00

Alla scoperta dei vincitori del "18° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau".

Un percorso fresco, immediato, fragrante, beverino. Un vino spensierato, per pasti leggeri, meglio estivi, ma anche vino come aperitivo, grazie alla sua naturale, impercettibile quanto stimolante vivacità. Degustazione di 7 vini.

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marco Larentis e Luca Salizzoni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

CIOCOMITI E IL CIOCCOLATO AFFINATO NEL CUORE DELLE DOLOMITI



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 14.00-15.00

Storia e vantaggi dell'affinamento in alta quota. Un excursus sulle modalità di coltivazione e di lavorazione delle fave di cacao, con focus sull'affinamento in alta quota, procedimento che rende il cioccolato Ciocomiti unico nel suo genere. Seguirà degustazione di alcuni cioccolati Bean to Bar.

A cura di: I Ciocomiti delle Dolomiti

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



SHOW COOKING

Cloud - Piazza Duomo

Ore 14.00-16.00

Impariamo la ricetta degli gnocchi al Buon Enrico.

A cura di: Coldiretti - Azienda Agricola e Agrituristicamente Paris Mirella

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



CARAMELLE BIODIVERSE

Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 14.00-16.00

Show cooking sulla realizzazione di deliziose caramelle gommosi alle verdure e piante aromatiche. I bambini sperimenteranno e scopriranno le ricette per autoprodurre colorate caramelle completamente vegetali. L'attività risponde alla politica nazionale volta ad incrementare il consumo di prodotti ortofrutticoli e di accrescere la consapevolezza dei loro benefici per una sana alimentazione. La creazione di caramelle con prodotti completamente vegetali consente di stimolarne un consumo insolito ed originale. Durante l'attività si scopriranno anche i vari colloidi e sarà anche possibile produrre la sferificazione dei succhi di verdura e frutta attraverso semplici reazioni chimiche.

A cura di: MUSE

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



PROFUMO DI PANE TRENTINO

IMPARIAMO A FARE IL PANE



Piazza d'Arogo

Ore 15.00-16.30

Impariamo a fare il pane al mais con farina gialla di Storo e pasta madre: l'oro naturale della Valle del Chiese

Laboratori didattici rivolti al pubblico.

Conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori ed aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

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



PROFUMO DI PANE TRENTINO

CONVEGNO "EVOLUZIONE DELL'APPROCCIO DEL CONSUMATORE AL CONSUMO DEL PANE DOPO LA PANDEMIA"



Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 15.30-17.30

Relatori:

- **Michele Pizzini**, medico dietologo, specialista in Scienza dell'Alimentazione, Diabetologia e malattie del ricambio
- **Marta Villa**, antropologa alimentare e dell'identità, Università degli Studi di Trento ed Università della Svizzera italiana
- **Roberta Parollo**, consulente di direzione strategica di impresa e docente in numerosi corsi di formazione e Master in Italia
- **Gianluca Pellegrinelli**, fondatore ed ideatore di nove startup di successo come Truckpooling, Mercato delle Occasioni, Glooke Marketplace e TrevisoNow
- **Roberto Capello**, presidente della Federazione Italiana Panificatori Pasticceri e affini
- **Emanuele Bonafini**, presidente Associazione Panificatori della Provincia di Trento

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

IL FORMAGGIO TRENTINO SI FA SLOW, DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI PRESIDI SLOW FOOD DEL TRENTINO



Cloud - Piazza Duomo

Ore 16.30-17.30

Latte crudo, razze autoctone, alimentazione ad erba, lavorazione tradizionale... sono solo alcuni degli ingredienti che rendono i formaggi Slow Food unici ed inimitabili. In questa masterclass scopriremo, attraverso il racconto e l'assaggio, perchè questi formaggi sono un patrimonio prezioso da salvaguardare.

A cura di: Francesco Gubert

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



PIANTE PICCANTI, PUNGENTI, TERMOSTIMOLANTI E AMARE. COME LE PIANTE STIMOLANO LE NOSTRE PERCEZIONI



Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 17.00-19.00

Tavolo dedicato alle curiosità legate alle percezioni sensoriali innescate dal consumo di alcuni ortaggi e spezie. In particolare si illustreranno gli effetti dovuti ad alcune sostanze come la capsaicina ed altri alcaloidi prodotti dalle piante sui termorecettori, innescando sensazioni di caldo o freddo all'interno del corpo umano. Oltre a stimolare i ricettori sulle mucose, alcune piante possono stimolare la lacrimazione: sarà quindi possibile scoprire il perché tagliare la cipolla fa piangere la maggior parte delle persone. Infine, si parlerà di "cavoli amari", detto che nasconde motivazioni genetiche legate ad una diversa capacità di percepire alcuni composti amari prodotti dal mondo vegetale. I cavoli ne sono un esempio eclatante e sarà possibile, attraverso un semplice test con la strisciolina imbevuta di PTC (feniltiocarbamide), scoprire se si è sensibili al gusto amaro delle brassicacee.

A cura di: MUSE

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



PROFUMO DI PANE TRENTINO **APERITIVO TRENTINO**



Palazzo Roccabruna

Ore 17.00-22.00



Con pane fresco e prodotti tipici trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di
Trento e Associazione Panificatori della Provincia
di Trento

QUANDO SI PARLA DI TRENTODOC RISERVA...

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 18.30-19.30

...si parla di sfaccettature, percezioni e stili diversi di ogni casa spumantistica.

A cura di: Istituto Trento Doc.
Degustazione di 6 Trentodoc,
conduce Simone Loguercio,
Miglior Sommelier
d'Italia 2018
Associazione Italiana
Sommelier

**PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA**



Consigliamo di utilizzare
l'App Trentodoc per seguire
la degustazione al meglio.

Potete scaricarla con il QR
code che trovate qui:



SALOTTO SCIENTIFICO ALLA SCOPERTA DELLE VITI RESISTENTI

Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 18.00-19.00

Presentazione e degustazione dei vini prodotti con le varietà di vite resistenti, alcune delle quali risultano dall'attività di miglioramento genetico nei campi sperimentali della Fondazione Edmund Mach.

*Progetto finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito dei progetti *Notte Europea dei Ricercatori* - azioni Marie Skłodowska - Curie. GA 101036106

A cura di: Fondazione Edmund Mach

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



CONVEGNO AGROALIMENTARE CIRCOLARE: COSTRUIRE UN APPROCCIO SOSTENIBILE AL FUTURO DEL CIBO

Teatro Sociale

Ore 18.00-19:30

Analisi e confronto su l'importanza di introdurre sempre più economie circolari, dipanando il concetto ed applicandolo nelle realtà, dando il corretto valore al cibo. Attraverso la valorizzazione della biodiversità, l'importanza dell'ambiente e della sua sostenibilità, si racconterà un argomento di estrema importanza ed attualità. Saranno presenti il prof. Felice Adinolfi professore ordinario dell'Università di Bologna e Giorgio Casagrande presidente di Trentino Solidale.

A cura di: Coldiretti e Trentino Solidale

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA





PIERINO E IL LUCIO

Teatro Sociale

ore 21.00-23.00

Pierino e il Lucio è uno spettacolo per le famiglie, che unisce concerto bandistico, teatro e cabaret. Un'opera divertente ma allo stesso tempo educativa che, grazie ai cacciatori animalisti, al lupo vegano ed altri personaggi bizzarri, sensibilizza al rispetto delle diversità in modo divertente.

A cura di: Lucio Gardin e la Banda di Cavalese

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



SALOTTO SCIENTIFICO ALLA SCOPERTA DEL PESCE TRENINO

Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 21.00-22.00

Un viaggio per conoscere i pesci allevati in Trentino, dalla trota al salmerino, con illustrazione delle attività di ricerca e sperimentazione condotte da Fondazione Edmund Mach.

"Progetto finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito dei progetti Notte Europea dei Ricercatori - azioni Marie Skłodowska - Curie. GA 101036106"

A cura di: Fondazione Edmund Mach



SABATO 25 SETTEMBRE

PROFUMO DI PANE TRENTINO RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE



Palazzo Roccabruna

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare i canederli

Laboratori didattici aperti al pubblico.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE



Palazzo Roccabruna

A seguire



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 e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini e dell'Associazione Apicoltori Trentini

IL MERCATO CONTADINO

Piazza Dante

Ore 07.30-13.00

A cura di: Coldiretti - Campagna Amica

PROFUMO DI PANE TRENTINO IMPARIAMO A FARE IL PANE



Piazza d'Arogo

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare il pane dolce di San Vigilio

Laboratori didattici rivolti al pubblico.

Conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori ed aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

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



CARAMELLE BIODIVERSE

Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 10.00-12.00

Show cooking sulla realizzazione di deliziose caramelle gommose alle verdure e piante aromatiche. I bambini sperimenteranno e scopriranno le ricette per autoprodurre colorate caramelle completamente vegetali. L'attività risponde alla politica nazionale volta ad incrementare il consumo di prodotti ortofrutticoli e di accrescere la consapevolezza dei loro benefici per una sana alimentazione. La creazione di caramelle con prodotti completamente vegetali consente di stimolarne un consumo insolito ed originale. Durante l'attività si scopriranno anche i vari colloidali e sarà anche possibile produrre la sferificazione dei succhi di verdura e frutta attraverso semplici reazioni chimiche.

A cura di: MUSE

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



MISSIONE FUTURO: L'AGRICOLTURA PER LE GENERAZIONI DI DOMANI

Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 11.00-12.00

All'interno della Masterclass "Missione Futuro" il Responsabile Marketing Andrea Fedrizzi metterà in luce le scelte che il Consorzio ha fatto e continua a fare per garantire un futuro sostenibile per la frutticoltura, il territorio e le Comunità che lo vivono.

A cura di: Melinda

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



PROFUMO DI PANE TRENINO APERITIVO TRENINO

Palazzo Roccabruna

Ore 11.30-13.00

Con pane fresco e prodotti tipici trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e Associazione Panificatori della Provincia di Trento



SHOW COOKING

Cloud - Piazza Duomo

Ore 10.00-12.00

Proposta culinaria a base di prodotti vegetali

A cura di: Coldiretti - Azienda Agricola Gostner Roberto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. IL TEROLDEGO ROTALIANO

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 12.00-13.00

Alla scoperta del Teroldego Rotaliano.

Il colore rosso attira e incuriosisce la vista; la leggenda lo paragona al colore del sangue di un drago. Intrigante, ammalante e vivido e ricco nella sua opulenta vinosità. Degustazione di 7 vini.

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marco Larentis e Luca Salizzoni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

GRAPPA TRENTINA, COSA LA RENDE UNICA?

Cloud - Piazza Duomo

Ore 14.00-15.00

Percorso di degustazione accompagnati dai produttori dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino alla scoperta dell'unicità del nostro distillato. Degustazione di 4 grappe.

A cura di: Istituto Tutela Grappa del Trentino

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



FACCIAMOLI SECCHI!

Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 14.00-15.00

Rivisitiamo l'antica tecnica dell'essiccazione di frutta e ortaggi per una cucina sana e sostenibile.

A cura di: Fernanda Zendron - Donne in campo

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



L'ANGOLO DELLE PIANTE AROMATICHE

Palazzo Geremia - Spazio Espositivo

Ore 14.00-16.00

Attività ludico didattica per famiglie.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



LA COTTA PUBBLICA: COME NASCE UNA BIRRA

Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 14.00-20.00

Attività ludico didattica per famiglie.

L'associazione culturale Birrando dimostrerà la preparazione della birra artigianale.

A cura di: Associazione Birrai Trentini con Birrando si impara

INGRESSO LIBERO



LA BIRRA BELGA INCONTRA IL TRENTINO



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 14.00-16.00

Come abbinare la birra ai prodotti tipici trentini.

Durante la masterclass verranno spiegati il mondo della birra Trappista con la descrizione delle caratteristiche organolettiche e le particolarità delle birre proposte, l'abbinamento gastronomico, la fermentazione mista e la tecnica di degustazione e servizio.

A cura di: Associazione Birrai Trentini con
Sabrina Smaniotto e Pier Beretta

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PROFUMO DI PANE TRENTINO IMPARIAMO A FARE IL PANE



Piazza d'Arognò

Ore 15.00-16.30

Impariamo a fare il pane delle Dolomiti

Laboratori didattici rivolti al pubblico. Conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori ed aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

A cura di: Associazione Panificatori della Provincia di Trento e Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto



GIN E TONICA, UN MATRIMONIO PERFETTO



Cloud - Piazza Duomo

Ore 15.30-17.00

Un cocktail intramontabile, con prodotti locali... Storia, tecniche produttive, degustazioni del Gin & Tonic 100% Trentino.

A cura di: Associazione dei Pubblici Esercizi del Trentino in collaborazione con Leonardo Veronesi e Marco Botto

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SALOTTO SCIENTIFICO COME FANNO BENE I PICCOLI FRUTTI



Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 16.00-17.00

Sono un concentrato di sapore, e che racchiudono tante proprietà nutrizionali lo sanno anche i bambini... ma non tutti sanno che qualcuno di ancora più piccolo, anzi microscopico, aiuta i piccoli frutti a fare bene...

Progetto finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito dei progetti Notte Europea dei Ricercatori - azioni Marie Skłodowska - Curie. GA 101036106

A cura di: Fondazione Edmund Mach

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



TERROI R FUTURO, GIOVANI VIGNAIOLI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 16.30-17.30

Un viaggio inedito alla scoperta delle vallate del Trentino - dalle colline di Trento alle terrazze del Garda, dai muri a secco della Val di Cembra ai pendii affacciati sul lago di Caldonazzo - attraverso i racconti dei Vignaioli e i vini di sette nuove aziende vitivinicole trentine.

A cura di: Consorzio Vignaioli del Trentino e
Michele Girelli, Sommelier AIS

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PROFUMO DI PANE TRENINO APERITIVO TRENINO

Palazzo Roccabruna

Ore 17.00-22.00

Con pane fresco e tagliere di prodotti trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento
e Associazione Panificatori della Provincia di Trento



TRENTINO DI MALGA: UNA SPREMUTA DI ERBA E FIORI

Cloud - Piazza Duomo

Ore 17.30-18.30

In Trentino, non c'è estate senza la malga: pascoli fioriti, mucche con i campanacci, caseifici che lavorano il latte appena munto, formaggi a latte crudo che sanno di erba e di fiori. In questa masterclass ci immergeremo a piè pari nel mondo della malga, per scoprire cosa rende i suoi formaggi così speciali!

A cura di: Francesco Gubert in collaborazione
con l'Enoteca provinciale del Trentino di
Palazzo Roccabruna

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



DALL'ALVEARE AL VASETTO, IL NETTARE TRENINO

Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 18.00-19.30

Scopriremo come le api scelgono il nettare migliore e lo trasformano in una sostanza tanto preziosa e amata, grazie al loro incessante lavoro e alla passione dell'apicoltore nei confronti di questo prezioso insetto.

A cura di: Associazione Apicoltori Trentini

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TRENTODOC E LA VERSATILITÀ DELLO CHARDONNAY

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 18.00-19.00

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

A cura di: Istituto Trento Doc. Degustazione di 6 Trentodoc, conduce Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017 Associazione Italiana Sommelier

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



LE BIRRE TRENTINE

Cloud - Piazza Duomo

Ore 20.00-22.00

Come scegliere, conservare e servire al meglio la vostra birra.

Durante la masterclass verranno approfondite le tecniche di servizio, la conservazione ed il consumo in funzione dei vari stili.

A cura di: Associazione Birrai Trentini ed il Birrifico 5+

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



PROFUMO DI PANE TRENTINO PROIEZIONE DOCUFILM

Palazzo Roccabruna

Ore 20.00-21.30

Una proiezione immersiva ed un viaggio esperienziale attraverso i 5 sensi (vista, udito, olfatto, gusto e tatto), di **due di quattro docufilm** in cui i "pistori trentini" faranno conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori ed aromi che fanno parte della cultura alimentare locale e facendo rivivere emozioni legate al ricordo del pane.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



AL COLLE DI SAN SEBASTIANO

ProLoco: storia di un'idea.

Inizio di un sogno

Teatro Sociale

Ore 20.30

Pieve Tesino, 1881. Un tuffo in una piccola società di fine Ottocento ai margini dell'Impero, tra sogni di libertà, voglia di cambiamento e tante storie minori che si intrecciano con la grande Storia. Spettacolo liberamente ispirato alla nascita della Pro Loco di Pieve Tesino, prima Pro Loco d'Italia.

A cura di: Federazione Trentina Pro Loco

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



DOMENICA 26 SETTEMBRE

PROFUMO DI PANE TRENTINO

RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE



Palazzo Roccabruna

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare i macagni

Laboratori didattici aperti al pubblico.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE



Palazzo Roccabruna

A seguire



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 e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini e dell'Associazione Apicoltori

PROFUMO DI PANE TRENTINO

IMPARIAMO A FARE IL PANE



Piazza d'Arogo

Ore 09.00-10.30

Impariamo a fare il pane nero di segale, tradizione e sapore di montagna.

Laboratori didattici rivolti al pubblico.

Conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

A cura di: Associazione Panificatori della Provincia di Trento e Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

CONOSCI REALMENTE IL CAFFÈ?



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 9.00-10.00

Trasformazione dalla coltivazione alla tazzina con alcuni cenni commerciali, essendo il caffè diventato la seconda materia prima più scambiata al mondo.

A cura di: Caffè Bontadi

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA





LE MILLE FORME DEL LATTE



Cloud - Piazza Duomo

Ore 09.30-10.30

Il latte è tutto bianco, ma dietro ogni latte si nascondono caratteristiche sensoriali e nutrizionali molto diverse. In questa masterclass impareremo a conoscere il latte nelle sue mille forme attraverso l'utilizzo dei nostri sensi. E sarete voi a dover indovinare di che latte si tratta!

A cura di: Francesco Gubert

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

1° MOTOGIRO D'AUTUNNO

Piazza Dante

Ore 9.30

Partenza ora 10:00 con il seguente itinerario: Trento, Passo Redebus, Cavalese, Passo di Lavazè, Molina, Val di Cembra, Vela e Maso Finsterre per grande merenda con prodotti Trentini.

A cura di: Moto Club Trento

PER INFORMAZIONI: 347 2994990

INFO@MOTOCLUBTRENTO.IT

140 ANNI DI PARTECIPAZIONE: ORIGINI, PRESENTE E FUTURO DEL MOVIMENTO PRO LOCO



Teatro Cuminetti

Ore 10.00-10.30

In occasione del 140° anniversario della prima Pro Loco d'Italia, un incontro per ragionare insieme sul movimento Pro Loco, un fenomeno di azione collettiva che arricchisce le comunità di significati e relazioni. Interverranno Ugo Morelli (psicologo e saggista) e Marco Odorizzi (direttore Fondazione Museo Casa De Gasperi).

A cura di: Raduno nazionale Pro Loco

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

CARAMELLE BIODIVERSE



Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 10.00-12.00

Show cooking sulla realizzazione di deliziose caramelle gommosse alle verdure e piante aromatiche. I bambini sperimenteranno e scopriranno le ricette per autoprodurre colorate caramelle completamente vegetali. L'attività risponde alla politica nazionale volta ad incrementare il consumo di prodotti ortofrutticoli e di accrescere la consapevolezza dei loro benefici per una sana alimentazione. La creazione di caramelle con prodotti completamente vegetali consente di stimolarne un consumo insolito ed originale. Durante l'attività si scopriranno anche i vari colloidali e sarà anche possibile produrre la sferificazione dei succhi di verdura e frutta attraverso semplici reazioni chimiche.

A cura di: MUSE

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



AGRARIA RIVA DEL GARDA: UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE E TRACCIABILITÀ DELLA FILIERA AGRICOLA



Palazzo Geremia - Sala Falconetto
Ore 11.00-12.00

Mai come oggi è necessario preservare e curare l'ambiente partendo dal campo per arrivare fino alla tavola. Ed è proprio questo uno degli aspetti che Frantoio di Riva tiene particolarmente e su cui sono state investite molte risorse. Ad oggi la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Nulla viene scartato!

A cura di: Agraria Riva del Garda e Fondazione Edmund Mach

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

SHOW COOKING

Cloud - Piazza Duomo

Ore 11.00-13.00

Polenta carbonera vs Polenta macafana

A cura di: I Polentèr di Storo

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



I PROFUMI DEL TRENTODOC NELLE VALLI DEL TRENTO



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 11.00-12.00

Come il territorio dona carattere a ogni Trentodoc.

A cura di: Istituto Trento Doc. Degustazione di 6 Trentodoc, conduce Maurizio Filippi, Miglior Sommelier d'Italia 2016 Associazione Italiana Sommelier

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



Consigliamo di utilizzare l'App Trentodoc per seguire la degustazione al meglio.

Potete scaricarla con il QR code che trovate qui:



PROFUMO DI PANE TRENTINO

APERITIVO TRENTINO

Palazzo Roccabruna

Ore 11.30-13.00

Con pane fresco e prodotti trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento
e Associazione Panificatori della Provincia di Trento



L'ANGOLO DELLE PIANTE AROMATICHE



Palazzo Geremia - Spazio Espositivo

Ore 14.00-16.00

Attività ludico didattica per famiglie.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. LA NOSIOLA E IL VINO SANTO



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 13.00-14.00

Alla scoperta della Nosiola e del Vino Santo.

Umile, ma solo nell'aspetto. Un vino bianco che stupisce per la sua immediatezza e per la sua versatilità. In base a precise tecniche di raccolto e successiva vinificazione può generare il "passito dei passiti", il Vino Santo Trentino. Degustazione di 6 vini.

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marco Larentis e Luca Salizzoni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



AGRICOLTURA CUSTODE DEL PAESAGGIO E DELLA BIODIVERSITÀ



Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 14.00-15.00

Presentazione del progetto "Terra Aria Acqua" promosso dall'Associazione Biodistretto di Trento, in collaborazione con il Comune di Trento. Un'occasione per scoprire l'importanza degli ambienti agricoli per la biodiversità, conoscere le buone pratiche utili alla sua conservazione e ritrovare nella qualità dei prodotti uno sviluppo armonioso del paesaggio.

A cura di: MUSE - Museo delle Scienze di Trento e con la collaborazione di Associazione Biodistretto di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PIANTE PICCANTI, PUNGENTI, TERMOSTIMOLANTI E AMARE. COME LE PIANTE STIMOLANO LE NOSTRE PERCEZIONI



Pavillon B - Piazza Duomo

Ore 15.00-17.00

Tavolo dedicato alle curiosità legate alle percezioni sensoriali innescate dal consumo di alcuni ortaggi e spezie. In particolare si illustreranno gli effetti dovuti ad alcune sostanze come la capsaicina ed altri alcaloidi prodotti dalle piante sui termorecettori, innescando sensazioni di caldo o freddo all'interno del corpo umano. Oltre a stimolare i ricettori sulle mucose, alcune piante possono stimolare la lacrimazione: sarà quindi possibile scoprire il perché tagliare la cipolla fa piangere la maggior parte delle persone. Infine, si parlerà di "cavoli amari", detto che nasconde motivazioni genetiche legate ad una diversa capacità di percepire alcuni composti amari prodotti dal mondo vegetale. I cavoli ne sono un esempio eclatante e sarà possibile, attraverso un semplice test con la strisciolina imbevuta di PTC (feniltiocarbamide), scoprire se si è sensibili al gusto amaro delle brassicacee.

A cura di: MUSE - Museo delle Scienze di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

IL TEROLDEGO E IL TERRENO ALLUVIONALE DELLA PIANA ROTALIANA



Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 15.00-16.00

Uno dei vini simbolo del nord Italia al centro di un serio progetto di rilancio e valorizzazione. Degustazione di 6 vini.

A cura di: Teroldego Evolution

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

I FUNGHI COMMESTIBILI NELLA TRADIZIONE TRENINA



Palazzo Geremia - Sala Falconetto

Ore 15.30-16.30

Cenni generali sulla vita dei funghi, modalità di raccolta e conservazione. I principali funghi commestibili utilizzati ieri ed oggi nella cucina trentina con suggerimenti sulle possibili modalità di preparazione e cottura.

A cura di: Gruppo Micologico "G.Bresadola" di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

LA MISCELAZIONE TERRITORIALE



Cloud - Piazza Duomo

Ore 15.30-17.00

Alcuni tra i grandi classici cocktail, in chiave regionale. Come proporre cocktail storici utilizzando prodotti locali, i segreti per valorizzarli e le corrette tecniche di preparazione.

A cura di: Associazione dei Pubblici Esercizi del Trentino ed Istituto Tutela della Grappa Trentina in collaborazione con Leonardo Veronesi e Marco Botto

PROFUMO DI PANE TRENINO APERITIVO TRENINO

Palazzo Roccabruna

Ore 17.00-22.00

Con pane fresco e prodotti trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e Associazione Panificatori della Provincia di Trento



LA CASALIVA E L'OLIVICOLTURA DELL'ALTO GARDA TRENINO

Pavillon A - Piazza Duomo

Ore 17.00-18.30

Una degustazione alla scoperta della varietà tipica di oliva dell'Alto Garda Trentino: la Casaliva. Un patrimonio agroalimentare da preservare e da valorizzare.

A cura di: Agraria Riva del Garda

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



DIMOSTRAZIONE CASEIFICAZIONE

Cloud - Piazza Duomo

ore 18.00 - 19.00

Come nasce il formaggio trentino? Un casaro vi mostrerà la lavorazione del latte, guidandovi passo a passo nel processo di produzione. Ma non solo: potrete scoprire anche le caratteristiche della filiera, da monte a valle, dall'alimentazione delle mucche alla stagionatura dei formaggi. Il Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini vi aspetta!

A cura di: Consorzio Trentingrana

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

STELLE AL CASTELLO

Castello del Buonconsiglio

Ore 18.45

Un tour nei gusti e identità della cucina medievale reinterpretata da chef "della penisola" dove spezie, colori, carni e selvaggina, in abbinamento alle bollicine di montagna Trentodoc di 58 case spumantistiche trentine, daranno vita ad un viaggio lungo le stazioni che verranno gestite a rotazione dagli chef partendo dalle ore 18.45.

A cura di: Chef Peter Brunel e la sua brigata

Per info e prenotazioni **0461 329143** - info@autumnus.trento.it



PROFUMO DI PANE TRENINO PROIEZIONE DOCUFILM

Palazzo Roccabruna

Ore 20.00-21.30

Una proiezione immersiva ed un viaggio esperienziale attraverso i 5 sensi (vista, udito, olfatto, gusto e tatto), di **due di quattro docufilm** in cui i "pistori trentini" faranno conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori ed aromi che fanno parte della cultura alimentare locale e facendo rivivere emozioni legate al ricordo del pane.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA



AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AU
NUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMN



OGNI GIORNO

LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA



Via Belenzani

Piazza Duomo

Piazza d'Arogno

ore 10.00 - 20.00

50 stand enogastronomici all'insegna dei sapori autentici della tradizione da assaporare in un viaggio emozionante che tocca tutti i gusti nelle piazze, palazzi e vie del centro storico.

RADIO DOLOMITI, LA RADIO UFFICIALE DELL'EVENTO

Piazza Duomo

ore 09:30 - 19:00

A cura di: Radio Dolomiti

CAFFE' SCIENTIFICI



Piazza Duomo

Ore 10.00-12.00 e 16.00-18.00

Interviste ed approfondimenti con ospiti legati all'enogastronomia trentina, le notizie locali più curiose ed attualità legate all'Autumnus, il tutto rigorosamente in diretta!

A cura di: Radio Dolomiti

MELE NUOVE E ANTICHE



Palazzo Geremia

Ore 09.00-19.00

Alcune preziose varietà anticamente coltivate in Trentino in mostra accanto alle nuove varietà sviluppate per la moderna agricoltura trentina.

*Progetto finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito dei progetti Notte Europea dei Ricercatori - azioni Marie Skłodowska - Curie. GA 101036106

A cura di: Fondazione Edmund Mach



MENÙ E APERITIVI A TEMA "FESTIVAL D'AUTUNNO CITTÀ DI TRENTO"



Trento

Ristoranti e i bar della città proporranno menù a tema ed aperitivi nelle attività della Città di Trento.

A cura di: Bar e ristoranti della Città di Trento

PALAZZI APERTI



Trento

Visitare luoghi e monumenti solitamente inaccessibili, alla scoperta di insoliti e suggestivi percorsi della città di Trento. L'iniziativa si svolge nelle giornate del 25 e 26 settembre 2021, verranno proposte le visite guidate alle Torri della Città: Torre Civica, Torre Vanga, piano terra di Torre Verde, Torre Granda, Torre della Tromba e Torra Mirana.

A cura di: Comune di Trento

PARTNER



i frutti della terra



I **migliori espositori trentini** per una manifestazione all'insegna della territorialità e della valorizzazione dei prodotti del nostro territorio.

Rinomate aziende della filiera agroalimentare trentina e piccoli produttori

locali porteranno tra le vie di Trento i frutti della terra e del loro lavoro: dal **pane** alla **birra**, dal **pesce** al **miele**, dal **vino** al **formaggio** fino ad arrivare al **cioccolato** e alle **erbe aromatiche**, avrai l'occasione di assaggiare

alcune delle numerose eccellenze della nostra terra.

Per un'esperienza che punta all'innovazione mantenendo un forte attaccamento alla tradizione e alle radici della nostra cultura enogastronomica.

Gli espositori ti aspettano nelle originali bancarelle dell'Autumnus 2021 in **Via Belenzani**, in **Piazza Duomo** e in **Piazza d'Arognò**.

Da venerdì 24 settembre a domenica 26 settembre

Dalle ore 10.00 alle ore 20.00

L'elenco degli espositori presenti nell'opuscolo potrebbe subire degli aggiornamenti, pertanto vi consigliamo di consultare l'elenco aggiornato sul sito www.autumnus.trento.it



Legenda



Benessere



Birre artigianali



Carni e salumi



Formaggi e latticini



Frutta, verdura e trasformati



Grappe e liquori



Miele, cioccolato e confetture



Olio



Pane, pasta e cereali



Prodotti ittici



Vini e spumanti



Ristoranti e Bar

ESPOSITORI



Birra Artigianale Impavida

Arco (TN) 38062

Via Sabbioni, 9A
0464 630028

info@birraimpavida.com
www.birraimpavida.com

Impavida Birra Artigianale prodotta in uno spazio di artigianalità e design ad Arco, che si tratti di un incontrarsi nella nostra taproom o di gustare un'ottima birra fresca in cantina, vivi con noi la cultura della birra non industriale!



Andrea Forti Wines

Trento (TN) 38123

Via della Villa Parolari, 3 info@andreafortiwines.it
348 3649998 www.andreafortiwines.it

Produzione di Spumanti Metodo Classico Millesimato.



Azienda Agricola Bellaveder

San Mich. all'Adige (TN) 38098

Via Maso Belvedere, 1
0461 650171

info@bellaveder.it
www.bellaveder.it

Azienda agricola, familiare e vignaiola, sita in Maso Belvedere a San Michele all'Adige, con splendido affaccio sulla Piana Rotaliana, otto ettari di vigneto di proprietà in corpo unico e moderna ipogea.



Cesarini Sforza Spumanti

Trento (TN) 38123

Via Stella, 9
0461 1382200

info@cesarinisforza.com
www.cesarinisforza.com

Fondata a Trento nel 1974, Cesarini Sforza produce spumanti Metodo Classico che sono lo specchio fedele di un territorio vocato e di una viticoltura di qualità, uniti a un'attenta filosofia produttiva, fatta di storia, tradizione e innovazione.



CESCONI



Azienda Agricola Cesconi

Trento (TN) 38015

Via Marconi, 39
0461 240355

info@cesconi.it
www.cesconi.it

Azienda Agricola a conduzione familiare, produttrice di vini biologici sulla collina di Pressano.



Panificio Grisenti

Pergine Valsugana (TN) 38057

Via Europa, 7
347 1509338

info@panificiogrisenti.it
www.panificiogrisenti.it

Produzione e vendita pane e dolci e prodotti realizzati dal pane.



Olga Casanova Azienda Agricola

Ossana (TN) 38026

Via Strada della Villa, 1
329 3771335

info@olgacasanova.it
www.olgacasanova.it

Produciamo piante di stelle alpine in vaso e cosmesi naturali a base di stelle alpine (estratto di fiore fresco) e arnica montana di nostra coltivazione biologica oltre a piante officinali di montagna per la preparazione dei nostri infusi.



Cantina Sociale Roverè della Luna

Roverè della Luna (TN) 38030

Via IV Novembre, 9
0461 658530

info@csrovere1919.it
www.csrovere1919.it

Dal 1919 produciamo vino affidandoci al rispetto per l'uomo e per il territorio, alla passione per il lavoro e per la cura del prodotto, alla ricerca della qualità e dell'innovazione, che sono alcuni dei principi che ispirano il nostro impegno quotidiano.



Tecchiolli

Vallelaghi (TN) 38096

Via Roma, 26
0461 864019

direzione@tecchiolli.it
www.tecchiolli.it

Da oltre un secolo nel settore dell'arte bianca, produciamo artigianalmente pani e dolci della tradizione trentina con le nostre linee "Sapori del borgo", "Lievito madre Tecchiolli", e "Molino Tecchiolli km 0".



Terre del Lagorai

Borgo Valsugana (TN) 38051

Via Hippoliti, 11
331 4204117

info@terredellagorai.it
www.terredellagorai.it

Cantina con produzione Spumante Trentodoc e vino fermo DOC e IGT.



Mas La Vizza



Azienda Agricola Alex Conci

Pergine Valsugana (TN) 38057

Via della Valgranda, 3
34 01778481

alexconci74@gmail.com

Vendita prodotti lattiero-caseari a latte crudo vaccino.



Consorzio di tutela delle trote del Trentino IGP

Lavis (TN) 38015

Via G. Galilei, 43
0461 242525

info@troteastro.it
www.troteastro.it

Lavorazione e vendita di prodotti tipici trentini: trote, salmerini e carpione.



Trentino Erbe "Infusi & Tisane" Moka Tee

Lavis (TN) 38015

Via dei Cardi, 7
33 35277802

info@trentinoerbe.it
www.trentinoerbe.it

Produzione e vendita Infusi - Tisane e il nostro brevetto Moka Tee.



Cantine Monfort

Lavis (TN) 38015

Via Carlo Sette, 21
0461 246353

info@cantinemonfort.it
www.cantinemonfort.it

Sulle colline del meanese e nel territorio di Pergine Valsugana, Cantine Monfort è tra i primi produttori di Trento Doc sino dal 1985 e produce oggi tre eccellenze del Metodo Classico trentino, rappresentato dall'iconica cuvee '85.



Antica Erboristeria Dott. Cappelletti

Aldeno (TN) 38060

Viale Europa, 9
0461 1841009

info@cappellettinovasalus.it
www.cappellettinovasalus.it

Da 115 anni la ditta Cappelletti, giunta oggi alla quarta generazione produce in Trentino amari, aperitivi, grappe e liquori valorizzando le erbe e le radici delle nostre montagne e i frutti del nostro territorio.



APICOLTURA E
GIARDINO D'ERBE



Gocce d'Oro Apicoltura e Giardino d'Erbe

Bedollo (TN) - Fr. Piazze 38043

Via G. Marconi, 35
0461 556037

apiculturagoccedoro@outlook.it
www.apiculturagoccedoro.it

La nostra Azienda ha sede in Trentino nella parte alta della Valle di Pinè, a circa 1000 m. di quota. Da più di vent'anni ci dedichiamo con passione all'allevamento delle api e produciamo, con lavorazioni attente e fedeli alla tradizione, miele e prodotti dell'alveare a marchio qualità trentino.



Gruppo Formaggi del Trentino

Trento (TN) 38121

Via Bregenz, 18
0461 961515

info@formaggidel trentino.it
www.formaggidel trentino.it

Gruppo Formaggi del Trentino propone le eccellenze casearie tipiche delle vallate locali, a partire dalle DOP Trentingrana e Puzzone di Moena. I nostri prodotti derivano da filiera rigidamente NO OGM e sono fatti solo con latte di montagna, sale e caglio.

bouganville



Ristorante Bouganville

Trento (TN) 38122

Via Petrarca, 1/4
0461 236666

info@bouganvillettrento.com

Grazie alla versatilità del menu e all'ambiente ampio e confortevole, Bouganville si configura come luogo ideale sia per cene a due sia per pranzi di lavoro o cene per comitive.



Proloco Centro Storico Trento

Trento (TN) 38122

Via Bronzetti, 21
0461 329143

segreteria@prolocotrento.it
www.prolocotrento.it

Ristorazione d'asporto con prodotti tipici trentini.



Donne in Campo

Trento (TN) 38121

Via Maccani, 199
0461 1730489

donneincampo@cia.tn.it
www.trentino.donneincampo.it

Siamo una piccola associazione di produttrici agricole trentine. Ci impegniamo a valorizzare il ruolo delle donne nella crescita delle imprese agricole, nella tutela dell'ambiente, nella promozione del paesaggio rurale e dei prodotti locali di qualità, nella diffusione della cultura contadina.



Ciocomiti

Malè (TN) 38027

Zona Produttiva, 27
0463 720246

serena@ciocomiti.com
www.ciocomiti.com

Laboratorio artigianale che si occupa della produzione di cioccolato. Seguiamo l'intero processo produttivo, occupandoci della selezione, tostatura, decorticazione e macinazione a pietra naturale delle fave di cacao. Per concludere affiniamo il cioccolato in alta quota, processo che ci distingue da tutti gli altri produttori a livello mondiale.



Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

Rovereto (TN) 38068

Via Benacense, 50
0464 556037

slowfoodadigegarda@gmail.com
www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

La Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda si occupa della diffusione della conoscenza del cibo buono, pulito e giusto nella convinzione che non possa esistere transizione ecologica senza ripensare il modello di produzione, distribuzione e consumo del cibo.



AUGURIO
TRENTO



Ristorante Augurio

Trento (TN) 38122

Via Dietro le Mura B, 16 info@augurioristorante.it
349 1696718 www.augurioristorante.it

Un locale dove l'antico si sposa con il moderno, dove la tradizione è vista solo come punto di partenza: con Augurio portiamo a Trento una ricerca culinaria unica, nuova e indimenticabile.



Sosi

Trento (TN) 38121

Via del Commercio, 4
0461 822266

sosi@sositrento.it
www.sositrento.it

Giuliano Sosi SRL - Panificio Sosi: Attività di panificazione con utilizzo di lievito madre; produzione di pasticceria da forno tipica sfusa e confezionata; pizze e snack salati.

Maso Finisterre



Ristorante Maso Finisterre

Trento (TN) 38121

Via S. Cosma e Damiano, 6 info@masofinisterre.it
0461 825752 www.masofinisterre.it

Rilevato nel 1968 dalla Famiglia Moser, il Maso Finisterre dopo un'accurata ristrutturazione è diventato uno splendido ristorante a Trento con specialità tipiche della cucina trentina. Nel 2009 la famiglia Tait lo ha rilevato per farlo diventare l'ambiente ideale dove vivere un'esperienza indimenticabile.



Associazione Apicoltori Trentini

Trento (TN) 38121

Via Guardini, 73
0461 820677

info@apitrentine.it
www.apitrentine.it

Associazione tra apicoltori del trentino.



Locanda de l'Arguta

Trento (TN) 38123

Via delle Ischie, 37 info@locanda-arguta.it
333 7614660 www.locanda-arguta.it

Azienda Agricola Locanda de l'Arguta. Vendita di prodotti 100% naturali.





**ASSOCIAZIONE
DEI PUBBLICI ESERCIZI
DEL TRENTINO**

IN COLLABORAZIONE CON

Gelatomania Trento

Trento (TN) 38122 - Via Garibaldi, 9

0461 220014

gelatomaniatn1@yahoo.it

GELATERIA ARTIGIANALE

Gelati e semifreddi fatti con prodotti tipici trentini a cura di Claudio Commissari, titolare di "Gelatomania", una delle prime gelaterie del capoluogo della provincia di Trento.

Bar Pasi Caffè Tridente e Riva Bar

Trento (TN) 38122

Piazza Mario Pasi, 1

0461 263624

barpasitrento@gmail.com

Riva del Garda (TN) 38066

Largo Medaglie d'Oro Al

Valor Militare 2

0464 551969

info@rivabar.it

STREET COCKTAIL

Postazione street drink e mixology a cura di Leonardo Veronesi e Marco Botto, bartender di fama internazionale alla guida del Riva Bar e Marco Botto, uno fra i giovani barman trentini emergenti titolare del Bar Pasi.

Fontanari Cafe Food Beverage

Trento (TN) 38123 - Via Alcide Degasper, 51

335 212182

info@fontanaricafe.it

TARTARE E URAMAKI TRENTINO

Proposta di aperitivi con l'utilizzo di prodotti locali in versione Finger Food a cura Mattia Fontanari, proprietario del Fontanari Cafe, un bar moderno con pietanza di qualità e dall'atmosfera rilassante.

Igor Masella

Trento (TN) 38123 - Via del Capitello, 76

340 7872513

igor.masella@gmail.com - www.coffeetrainer.it

LATTE ART

Postazione latte e caffè art con angolo dedicato al caffè crudo e gin artigianale, a cura di Igor Masella, barista, barman e sommelier Trentino.

Bar Sayonara

Trento (TN) 38122 - Via Brigata Acqui, 1

339 8042009 - 339 8042009

BOLLICINE DI MONTAGNA

Somministrazione di Trento Doc Bollicine e vino di Montagna a cura di Umberto Menapace, titolare dello storico Bar Sayonara.

Suite Cafe

Trento (TN) 38122 - Via Suffragio, 83

335 212182

alevaletn@gmail.com

BIRRE ARTIGIANALI TRENTINE

Birra artigianale di montagna a cura di Alessandro Valentini, titolare del Suite Cafe, locale serale specializzato in Cocktail, birre e Trento Doc.



Siamo un gruppo di giovani viticoltori liberi, le nostre radici sono profondamente legate alla Piana Rotaliana. Crediamo nella cultura del nostro territorio, che coltiviamo pensando al presente e al futuro, a noi e agli altri. Il vino Teroldego ne è il frutto più nobile. Attraverso il confronto e la sinergia puntiamo alla crescita e alla valorizzazione di questo vitigno unico.



Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach di de Vescovi Giulio

Mezzocorona (TN) 38016

Piazza Garibaldi, 12
0461 1740050

info@devescoviulzbach.it
www.devescoviulzbach.it

La storia che unisce i de Vescovi al Campo Rotaliano inizia dalla seconda metà del 600. Dal 2003, Giulio de Vescovi rilancia l'attività di famiglia dedicandosi al Teroldego Rotaliano e di seguito sviluppa il progetto viticolo in Val di Non: De Vescovi Ulzbach, da cui oggi ottiene vini bianchi di grande personalità ed una base spumante.



Azienda Agricola De Vigili

Mezzocorona (TN) 38017

Via Molini, 28
333 2633284

info@cantinadevigili.it
www.cantinadevigili.it

L'Azienda Agricola De Vigili rinasce nel 2015, grazie a Francesco Devigili che acquisisce ulteriori due ettari di vigneti ed inizia a vinificare le proprie uve. Tutto inizia in un piccolo magazzino, per poi espandersi in una struttura più adeguata.



MARCO DONATI



Azienda Agricola Donati Marco

Mezzocorona (TN) 38016

Via Cesare Battisti, 41 info@cantinadonatimarco.it
0461 604141 www.cantinadonatimarco.it

A Mezzocorona, si trova la sede della cantina, una delle più antiche del Trentino, già presente dal 1863, quando Luigi Donati acquista il maso Donati, insieme al palazzo del 1400, di appartenenza dei Conti Spaur. Oltre centocinquanta vendemmie legano l'azienda al Trentino.



DORIGATI



Azienda Vinicola F.lli Dorigati

Mezzocorona (TN) 38016

Via Dante, 5 vini@dorigati.it
0461 605313 www.dorigati.it

Da cinque generazioni operiamo in quel di Mezzocorona come viticoltori e vinificatori. Risale infatti al 1858 la nascita della Cantina Dorigati. La nostra famiglia ricerca e persegue l'altissima qualità dei vini della Piana Rotaliana, in primis il TEROLDEGO ROTALIANO.



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885



Endrizzi

San Michele all'Adige (TN) 38098

Loc. Masetto, 2 www.endrizzi.it
0461 650129

Dal 1885, la storia della viticoltura trentina s'intreccia con quella della famiglia Endrici, Endrizzi nel dialetto locale. La cantina è condotta oggi da Paolo e Christine Endrici, insieme ai figli Lisa Maria e Daniele, che rappresentano la quinta generazione.

FORADORI



Azienda Agricola Foradori

Mezzolombardo (TN) 38017

Via Damiano Chiesa, 1 info@agricolaforadori.com
0461 601046 www.agricolaforadori.com

Fondata nel 1901, l'Azienda è situata a Mezzolombardo, nel cuore del Campo Rotaliano e lavora in biodinamica dal 2002. L'impegno di Emilio, Theo e Myrtha Zierock, oggi, continua ad essere quello di valorizzare l'antica varietà locale Teroldego.



Gaierhof

Roverè della Luna (TN) 38030

Via 4 Novembre, 51
0461 658514

informazioni@gaierhof.com
www.gaierhof.com

Luigi Togn fondò Gaierhof nel 1976, divenuta nel tempo un'importante realtà vitivinicola del nord Italia. Gaierhof produce vini dal gusto Trentino, morbidi, fruttati e facili da bere. Vini prodotti con partite di uva selezionata nei migliori vigneti tra il Trentino e l'Alto Adige.



Azienda Agricola Andrea Martinelli

Mezzocorona (TN) 38016

Via del Castello, 10

cantinamartinelli@gmail.com
www.cantinamartinelli.com

L'Azienda Agricola Martinelli è nel cuore della Piana Rotaliana, zona vocata alla viticoltura per le caratteristiche climatiche e geologiche. Da cinque generazioni la famiglia è impegnata nella produzione di vini di pregio.



Azienda Agricola Zeni R.

Grumo-San Michele (TN) 38089

Via Stretta, 2
0461 650456

info@zeni.tn.it
www.zeni.tn.it

La storia degli Zeni è caratterizzata dalla passione generazionale per il vino, con forte legame alla terra. L'uva coltivata con amore è trasformata in vino, coniugando così la tipicità varietale con il territorio.



MENU AUTUMNUS

I sapori d'autunno nei ristoranti e bar di Trento: ecco i pubblici esercizi che propongono menù e aperitivi a tema Autumnus - I frutti della terra.



Bar Ristorante Al Vo'

Trento 38122

Viale del Vo', 11
0461 985374

info@ristorantealvo.it
www.ristorantealvo.it

Ancora oggi la Famiglia Antonioli continua questa antica tradizione di cucina e cortesia gestendo, in tre accoglienti e storiche sale a volta, l'attuale Ristorante al Vo', il più antico della città.



AUGURIO
TRENTO

Ristorante Augurio

Trento (TN) 38122

Via Dietro le Mura B, 16 info@augurioristorante.it
349 1696718 www.augurioristorante.it

Un locale dove l'antico si sposa con il moderno, dove la tradizione è vista solo come punto di partenza: con Augurio portiamo a Trento una ricerca culinaria unica, nuova e indimenticabile.



Ristorante Due Mori

Trento 38122

Via San Marco, 11
0461 984251

info@ristoranteduemori.com
www.ristoranteduemori.com

Il Ristorante "Antica Trattoria Due Mori" è situato nel cuore di Trento, in Via San Marco, nelle immediate vicinanze del Castello del Buonconsiglio. Con le sue origini risalenti nella seconda metà del Quattrocento, il Ristorante Due Mori è uno dei più antichi della città.



Ristorante Birreria Fosterbräu Trento

Trento 38122

Via Oss Mazzurana, 38 fb.trento@forst.it
348 8044608 www.forst-trento.it

Dal 1906 nel centro di Trento Forsterbrau è sinonimo di qualità e convivialità. Nello splendido palazzo che ospita la birreria Forst in via Oss Mazzurana potrete gustare una birra al bancone oppure provare uno dei piatti classici nelle salette interne finemente decorate.



Ristorante Niky's

Trento 38123

Via Enrico Fermi 7 info@nikys.it
0461 390828 www.nikys.it

Crediamo nella genuinità e nel piacere di stare a tavola. Amiamo il bello, il design e la cura dei dettagli. Siamo convinti che il nostro lavoro sia innanzitutto una passione. Lasciati conquistare dalla nostra sorprendente alchimia.



Oro Stube

Trento 38123

Via Sommarive, 10 info@orostube.it
0461 816073 www.orostube.it

Ristorante, pizzeria e takeaway



Ristorante Lo Scrigno del Duomo

Trento 38122

Piazza Duomo, 25 info@scrignodelduomo.com
0461 220030 www.scrignodelduomo.com

Lo Scrigno del Duomo è situato nelle vecchie cantine di un palazzo del 1600 in Piazza Duomo e offre un servizio di Wine Bar e ristorante Gourmet.

Maso Finisterre



Ristorante Maso Finisterre

Trento (TN) 38121

Via S. Cosma e Damiano, 6 info@masofinisterre.it
0461 825752 www.masofinisterre.it

Rilevato nel 1968, il Maso Finisterre dopo un'accurata ristrutturazione è diventato uno splendido ristorante a Trento con specialità tipiche della cucina trentina.

Bar Vinom

Trento 38122

Via G. Verdi, 71 info@vinom.it
333 9936060 www.vinom.it

Vinom è un winebar/bistrot nel pieno centro storico di Trento a due passi dal Duomo.



Bar La Bella Vita

Trento 38122

Via Oriola, 28
0461 985473

L'angolo chic nel pieno centro della città di Trento.



Bar Fiorentina

Trento 38122

Via Calepina, 4 info@barfiorentina.it
0461 236147

Dal 1949 siamo nel cuore di Trento, in via Calepina (dietro al duomo della città), all'interno di una cornice storica e patrocinata dalle belle arti.



ocp

Via Bronzetti, 21
38121 Trento
0461 329143

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



Patrocini

