



CITTÀ DI TRENTO 

AUTUMNUS

i frutti della terra

9-11 SETTEMBRE 2022

SECONDA EDIZIONE

COLLABORATORI



TRENTODOC





Valorizzare le specificità del Trentino e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei frutti del nostro territorio. Obiettivi importanti e positivi che promuove Autumnus, il Festival delle eccellenze enogastronomiche trentine. Manifestazione che torna nella splendida cornice della città di Trento dopo il successo della prima edizione, capace di portare oltre 20.000 visitatori in 3 giornate, con più di 70 eventi e 500 prodotti protagonisti dell'evento.

Il Trentino da tempo lavora per sostenere il proprio patrimonio unico, fatto di eccellenze nel vino, nella gastronomia e nell'ampio settore agroalimentare. Una grande ricchezza, resa possibile dal lavoro quotidiano delle operatrici e degli operatori e dal loro incessante impegno per la tutela delle tradizioni e dell'ambiente, nelle aree di fondovalle come nelle nostre montagne.

L'occasione data dal Festival Autumnus è dunque di particolare pregio. L'evento si inserisce infatti nel percorso di attenta ed efficace promozione delle eccellenze trentine a livello nazionale, dando risalto alla filiera del prodotto locale e coinvolgendo numerose realtà provinciali, in una logica di rete e di scambio. Rappresenta inoltre un ulteriore impulso alla crescita del settore, una strada che richiede impegno e voglia di fare. Abbiamo bisogno di prodotti che riescano sempre più a farci distinguere, nel panorama nazionale e internazionale, e su questo l'attenzione dell'Amministrazione provinciale non è mancata e non mancherà.

Ma Autumnus è importante anche perché rappresenta un momento di aggregazione, di condivisione e scoperta, per vivere appieno la città con il suo ricco centro storico. Un appuntamento rivolto a tutta la comunità e ai turisti, un'occasione per conoscere il Trentino attraverso un'esperienza fatta di emozioni e di incontri.

MAURIZIO FUGATTI

Presidente della Provincia autonoma di Trento

AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS AUTUMNUS





Festeggiare il raccolto della terra trentina vivendo al contempo delle bellezze del centro storico di Trento. Sono questi due i punti di forza di Autumnus, manifestazione enogastronomica e agroalimentare - ma anche culturale - organizzata dalla ProLoco Centro storico di Trento.

Non sarà facile battere i numeri dell'anno scorso con oltre 20mila presenze, ma il programma è interessante e intelligentemente dislocato in più punti del nostro bel centro cittadino dalle piazze (piazza Duomo, piazza Fiera, piazza D'Arognò) ai palazzi (Roccabruna, Fondazione Caritro), dal Sociale alla Filarmonica per finire con il Castello del Buonconsiglio.

Una bella vetrina per tutta la filiera dei prodotti trentini che in autunno danno il meglio, ma anche un'occasione - per turisti e concittadini - di vivere il "salotto buono" della città con tutta una serie di proposte (oltre 70 lo scorso anno) che si distinguono per varietà e qualità: dal caffè letterario alla degustazione di vini, dallo show cooking ai laboratori per imparare facendo.

L'abbinamento cibo e vino di qualità abbinati a proposte culturali si sta dimostrando uno dei punti di forza del nuovo modo di fare turismo. Autumnus è la proposta di Trento.

Un grazie a tutti i volontari della ProLoco Centro storico di Trento che lavorano tutto l'anno per offrirvi questa tre giorni tutta da vivere in compagnia!

FRANCO IANESELLI

Sindaco del Comune di Trento

STOMINUS AUTOMINUS AUTOMINUS AUTOMINUS AUTOMINUS AUTOMINUS



PROFUMO DI
FINE TRENTINO

CITTÀ DI TRENTO
AUTOMINUS
e frutti della terra



A Trento c'è voglia di autunno, anzi: di Autumnus. Se la prima edizione, nell'immediato dopo pandemia, è stata una scommessa, ora avvertiamo tutta la responsabilità di soddisfare l'attesa che sentiamo crescere. I frutti della terra non mancano, nonostante questa del 2022 sia stata un'estate rovente, sotto molti aspetti. Abbiamo implementato l'offerta, con 108 eventi per tutti i palati e le preferenze. Abbiamo invitato i professionisti del settore, gli chef, gli esperti. Tutto è pronto per Autumnus 2022, che anticipa la stagione e scende in piazza dal 9 all'11 con tanti partner, sostenitori, e i nostri inimitabili volontari.

A proposito di piazza: questa volta saremo nel salotto del vescovo, in piazza Fiera, con un allestimento unico e innovativo che offre oltre 100 eccellenze dell'enogastronomia e della filiera trentina. Ma tutto il centro cittadino sarà coinvolto nei tre giorni di Autumnus con showcooking, degustazioni, laboratori e approfondimenti in diversi palazzi e nel padiglione allestito nella splendida Piazza Duomo. Senza dimenticare la sera della cena al castello, che nella prima edizione ha saputo incantare ed emozionare. Nove stelle che cucinano in una location incredibile e le bollicine di montagna assolute protagoniste. Questa seconda edizione sarà ancora più stellare, e non vediamo l'ora di sentire la vostra opinione.

Per noi della ProLoco Centro Storico è un onore poter offrire ai trentini ma anche ai tanti visitatori una carrellata delle prelibatezze che la nostra terra produce, che i nostri sapienti contadini e allevatori crescono, che chef e artigiani trasformano in unicità tipiche. L'idea è partecipare e imparare, conoscere e toccare con mano, condividere e sperimentare insieme in un clima di ritrovata socialità che ci faccia riscoprire dopo questi anni difficili la piacevolezza di una tavola riccamente imbandita.

MARCO LAZZERI

Presidente Pro loco Centro storico Trento

Oltre **100 eccellenze dell'enogastronomia e della filiera agroalimentare trentina** ti aspettano dal 9 all'11 settembre 2022 per un viaggio di sapori e profumi attraverso le vie, i palazzi e le piazze del centro storico di Trento.

La **seconda edizione di Autumnus** vuole essere un punto di riferimento per chi ama il buon cibo, e crede nell'enogastronomia come forma di **cultura e benessere**.

Tre giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking per riportare al centro i produttori locali e il loro saper fare, per conoscere i maestri del gusto e la loro ricerca culinaria, per scoprire i pionieri che rinnovano il mondo dell'enogastronomia trentina.

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

Una manifestazione dedicata a palati esperti, appassionati o semplici curiosi del gusto.

Il programma potrebbe subire variazioni: ti invitiamo a verificare la versione online su 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.

Per gli eventi ad ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria è necessario riservare il tuo biglietto sul sito autumnus.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, oppure durante la manifestazione presso il punto info in Piazza Fiera, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Puoi accedere liberamente, senza prenotazione, agli eventi ad ingresso libero.



Legenda

Degustazioni

Castello del Buonconsiglio

Via Bernardo Clesio, 5



Teatro Sociale

Via Paolo Oss-Mazzurana, 19





Cooking Show



Laboratori



Convegni
Approfondimenti



Caffè Scientifici



Ingresso a
pagamento



Consumazione
a pagamento



FOMNUS AC IS AUTUMN

FOMNUS AC IS AUTUMN

	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00
			SABINO FORTUNATO SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE						
	INCONTRI DI SAPORI LUNGO LA #STRADADELVINO		GRAPPA VS GIN: CHI CONQUISTERÀ I FORMAGGI DI MALGA?		GRAPPA TRENTINA: ALLA SCOPERTA DELLE SUE MILLE ESSENZE				
	PREPARA LA TUA MERENDA ALLA SCOPERTA DEL MAIS LA CUCINA ERRANTE								
		APERITIVO TRENTINO							
	CONVEGNO: IL PANE DELLE PALAFITTE DI LEDRO: PATRIMONIO MATERIALE/ IMMATERIALE PER UN'INNOVATIVA RELAZIONE TRA CULTURA E TERRITORIO			PROIEZIONE DOCUFILM IL PANE DELLE DOLOMITI EPISODIO 2					
			TRENTODOC DOSAGGIO ZERO, 100% TRENTINO		ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. IL MÜLLER-THURGAU				
	ASSAGGI E PAROLE		DALLA ACCOGLIENZA ALLA OSPITALITÀ DI QUALITÀ						
	AGRARIA RIVA DEL GARDA, UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE		LA RICERCA DA ANCHE BUON VINO		COME POSSIAMO VALORIZZARE L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA E MANTENERE IL PAESAGGIO AGRARIO				
						VICENZA BRASS IN CONCERTO			

PROGRAMMA VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Palazzo Roccabruna

Ore 09.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito
Per info 0461.887101

RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

Impariamo a fare lo Strudel di mele Trentino

Laboratori didattici riservati alle scuole.

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

Palazzo Roccabruna

Ore 09.00 - 10.30



Ingresso libero

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE

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

Piazza Fiera

Ore 09.00 - 09.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina.

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento



Piazza Fiera

Ore 09.00 - 10.30



Ingresso libero

IMPARIAMO A FARE IL PANE

Impariamo a fare il pane al mais

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Palazzo Roccabruna

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero

APERITIVO TRENINO

Con pane fresco e prodotti trentini.

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

CERIMONIA D'APERTURA

Piazza Duomo

Ore 11.00-12.00

Alla presenza delle autorità e degli organizzatori, cerimonia di apertura di "Autumnus". Taglio del nastro con 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



PROGRAMMA VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Piazza Fiera

Ore 12.30 - 13.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Fondazione Caritro

Ore 14.00 - 14.20

& 14.50 - 15.10



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

RIFIUTO, DOVE TI METTO?

A volte differenziare non è così semplice! Un'attività per i più piccoli per imparare divertendosi a riconoscere e trovare il posto giusto anche ai rifiuti più difficili.

A cura di: MUSE

Target 3-6 anni. Numero partecipanti 8 coppie (genitore + bambino/a).

Palazzo Filarmonica

Ore 15.00 - 16.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

GIOVANI VIGNAIOLI: NUOVE ESPERIENZE TRA FILARI E BOTTI

Dal Monte Baldo alla Val di Non, passando per la Vallagarina e la Rotaliana, sono tanti i nuovi Vignaioli del Trentino. Vecchie e nuove generazioni che si incontrano, si riscoprono, scelgono di raccontare il proprio territorio attraverso la vite e il vino. Con questa degustazione conosceremo i volti e i vini dei nuovi Soci del Consorzio Vignaioli del Trentino - FIVI.

A cura di: Le nuove aziende agricole dei Vignaioli del Trentino



Piazza Fiera

Ore 15.00-16.30



Ingresso libero

IMPARIAMO A FARE IL PANE

Impariamo a fare il Pane delle Palafitte

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Piazza Duomo Pavillon

Ore 16.00 - 17.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 5,00

INCONTRI DI SAPORI LUNGO #LASTRADADELVINO

Dal Garda alle Dolomiti, passando per Trento, in un viaggio a tutto gusto lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra vini ed eccellenze gastronomiche locali.

Una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, ma soprattutto un momento di dialogo con i produttori e le loro storie.

A cura di: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Piazza Fiera

Ore 16.00 - 16.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina.

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Fondazione Caritro

Ore 16.00 - 17.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

AGRARIA RIVA DEL GARDA, UN ESEMPIO DI ECONOMIA CIRCOLARE

La salvaguardia dell'ambiente è uno degli aspetti ai quali Frantoio di Riva tiene particolarmente. Ad oggi la lavorazione dell'oliva non produce residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili.

A cura di: Agraria Riva del Garda

PROGRAMMA VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Palazzo Roccabruna

Ore 16.00 - 18.00



Registrazione obbligatoria
Ingresso libero

CONVEGNO: IL PANE DELLE PALAFITTE DI LEDRO: PATRIMONIO MATERIALE/ IMMATERIALE PER UN'INNOVATIVA RELAZIONE TRA CULTURA E TERRITORIO

Saluti iniziali a cura di **Giovanni Bort** (Presidente Camera di Commercio I.A.A. di Trento), **Emanuele Bonafini** (Presidente Associazione Panificatori della provincia di Trento).

Relatori: **Marta Villa** (docente di Antropologia culturale presso l'Università degli Studi di Trento, direttrice del centro Studi Territoriale Trentino - Alto Adige/Südtirol dell'Accademia Italiana della Cucina, presidente Club per l'UNESCO di Trento), **Franco Marzatico** (Soprintendente per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento), **Alessandro Fedrigotti**, (MUSE - Museo delle Scienze), **Annalisa Pedrotti**, **Fabio Santaniello** (LaBAAF Laboratorio Bagolini Archeologia, Archeometria, Fotografia - Dipartimento di Lettere e Filosofia - Università di Trento), **Michele Pizzinini** (medico dietologo, specialista in Scienza dell'Alimentazione, Diabetologia e malattie del ricambio), **Mauro Rottoli** (Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como, Cooperativa ARCO).

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

Palazzo Roccabruna

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero

APERITIVO TRENINO

Con pane fresco e prodotti trentini

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

Piazza Fiera

Ore 18.00 - 19.30



Ingresso libero

DALL'ACCOGLIENZA ALL'OSPITALITÀ DI QUALITÀ

L'anima dei territori come motore di sviluppo.

A cura di: Federico Samaden & Massimiliano Peterlana

Piazza Duomo Pavillon

Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso euro 15,00

GRAPPA VS GIN: CHI CONQUISTERÀ I FORMAGGI DI MALGA?

Metti da un lato un distillato tradizionale come la Grappa, che in Trentino vanta secoli di storia. Metti dall'altro una bevanda trendy come il gin, di origine nord-europea ma fatta con botaniche di montagna. Chi tra i due vincerà l'abbinamento con i formaggi Trentino di Malga? Lo scopriremo attraverso una #cheesexperience unica, seguendo percorsi di accostamento inediti e fuori dall'ordinario!

A cura di: Francesco Gubert e Bruno Pilzer

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO, 100% TRENTINO

Palazzo Filarmonica

Ore 18.00 - 19.30

Degustazione di 6 Trentodoc Dosaggio Zero, per scoprire l'espressione più autentica e nitida del territorio.

A cura di: Istituto Trento Doc, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino



Prenotazione obbligatoria

Ingresso euro 15,00 (Calice Autumnus omaggio)

Consigliamo di utilizzare l'App Trentodoc per seguire la degustazione al meglio. Potete scaricarla con il QR code che trovate qui:



Fondazione Caritro

Ore 18.00 - 19.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

LA RICERCA DÀ ANCHE BUON VINO

Da incroci di Vitis vinifera con altre specie del genere Vitis, si ottengono piante dette "PIWI", tolleranti a molte malattie fungine della vite. È offerta la degustazione di vini di qualità prodotti con tali uve.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

PROGRAMMA VENERDÌ 9 SETTEMBRE



SABINO FORTUNATO SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 18.30 - 20.00

Spaghetti Monograno Felicetti, alici salate del nostro "terzigno", crema di aglio orsino

A cura di: Sabino Fortunato, Chef "Il Gallo Cedrone" una stella Michelin, Madonna di Campiglio, Giuseppe Greco e Alice Masè



Prenotazione obbligatoria

Palazzo Roccabruna

Ore 20.00 - 21.30



Gradita prenotazione

Ingresso libero

Per info 0461.887101

www.palazzoroccabruna.it

PROIEZIONE DOCUFILM IL PANE DELLE DOLOMITI EPISODIO 2

Una proiezione immersiva, un viaggio esperienziale attraverso i sensi, un film che documenta il processo di realizzazione del Pane delle Dolomiti: una tipologia di pane a filiera corta, raccontato e preparato dal docente e dagli allievi della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto. Ogni episodio si concentra su una diversa ricetta di pane fresco trentino e ne racconta la storia, gli ingredienti, le tecniche di cottura, per poi svilupparsi gradualmente attorno alla narrazione dell'arte del fornaio. Il pane rappresenta il fulcro della storia, si farà conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori e 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, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini accompagnato dal professor Baldo Valentino e dalla professoressa Elena Zorer

Pavillon Piazza Duomo

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 10,00

Palazzo Filarmonica

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

Fondazione Caritro

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Teatro Sociale

Ore 21.00 - 23.00

Prenotazione obbligatoria

GRAPPA TRENTINA: ALLA SCOPERTA DELLE SUE MILLE ESSENZE

Percorso di degustazione alla scoperta delle varie sfumature della grappa Trentina dai vitigni alla tecnica distillatoria

A cura di: Istituto Tutela Grappa del Trentino

ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. IL 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.

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino

COME POSSIAMO VALORIZZARE L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA E MANTENERE IL PAESAGGIO AGRARIO

Esistono atti agricoli che mettono al centro l'uomo, il suo sviluppo, la sua salute e lo sviluppo di comunità che possono valorizzare la montagna e mantenere il paesaggio agrario.

A cura di: Elisabetta Foradori

VICENZA BRASS IN CONCERTO

Un ensemble eclettico e divertente composto da 10 giovani musicisti (quattro trombe, un corno, quattro tromboni e una tuba) attivi individualmente in alcune delle più grandi orchestre italiane ed europee. Il repertorio spazia dal barocco con Gabrieli e Purcell al contemporaneo Chris Hazell, fino agli arrangiamenti di colonne sonore di Hans Zimmer e Ennio Morricone.

A cura di: Società Filarmonica di Trento

CALENDARIO SABATO 10 SETTEMBRE

	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	
PIAZZA DUOMO CLOUD AREA SHOW COOKING		SHOWCOOKING CON MOMENTO DEGUSTAZIONE			ALFIO GHEZZI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE				
PIAZZA DUOMO PAVILLON AREA DEGUSTAZIONI		BLACK SHEEP: UN CONNUBIO UNICO TRA OLIO EVO E DOLCI RAW, BIO E VEGAN		FORMAGGIO E CIOCCOLATO: PROVIAMO L'ABBINAMENTO IMPOSSIBILE!			L'OLIVOCOLTURA DELL'ALTO GARDA TRENTINA		
PIAZZA D'AROGNO AREA SCIENTIFICA			L'ORTO DEGLI STUDENTI						PIANTE AROMATICHE: UN TESORO DA SCOPRIRE
PIAZZA D'AROGNO AREA KIDS			GIOCHIAMO CON I SENSI DOLCI PENSIERI					ALLA SCOPERTA DEL MAIS PASTICCI E CAPRICCI	
PALAZZO ROCCABRUNA		RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE		APERITIVO TRENTINO					
		LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE							
PALAZZO FILARMONICA			FUORI QUOTA CON I VIGNAIOLI DI MONTAGNA					ESSENZA DELLE DOLOMITI DALLA MONTAGNA ALLA VITE IL TEROLDEGO ROTALIANO	
PIAZZA FIERA AREA TALK		ASSAGGI E PAROLE		L'OSSERVATORIO DELLA BTM E IL TURISMO CHE VERRÀ					
PIAZZA FIERA AREA LABORATORI		IMPIARIAMO A FARE IL PANE						IMPIARIAMO A FARE IL PANE	
PIAZZA FIERA ESPOSITORI		LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA							
CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO									
FONDAZIONE CARITRO			COSA C'È DENTRO UN MIRTILLO? CHE STORIA RACCONTA QUESTA NOCE?				APICOLTORI CUSTODI DELLA NATURA		

	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00
			Alessandro Bellingeri Show Cooking e Degustazione						
		Trote Astro Incontra i vini della cantina Rovere della Luna	Il Trentino Contadino		Spirito Trentino: La tradizione e la sua evoluzione				
		Non mi scartare, ti faccio giocare							
		Aperitivo Trentino							
					Proiezione Docufilm Il pane di segale Episodio 3				
			Trentodoc Riserva: L'attesa e l'emozione		Unusual Ron Experience alla scoperta del Ron Cubano				
	Cercatori d'erba: Il Trentino e le sue malghe da formaggio		Indaco						
				Stelle al Castello					
	Rifiuto Dove ti metto?		L'uso razionale dell'energia: opportunità e nuovi scenari						

PROGRAMMA SABATO 10 SETTEMBRE



SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 09.00 - 10.30

Dimostrazione di cucina con prodotti del territorio e a seguire momento di degustazione.



Prenotazione obbligatoria

Palazzo Roccabruna

Ore 9.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito
Per info 0461.887101
www.palazzoroccabruna.it

RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

Impariamo a fare i Basini de Trent

Laboratori didattici aperti al pubblico.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento e della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.

Palazzo Roccabruna

Ore 9.00 - 10.30



Ingresso libero

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE

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

Piazza Fiera

Ore 9.00 - 9.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Piazza Fiera

Ore 9.00 - 10.30



Ingresso libero

Piazza Duomo Pavillon

Ore 9.00 - 10.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina.

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

IMPARIAMO A FARE IL PANE

Impariamo a fare il Pantrentino

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

BLACK SHEEP: UN CONNUBIO UNICO TRA OLIO EVO E DOLCI RAW, BIO E VEGAN

Black Sheep vi farà scoprire un connubio unico: olio EVO e due mignon della nostra produzione bio, raw, vegan, privi di glutine e dolcificati con zucchero di cocco

A cura di: Paola Dalprà e Black Sheep



PROGRAMMA SABATO 10 SETTEMBRE

Fondazione Caritro

Ore 10.00 - 11.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

COSA C'È DENTRO UN MIRTILLO? CHE STORIA RACCONTA QUESTA NOCE?

La genetica custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà. Le ricercatrici di FEM dialogheranno con il pubblico su come si creano nuove varietà di mirtillo e come si determina l'unicità di una noce tipica del Trentino.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Piazza Fiera

Ore 11.00 - 12.00



Ingresso libero

DIMOSTRAZIONE CASEIFICAZIONE

Come nasce il formaggio trentino? Alessandro 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 valle, dall'alimentazione delle mucche alla stagionatura dei formaggi. Il Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini vi aspetta per la tradizionale "casarada"!

A cura di: Consorzio Trentingrana Ingresso libero

Piazza Duomo Pavillon

Ore 11.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 15,00

FORMAGGIO E CIOCCOLATO: PROVIAMO L'ABBINAMENTO IMPOSSIBILE!

Certo che è un azzardo bello e buono abbinare i formaggi Trentino di Malga con il cioccolato... Ma le esperienze sensoriali più sorprendenti sono proprio quelle più inaspettate! In questa masterclass esploreremo un accostamento nuovo, che unisce le malghe del Trentino al Cacao pregiato che viaggia attraverso i Continenti per essere trasformato in cioccolato dagli artigiani del territorio.

A cura di: Francesco Gubert



Palazzo Filarmonica

Ore 10.30 - 13.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

FUORI QUOTA CON I VIGNAIOLI DI MONTAGNA

Il racconto di Vini e Vignaioli di montagna. Massimo Zanichelli è giornalista e scrittore, esperto di cinema e vino, che da anni segue il progetto "Vignaioli di Montagna", nato dalla collaborazione tra il Consorzio Vignaioli del Trentino e i Freie Weinbauern Südtirol insieme al Trento Film Festival e alle Camere di Commercio di Trento e Bolzano. Anche da questa esperienza è nato il suo ultimo libro dedicato ai vini e ai Vignaioli di Montagna d'Italia (La Montagna, Bietti editore, 2022).

In questa degustazione ripercorriamo una parte del viaggio di Zanichelli, attraversando le vette dolomitiche e accarezzando le colline del Trentino e Alto Adige, in un percorso enologico e umano che non teme il vento, gli sbalzi termici e le vertigini.

A cura di: Massimo Zanichelli, i Vignaioli del Trentino e i Vignaioli dell'Alto Adige

Piazza Fiera

Ore 11.00 - 12.00



Ingresso libero

L'OSSERVATORIO DELLA BITM E IL TURISMO CHE VERRÀ

Da ventidue edizioni la Borsa del turismo montano (Bitm) si pone l'obiettivo di discutere sullo sviluppo e sulla crescita di un comparto cruciale dell'economia dei territori di montagna. Quali sono le sfide turistiche che il Trentino dovrà affrontare nei prossimi anni?

A cura di: Alessandro Franceschini (direttore scientifico Bitm), Linda Pisani e Confesercenti

Palazzo Roccabruna

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero

APERITIVO TRENINO

Con pane fresco e prodotti trentini

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





ALFIO GHEZZI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 12.00 - 13.30

Raviolo aperto di sedano rapa, coregone di lago.

A cura di: Alfio Ghezzi, Chef "Senso Alfio Ghezzi MART" una stella Michelin, Rovereto



Prenotazione obbligatoria

Fondazione Caritro

Ore 14.00 - 15.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Piazza Duomo Pavillon

Ore 14.30 - 15.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

APICOLTORI - CUSTODI DELLA NATURA

L'ambiente naturale si sta impoverendo sempre di più, e l'ape selvatica in Italia è praticamente estinta. Il ruolo dell'apicoltore diventa pertanto fondamentale per custodire ed allevare questi insetti così importanti per il mantenimento della biodiversità.

A cura di: Associazione Apicoltori Trentini

L'OLIVICOLTURA DELL'ALTO GARDA TRENTINA

Panoramica sull'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino e introduzione all'assaggio di olio extravergine d'oliva. Un patrimonio agroalimentare da preservare e da valorizzare.

A cura di: Agraria Riva del Garda

Palazzo Filarmonica

Ore 15.00 - 16.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

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

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

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino



Piazza Fiera

Ore 15.00 - 16.30



Ingresso libero

IMPARIAMO A FARE IL PANE

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Piazza Fiera

Ore 15.30 - 17.00



Ingresso libero

CERCATORI D'ERBA - IL TRENTINO E LE SUE MALGHE DA FORMAGGIO

"Cercatori d'erba" è un viaggio di scoperta tra le montagne del Trentino per conoscere le sue malghe da formaggio: i luoghi, le persone, i prodotti, la passione che le anima. Un viaggio fatto di fotografia, pittura, racconti. Un viaggio che è una mostra, un libro da sfogliare e assaporare. L'incontro con Francesco, Marco e Amina ci aiuterà a illuminare dall'interno questo mondo autentico, frugale, antico ma ancora vitale. Svelando così il miracolo dell'erba che si fa formaggio

A cura di: Francesco Gubert, Marco Simonini e Amina Pedrinolla

PROGRAMMA SABATO 10 SETTEMBRE

Fondazione Caritro

Ore 16.00 - 16.20 &
Ore 16.50 - 17.10



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

RIFIUTO, DOVE TI METTO?

A volte differenziare non è così semplice! Un'attività per i più piccoli per imparare divertendosi a riconoscere e trovare il posto giusto anche ai rifiuti più difficili.

A cura di: MUSE

Target 3- 6 anni - Numero partecipanti 8 coppie (genitore + bambino/a)

Piazza Duomo Pavillon

Ore 16.30 - 17.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 8,00

TROTE ASTRO INCONTRA I VINI DELLA CANTINA ROVERE' DELLA LUNA

Presentazione e degustazione di prodotti Astro in abbinamento ai migliori vini della Cantina Roverè della Luna

A cura di: Trote Astro e Cantina Roverè della Luna

Palazzo Roccabruna

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero

APERITIVO TRENINO

Con pane fresco prodotti trentini

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



TRENTODOC RISERVA: L'ATTESA E L'EMOZIONE

Palazzo Filarmonica

Ore 18.00 - 19.30

Degustazione di 6 Trentodoc Dosaggio Zero, per scoprire l'espressione più autentica e nitida del territorio.

A cura di: *Istituto Trento Doc, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino*



Prenotazione obbligatoria

Ingresso euro 15,00 (Calice Autumnus omaggio)

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

Potete scaricarla con il QR code che trovate qui:



Fondazione Caritro

Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

L'USO RAZIONALE DELL'ENERGIA: OPPORTUNITÀ E NUOVI SCENARI

L'energia al servizio del territorio come modello di sostenibilità per le attività produttive e la società civile attraverso nuovi strumenti normativi: PNRR - PPP - COMUNITÀ ENERGETICHE - FONTI RINNOVABILI.

Relatori

Prof. Elisa Valeriani - Docente Università Modena e Reggio Emilia - Consulente del MISE - Membro CDA Credito Cooperativo - Consulente Ministero Interni per la ricostruzione sisma centro Italia con il Commissario Straordinario Vasco Errani.

Dott. Gianluca Galletti: Ex Ministro Ambiente e Tutela del territorio - Ex sottosegretario Istruzione e Cultura

Prof. Paolo Baggio: Professore ordinario Università di Trento - Dipartimento di Ingegneria Civile Ambientale e Meccanica.

A cura di: *Cristoforetti*

PROGRAMMA SABATO 10 SETTEMBRE

Piazza Fiera

Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

INDACO

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

A cura di: Indaco

Piazza Duomo Pavillon

Ore 18.30 - 19.30



Prenotazione obbligatoria

IL TRENTINO CONTADINO

Incontriamo Coldiretti Trento, una delle
realtà che rappresenta il mondo rurale
Trentino valorizzando l'agricoltura e
il territorio come risorsa economica,
umana, sociale e ambientale.

*A cura di: Coldiretti Trento e
Campagna Amica*



ALESSANDRO BELLINGERI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 18.30 - 20.00

Riso carnaroli al primo sale, pino mugo, fieno e fiori.

*A cura di: Alessandro Bellingeri, Chef "Osteria Acquarol" una
stella Michelin, San Michele d'Appiano*



Prenotazione obbligatoria

STELLE AL CASTELLO

Castello del Buonconsiglio

Ore 19.00

Un'esperienza enogastronomica unica in Trentino: una cena itinerante interpretata da chef stellati, Pastry Chef e Maestri Pasticceri, nella cornice delle suggestive sale del Castello del Buonconsiglio. Un tour gastronomico accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 64 case spumantistiche trentine, per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo Trentino, l'Istituto di tutela Grappa del Trentino e la micro torrefazione de I Druper.

A cura di: Proloco Centro Storico di Trento



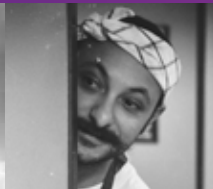
Prenotazione obbligatoria | Ingresso a pagamento, dettagli sul sito



Peter Brunel



Claudio Sadler



Diego Rossi



Matteo Felter



Franco Favaretto



Theodor Falser



Maria Novella Salani



Diego Crosara



Andrea Tortora



PROGRAMMA SABATO 10 SETTEMBRE

Palazzo Roccabruna

Ore 20.00 - 21.30



Gradita prenotazione
Ingresso libero
Per info 0461.887101
www.palazzoroccabruna.it

PROFUMO DI PANE TRENTINO

PROIEZIONE DOCUFILM - IL PANE DI SEGALE EPISODIO 3

Una proiezione immersiva, un viaggio esperienziale attraverso i sensi, un film che documenta il processo di realizzazione del **Pane di Segale**: una tipologia di pane a filiera corta, raccontato e preparato dal Maestro Artigiano Panificatore **Aldo Tecchiolli** e dal panificatore **Nicholas Tecchiolli**, titolari del Panificio Tecchiolli di Cavedine. Ogni episodio si concentra su una diversa ricetta di pane fresco trentino e ne racconta la storia, gli ingredienti, le tecniche di cottura, per poi svilupparsi gradualmente attorno alla narrazione dell'arte del fornaio. Il pane rappresenta il fulcro della storia, si farà conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori e 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, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini accompagnato dal professor Baldo Valentino e dalla professoressa Elena Zorer

Palazzo Filarmonica

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso a pagamento,
dettagli sul sito

UNUSUAL RON EXPERIENCE ALLA SCOPERTA DEL RON CUBANO

Una Master class che ti porterà a scoprire i segreti dei migliori Ron al mondo attraverso il coinvolgimento di attori economici e professionisti trentini di tendenza. Nel corso dell'appuntamento saranno illustrate la storia, le tecniche produttive e le tipologie del Ron.

Sono inoltre previste degustazioni e preparazioni di cocktail con i prodotti trentini a filiera corta, al fine di esaltare le caratteristiche organolettiche di uno dei distillati più apprezzati al mondo. Un grande viaggio enogastronomico che mette a contatto culture e territori diversi valorizzando al contempo i rispettivi patrimoni culturali. Un'esperienza professionale e personale inusuale.

A cura di: Leonardo Veronesi & ERC Sun Spirits (Azienda trentina importatrice di Ron Cubano)

Piazza Duomo Pavillon

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 10,00

SPIRITO TRENTINO: LA TRADIZIONE E LA SUA EVOLUZIONE

Percorso di degustazione arricchito dalla storia del nostro distillato di bandiera dagli albori della grappa fino alle evoluzioni degli invecchiamenti in legno.

A cura di: Istituto Tutela Grappa del Trentino



O	14.00	15.00
O	DOVE INIZIA LA SOSTENIBILITÀ: IL LUNGO VIAGGIO DEL MAIS E DELLA PATATA, DA SCONOSCIUTI A CARDINI DELLA CUCINA TRENITINA	
PIANTE AROMATICHE. UN TESORO DA SCOPRIRE		
	SFUMATURE DI NOSIOLA TRA DOLOMITI E LAGO DI GARDA	
	BITTER O AMARO? QUALE DIFFERENZA?	
	IMPARIAMO A FARE IL PANE	
	FACCIAMOLI SECCHI!	

	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00
		FORMAGGI E VINI "EXTREME": VIAGGIANDO A RITROSO NEL TEMPO							
		ALLA SCOPERTA DEL MAIS DOLCI PENSIERI (DI MIELE) CUOCADÈ CUCINA E RACCONTA							
		APERITIVO TRENINO							
					PROIEZIONE DOCUFILM IL PANTRENTINO EPISODIO 4				
		ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE IL MARZEMINO E L'ENANTIO							
	FUNGHI COMMESTIBILI E VELENOSI A CONFRONTO								
						RON 50 - NON ABBIAM BISOGNO DI PAROLE LIVE TOUR			

PROGRAMMA DOMENICA 11 SETTEMBRE



MARIA NOVELLA SALANI SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 9.00 - 10.30

Terre di mele trentine, olive e cioccolato. La reinterpretazione di un grande classico della cucina dello chef.

A cura di: Maria Novella Salani, pastry chef "Peter Brunel" Ristorante Gourmet" una stella Michelin, Arco



Prenotazione obbligatoria

Palazzo Roccabruna

Ore 9.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Per info 0461/887101

www.palazzoroccabruna.it

Palazzo Roccabruna

Ore 9.00 - 10.30



Ingresso libero

RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

Impariamo a fare il Brazedel

Laboratori didattici aperti al pubblico.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento e della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.

LA COLAZIONE TRENTINA TRA SALUTE E BENESSERE

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

Piazza Fiera

Ore 9.00 - 9.30



Ingresso gratuito

Piazza Fiera

Ore 9.00 - 10.30



Ingresso gratuito

Piazza Duomo Pavillon

Ore 9.00 - 10.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

IMPARIAMO A FARE IL PANE

Impariamo a fare il Pane delle Dolomiti

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

FILTER COFFEE. IL CONFRONTO DELLE ORIGINI

Assaggeremo tre o più origini di caffè diverse con estrazione filtro. Analizzeremo, origine per origine, ogni tazza, cercando di individuare i descrittori e il profilo sensoriale. Faremo ciò attraverso la consultazione della Coffee Taster flavour wheel e sarà anche compito dei partecipanti dire la loro ed esprimere un'ipotesi.

A cura di: I Druper



PROGRAMMA DOMENICA 11 SETTEMBRE

Piazza Fiera

Ore 10.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Fondazione Caritro

Ore 10.00 - 10.20 &
Ore 10.50 - 11.10



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Piazza Fiera

Ore 11.00 - 11.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Piazza Duomo Pavillon

Ore 11.00 - 12.00

A seguire

Ore 12.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

RUGHINA LA TARTARUGA MARINA

Scopri cosa succede nel mare attraverso la vita di una tartaruga! Un'attività per i più piccoli per conoscere l'importanza delle nostre scelte per contribuire alla salvaguardia del pianeta.

A cura di: MUSE

Target 3- 6 anni - Numero partecipanti 8 coppie (genitore + bambino/a)

ASSAGGI E PAROLE

Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina.

A cura dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

LA CUCINA SENZA GLUTINE

Impariamo a fare gli gnocchi di polenta con fonduta di Casolet!

A cura di: Osteria Morelli, Chef Varesco e AIC

LO SFORZO DI AIC TRENTINO PER UN SENZA GLUTINE SICURO E DI QUALITÀ

Per un celiaco mangiare fuori casa è ancora un problema, AIC Trentino lavora a fianco dei locali in provincia attraverso il progetto Alimentazione Fuori Casa per offrire un menu senza glutine sicuri e gustosi

A cura di: AIC Trentino, dott.ssa Anna Bezzecchieri - Responsabile progetto AFC di AIC Trentino

IL TRENTINO A TAPPE TRENTODOC

Palazzo Filarmonica

Ore 11.00 - 12.30

Come il territorio dona carattere a ogni bollicina di montagna.
Degustazione di 6 Trentodoc.

A cura di: *Istituto Trento Doc, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino*



Prenotazione obbligatoria

Ingresso euro 15,00 (Calice Autumnus omaggio)

Consigliamo di utilizzare l'App Trentodoc per seguire la degustazione al meglio.
Potete scaricarla con il QR code che trovate qui:



Piazza Fiera

Ore 11.00 - 12.00



Ingresso libero

DIMOSTRAZIONE CASEIFICAZIONE

Come nasce il formaggio trentino? Alessandro 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 valle, dall'alimentazione delle mucche alla stagionatura dei formaggi. Il Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini vi aspetta per la tradizionale "casarada"!

A cura di: *Consorzio Trentingrana*

Palazzo Roccabruna

Ore 11.30 - 13.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso libero

PROFUMO DI PANE TRENTINO APERITIVO TRENTINO

Con pane fresco e prodotti trentini

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

PROGRAMMA DOMENICA 11 SETTEMBRE



CHRIS OBERHAMMER SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

Piazza Duomo Cloud

Ore 12.00 - 13.30

Orzo del maso Klaudehof, formaggio di Braies, verdure ed erbe spontanee

A cura di: Chris Oberhammer, Chef "Tilia" una stella michelin, Dobbiaco



Prenotazione obbligatoria

Fondazione Caritro

Ore 14.00 - 15.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Palazzo Filarmonica

Ore 14.00 - 15.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

FACCIAMOLI SECCHI!

Rivisitiamo l'antica tecnica dell'essiccazione di frutta e ortaggi per una cucina sana e sostenibile. Dalla saggezza dei nostri nonni possiamo riscoprire un'arte antica e semplice: l'essiccazione. Una volta in Trentino si essiccavano mele (le "persecche"), uva, prugne...ma oggi, grazie alla tecnologia, possiamo essiccare tutto l'anno i vegetali.

A cura di: Donne in Campo

SFUMATURE DI NOSIOLA TRA DOLOMITI E LAGO DI GARDA

La Nosiola è uno dei vini più amati dai Vignaioli del Trentino, che con amore e artigianalità la tutelano e la vinificano. Dalle vinificazioni più classiche alle rifermentazioni, dalle lunghe macerazioni fino all'appassimento, dai vini di annata fino alla lunga attesa del Vino Santo Trentino, Presidio Slow Food della Valle dei Laghi, racconteremo la nosiola nelle sue sfumature territoriali e nelle molte interpretazioni che ne danno i Vignaioli del Trentino.

A cura di: Vignaioli del Vino Santo Trentino

Piazza Duomo Pavillon

Ore 14.30 - 15.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

DOVE INIZIA LA SOSTENIBILITÀ: IL LUNGO VIAGGIO DEL MAIS E DELLA PATATA - DA SCONOSCIUTI A CARDINI DELLA CUCINA TRENTINA

Alla scoperta del lungo viaggio di questi due alimenti: biodiversità, coltivazione, caratteristiche nutrizionali, consigli di consumo attraverso un semplice gioco da tavolo.

A cura di: Associazione Agriturismo Trentino e dott.ssa Michela Luise

Piazza Fiera

Ore 15.00 - 16.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

BITTER O AMARO? QUALE DIFFERENZA?

Breve storia dell'azienda in relazione alla raccolta di erbe officinali e alla produzione di amari, bitter e aperitivi. Piccola dimostrazione di come si filtrano le erbe in alcol per creare infusioni. Differenze sostanziali nella storia fra i termini bitter e amaro per arrivare oggi al prodotto da 'aperitivo'. Degustazione.

A cura di: Antica Erboristeria Cappelletti

Piazza Fiera

Ore 15.00 - 16.30



Ingresso gratuito

IMPARIAMO A FARE IL PANE

Impariamo a fare il Pantrentino

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 del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Fondazione Caritro

Ore 16.00 - 17.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

FUNGHI COMMESTIBILI E VELENOSI A CONFRONTO

Cenni generali sulla vita dei funghi. Concetto di commestibilità in micologia ed excursus sulle principali somiglianze tra funghi commestibili e velenosi.

A cura di: Associazione Micologica Bresadola

PROGRAMMA DOMENICA 11 SETTEMBRE

Palazzo Filarmonica

Ore 16.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 12,00
(Calice Autumnus omaggio)

ESSENZA DELLE DOLOMITI: DALLA MONTAGNA ALLA VITE. IL MARZEMINO E L'ENANTIO

Un viaggio in Vallagarina dove il rosso predomina. Due tipologie seducenti, entrambi dal carattere intenso e stuzzicante.

A cura di: Consorzio Vini del Trentino, Marina Schmohl, sommelier, degustatore ufficiale e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino

Piazza Duomo Pavillon

Ore 16.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria
Ingresso euro 15,00

FORMAGGI E VINI "EXTREME": VIAGGIANDO A RITROSO NEL TEMPO

Francesco e Marco si divertono a giocare con il tempo: il primo con formaggi dalle ultra-stagionature, il secondo con vini invecchiati e passiti. In questa masterclass inseguiremo il tempo a ritroso, in un'avventurosa verticale a quattro mani tra formaggio e vino, dove i formaggi Trentino di Malga e i vini della Valle dei Laghi si sfideranno nella corsa verso l'immortalità.

A cura di: Francesco Gubert e Marco Pisoni



Palazzo Roccabruna

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero

Palazzo Roccabruna

Ore 20.00 - 21.30



Gradita prenotazione

Ingresso libero

Per info 0461.887101

www.palazzoroccabruna.it

Teatro Sociale

Ore 21.00 - 23.00



Prenotazione obbligatoria

www.centrosantachiara.it

APERITIVO TRENTINO

Con pane fresco e prodotti trentini

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

PROFUMO DI PANE TRENTINO

PROIEZIONE DOCUFILM - IL PANTRENTINO EPISODIO 4

Una proiezione immersiva, un viaggio esperienziale attraverso i sensi, un film che documenta il processo di realizzazione del **Pantrentino**: una tipologia di pane a filiera corta, raccontato e preparato da **Daniel Zanoni**, titolare del Panificio Zanoni di Ponte Arche. Ogni episodio si concentra su una diversa ricetta di pane fresco trentino e ne racconta la storia, gli ingredienti, le tecniche di cottura, per poi svilupparsi gradualmente attorno alla narrazione dell'arte del fornaio. Il pane rappresenta il fulcro della storia, si farà conoscere l'antica arte di preparare un buon pane, facendo riscoprire profumi, sapori e 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, Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini accompagnato dal professor Baldo Valentino e dalla professoressa Elena Zorer

RON 50 - NON ABBIAM BISOGNO DI PAROLE LIVE TOUR

Il tour celebrativo dei 50 anni di musica di RON, protagonista indiscusso della nostra canzone d'autore, fa tappa a Trento.

I più grandi successi dell'artista e i capolavori che ci ha regalato in questo mezzo secolo di canzoni rivivranno di nuova luce durante il concerto live.

In collaborazione con Centro Servizi Culturali Santa Chiara e Radio Italia Anni 60

OGNI GIORNO

Piazza Fiera

Ore 9.00 - 23.00



Ingresso libero

Piazza Duomo

Ore 10.00 - 12.00

& 16.00 - 18.00



Fondazione Caritro

Ore 10.00 - 19.00

Domenica 11

Ore 10.00 - 17.00



Ingresso libero

Piazza D'Aragno

Ore 10.00 - 19.00

Domenica 11

Ore 10.00 - 17.00



Ingresso libero

LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA

35 stand enogastronomici all'insegna dei sapori autentici della tradizione da assaporare in un viaggio emozionante che tocca tutti i gusti.

RADIO DOLOMITI, LA RADIO UFFICIALE DELL'EVENTO

Diretta radio.

A cura di Radio Dolomiti

IL GIARDINO DEI FRUTTI DI DOMANI

Le preferenze dei consumatori ispirano da sempre la selezione dei nuovi frutti, guidata ora anche da obiettivi di salubrità nutrizionale e di resistenza alle malattie. Si potranno conoscere diverse varietà di mela, uva e piccoli frutti sviluppate in FEM.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

L'ORTO DEGLI STUDENTI

Un orto allestito con il coinvolgimento degli studenti di S. Michele, per presentare alcune possibili consociazioni tra specie vegetali, valorizzando la sinergia tra le varie specie erbacee: non solo orticole, ma anche aromatiche e floricole.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Piazza D'Aragno

Ore 14.30 - 17.30



Prenotazione obbligatoria
Ingresso gratuito

Centro Storico Trento

Ore 10.00 - 22.00

Trento



PIANTE AROMATICHE: UN TESORO DA SCOPRIRE

Un memory realizzato con piante vere. Attraverso una modalità esperienziale è possibile riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche; i bambini potranno così condividere le proprie conoscenze e le proprie esperienze sensoriali.

A cura di: Fondazione Edmund Mach

QUARTETTO ALTERNATIVO

Ogni giorno ci terrà compagnia, nelle vie del Centro Storico, il quartetto d'archi "Alternativo". Alternativo per il modo particolare di vivere la musica, come linguaggio universale che unisce, con un repertorio che va dal Barocco alla musica contemporanea, accostando classica e folk con contaminazioni pop e rock, colonne sonore e misurate incursioni nel mondo dell'Opera.

A cura di: Quartetto d'archi "Alternativo"

MENÙ E APERITIVI A TEMA "AUTUMNUS CITTÀ DI TRENTO - I FRUTTI DELLA TERRA"

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

Bar e ristoranti della Città di Trento



Itinerante

Venerdì 9 - Ore 9.30



TASTE&TRAIN LUNGO LA VIA DEL TEROLDEGO*

Un'esperienza di gusto alla scoperta della Piana Rotaliana e del principe dei vini trentini: il Teroldego Rotaliano. Partendo da Trento con il treno della ferrovia Trento Malè osserverete il panorama e i vigneti da un originale punto di vista, andando poi a visitare cantine e pranzando in un ristorante del territorio.

Itinerante

Sabato 10 - Ore 9.30



TASTE&BIKE TRA BOLLICINE E CONTEMPORANEITÀ*

Esperienza di gusto dedicata agli amanti delle due ruote, per scoprire strutture moderne e palazzi del fine '800, ma anche di fare tappa in pasticceria, visitare una cantina e scoprire le eccellenze enogastronomiche locali con un picnic in campagna per terminare con un calice di vino al rientro in centro.

Itinerante

Domenica 11 - Ore 9.30



TASTE&WALK TRA STORIA, FONTANE E SAPORI*

Un'esperienza di gusto nel cuore di Trento, andando di fontana in fontana e visitando i quartieri della città da un punto di vista diverso dal solito. Tra una visita e l'altra sorseggerete un aperitivo e gusterete un menù tipico ed una golosa merenda in una delle pasticcerie del centro.

Info e prenotazioni
entro martedì 6 settembre
Tel 0461.921863
info@stradavinotrentino.com

A cura di: *Strada del Vino e dei Sapori del Trentino*

*le attività possono essere personalizzate in base ai vostri gusti

Malga Brigolina

Sabato 10 e domenica 11,



Prenotazione obbligatoria
Esperienza a pagamento

Azienda Agricola Cesconi & Trattoria Vecchia Sorni

Venerdì 9 e sabato 10



Prenotazione obbligatoria
Esperienza a pagamento

Azienda Agricola Bellaveder & Ristorante Perbacco

Venerdì 9 e sabato 10



Prenotazione obbligatoria
Esperienza a pagamento

Azienda Agricola Pisoni & Hosteria Toblino

Venerdì 9 e sabato 10



Prenotazione obbligatoria
Esperienza a pagamento

COLAZIONE IN MALGA

Malga Brigolina apre le porte per far conoscere la propria attività. I partecipanti potranno sentirsi come un malgaro e scoprire come si produce il gustoso formaggio o il burro di malga. La mattinata si conclude con una ricca colazione con prodotti rigorosamente a km zero!
A cura di: Malga Brigolina

UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICO SUI COLLI DELLA PIANA ROTALIANA

Un'esperienza completa nel gusto e nei sapori proposti dall'Azienda Agricola Cesconi e a seguire dalla Trattoria Vecchia Sorni, comodamente accompagnati dai pulmini brandizzati Autumnum
A cura di: Azienda Agricola Cesconi & Trattoria Vecchia Sorni

UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICO SUI COLLI DELLA PIANA ROTALIANA

Un'esperienza completa nel gusto e nei sapori proposti dall'Azienda Agricola Bellaveder e a seguire dal Ristorante Perbacco, comodamente accompagnati dai pulmini brandizzati Autumnum
A cura di: Azienda Agricola Bellaveder & Ristorante Perbacco

UN VIAGGIO ENOGASTRONOMICO IN VALLE DEI LAGHI

Un'esperienza completa nel gusto e nei sapori proposti dall'Azienda Agricola Pisoni e a seguire dal Ristorante Hosteria Toblino, comodamente accompagnati dai pulmini brandizzati Autumnum
A cura di: Azienda Agricola Pisoni & Hosteria Toblino

Giardino Botanico Alpino Viote

Venerdì 9
Ore 15:30

Attività a pagamento: 3 euro

LE COSE SCHIFOSE

spettacolo di teatro scienza in compagnia del detective Sterco Holmes e della professoressa Caccons alla scoperta dell'innominabile: la cacca!

Target: bambini dai 6 anni

Giardino Botanico Alpino Viote

Sabato 10
Ore 10.00 - 17.00

PIANTE TOSSICHE E VELENOSE

Perché alcune piante sono tossiche? Come riconoscere le piante tossiche simili a quelle commestibili? Quali usi possiamo fare di queste sostanze?

Tavoli a fruizione libera e continua dentro il Giardino.

Giardino Botanico Alpino Viote

Domenica 11
Ore 10.00 - 17.00

AVIFAUNA ALPINA

Perché gli uccelli hanno il becco? Perché cantano? Come fanno a volare? Scoprilò nel corner dedicato agli uccelli delle Alpi.

Tavoli a fruizione libera e continua dentro il Giardino.

Giardino Botanico Alpino Viote

Sabato 10 e Domenica 11
Ore 11.00 e Ore 15.00

Attività a pagamento: 3 euro

VISITA GUIDATA ALLA SCOPERTA DEL GIARDINO BOTANICO ALPINO

A cura di MUSE

Info e prenotazioni Giardino Botanico Alpino,
Viotte di Monte Bondone (muse.it) - tel. 0461 948050

I MENU DI 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



TIPICO

Tipico Steakhouse Trentina Specialisti delle Costine Metodo Rippen® Trentino fatto dai Trentini. Le tradizioni delle nostre montagne con uno stile giovane e semplice.

Trento (TN) 38122 | Via Calepina, 28
333 9437007 | www.tipicotrento.it | lotosrl@yahoo.it



NIKY'S

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.

Trento (TN) 38123 | Via Enrico Fermi, 7
0461 390828 | www.nikys.it | info@nikys.it





Trentino Alto Adige

I profumi d'autunno da scoprire nelle cantine aperte per l'occasione

BELLAVEDER

Maso Belvedere, 1, 38010 Faedo TN
Visite e degustazioni
VEN-DOM 08:00-12:00 e 13:00-17:00

BORGO DEI POSSERI

Località Pozzo Basso, 1, 38061 Ala TN
Enotour prenotabile da website
VEN 09:00-18:00 e SAB 09:00-18:00

CANTINA ALDENO

Via Roma, 76, 38060 Aldeno TN
Punto vendita
VEN-SAB 09:00-12:30 e 15:00-19:00

CANTINA LA VIS

Via del Carmine, 7, 38015 Lavis TN
Visite e degustazioni (solo su prenotazione)
VEN-SAB 09:00-13:00 e 15:00-19:00

CANTINA MARTINELLI

Via del Castello, 10, 38016 Mezzocorona TN
Punto vendita aperto
VEN 09:00-17:30 e DOM 12:00-17:00

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Località Formigher, 2, 38065 Mori TN
Punto vendita aperto
(degustazioni al mattino, aperitivi pomeriggio sera)
VEN-SAB 10:00-14:00 e 15:30-22:00

CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA

Via IV Novembre, 9, 38030 Roveré della Luna TN
Punto vendita aperto
VEN 08:00-12:00 e 13:30-17:30

CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Via dei Viticoltori, 2, 38123 Trento TN
Punto vendita aperto
VEN 08:15-12:00 e 15:00-18:30 e SAB 08:15-12:00 e 16:00-18:30

CANTINA TOBLINO

Via Lónga, 1, 38076 Madruzzo TN
Hosteria Toblino aperta
VEN-SAB 12:00-14:30 e 19:00-22:00 e DOM 12:00-14:30

CAVIT

Via del Ponte, 31 - 38123 Trento
Punto vendita aperto
VEN 09:30-12:30 e 14:30-18:00 e SAB 10:00-12:30

CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA

Viale IV Novembre, 72, 38034 Cembra Lisignago TN
Visite e degustazioni (solo su prenotazione)
VEN-SAB 08:30-12:30 e 15:00-19:00 e DOM 08:30-12:30

CORVÉE

Località bedin, 1, 38034 Cembra Lisignago TN
Punto vendita aperto
VEN-DOM 08:00-17:00

ENDRIZZI

Località Masetto, 2, 38098 San Michele all'Adige TN
Punto vendita e degustazioni (visite su prenotazione)
VEN-DOM 10:00-19:00

DISTILLERIA MARZADRO

Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo TN
Punto vendita e degustazioni (visite su prenotazione)
VEN-SAB 09:00-18:30

FERRARI TRENTO

Via del Ponte, 15, 38123 Trento TN
Punto vendita aperto (visite su prenotazione)
VEN 09:00-13:00 e 14:00-18:00, SAB 10:00-18:00

MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81, 38062 Linfano TN
Ristorante aperto (visite su prenotazione)
VEN-DOM 12:00-14:00 e 19:00-22:00

MASO POLI

Strada del Vino, 33, 38015 Lavis TN
Aperitivo e degustazione
VEN-SAB 16:00-21:00

MEZZACORONA - ROTARI

Via Tonale, 110, 38010 San Michele all'Adige TN
Punto vendita aperto (visite su prenotazione)
VEN-SAB 08:00-19:00

VIVALLIS

Via per Brancolino, 4, 38060 Nogaredo TN
Punto vendita aperto (visite su prenotazione)
VEN-SAB 09:00-18:00

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI PISONI

Azienda Agricola F.lli
PISONI
dal 1852

Tra le poche cantine del Trentino specializzata nella produzione del rinomato Vino Santo Trentino DOC - presidio Slow Food - la nostra cantina produce vini bianchi e rossi di ottima struttura ed eleganza, ottenuti grazie a metodi di coltivazione biologica.

Madruzzo (TN) 38076 | Via San Siro 7/b fraz.PERGOLESE I 0461563216 | www.pisonivini.it
VEN-DOM 8:00-12:00 e 13:00-18:00

AUTUMNUS FOR KIDS

LABORATORI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CREATIVITÀ, ATTIVITÀ, SPETTACOLI PER BAMBINI E FAMIGLIE IN PIAZZA D'AROGNO E DINTORNI.

A cura di: Il Trentino dei bambini

Venerdì 9 settembre

PREPARA LA TUA MERENDA

Ore 16.00 - 18.00

Laboratorio di cucina, che permette ai bambini di preparare qualcosa di buono e salutare. 3 turni, alle 16.00, 16.40 e 17.20.

Ingresso gratuito - Prenotazione obbligatoria

ALLA SCOPERTA DEL MAIS

Ore 16.00 - 18.00

Come si trasformano i chicchi in farina? Con un piccolo mulino, naturalmente! Laboratorio a ciclo continuo

Ingresso libero

LA CUCINA ERRANTE

Ore 16.30

Spettacolo itinerante di giocoleria comica, teatro e raccontastorie (Via Garibaldi)

Ingresso libero



Sabato 10 settembre

GIOCHIAMO CON I SENSI

Ore 10.00 - 12.00

I cibi si gustano con il palato, ma anche con la vista, il tatto e l'olfatto...proviamoci insieme!

Alle 10.00, 10.40 e 11.20.

Ingresso gratuito - Prenotazione obbligatoria

DOLCI PENSIERI (DI MIELE)

Ore 10.00 - 12.00

Laboratorio sul gusto e la raffigurazione delle suggestioni che derivano dall'assaggio del miele, a ciclo continuo.

Ingresso libero

ALLA SCOPERTA DEL MAIS

Ore 15.00 - 17.00

Come si trasformano i chicchi in farina? Con un piccolo mulino, naturalmente! Laboratorio a ciclo continuo.

Ingresso libero

PASTICCI E CAPRICCI

Ore 15.00 - 17.00

Con il cibo si possono dare vita ad originali creazioni, provi anche tu? Laboratorio a ciclo continuo.

Ingresso libero

MASTER SCIENCE

Ore 17.00

Spettacolo con due scienziati un po' pazzi, alle prese con alimenti molto particolari!

Ingresso libero

Domenica 11 settembre

FACCIAMO I CANEDERLOTTI DOLCI

Ore 10.00 - 12.00

Laboratorio di cucina, che permette ai bambini di preparare una bontà tipica trentina. Tre turni, alle 10.00, 10.40 e 11.20.

Ingresso gratuito - Prenotazione obbligatoria.

NON MI SCARTARE, TI FACCIIO GIOCARE!

Ore 10.00 - 12.00

Laboratorio a ciclo continuo sul riuso degli scarti derivati da alimenti e materie prime.

Ingresso libero

ALLA SCOPERTA DEL MAIS

Ore 15.00 - 17.00

Come si trasformano i chicchi in farina? Con un piccolo mulino, naturalmente! Laboratorio a ciclo continuo.

Ingresso libero

DOLCI PENSIERI (DI MIELE)

Ore 15.00 - 17.00

Laboratorio sul gusto e la raffigurazione delle suggestioni che derivano dall'assaggio del miele, a ciclo continuo.

Ingresso libero

CUOCADÈ RACCONTA E CUCINA

Ore 15.00 - 18.15

Originale show-cooking animato e laboratorio di cucina per bambini e genitori in cui far scoprire i prodotti del territorio. I bambini si divertiranno mettendo le mani in pasta entrando nel magico mondo della cucina.

Due turni, dalle 15 alle 16.15 e dalle 17 alle 18.15.

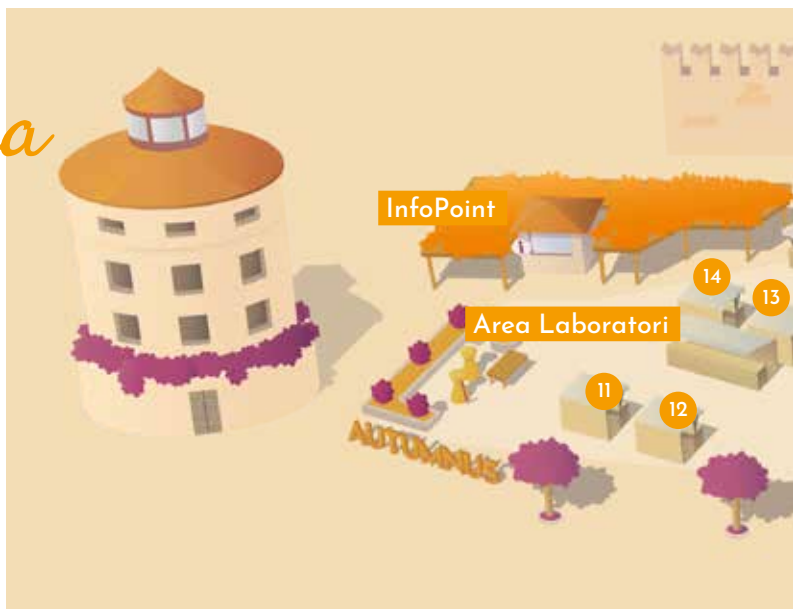
Ingresso gratuito - Prenotazione obbligatoria.

ESPOSITORI

i frutti della terra

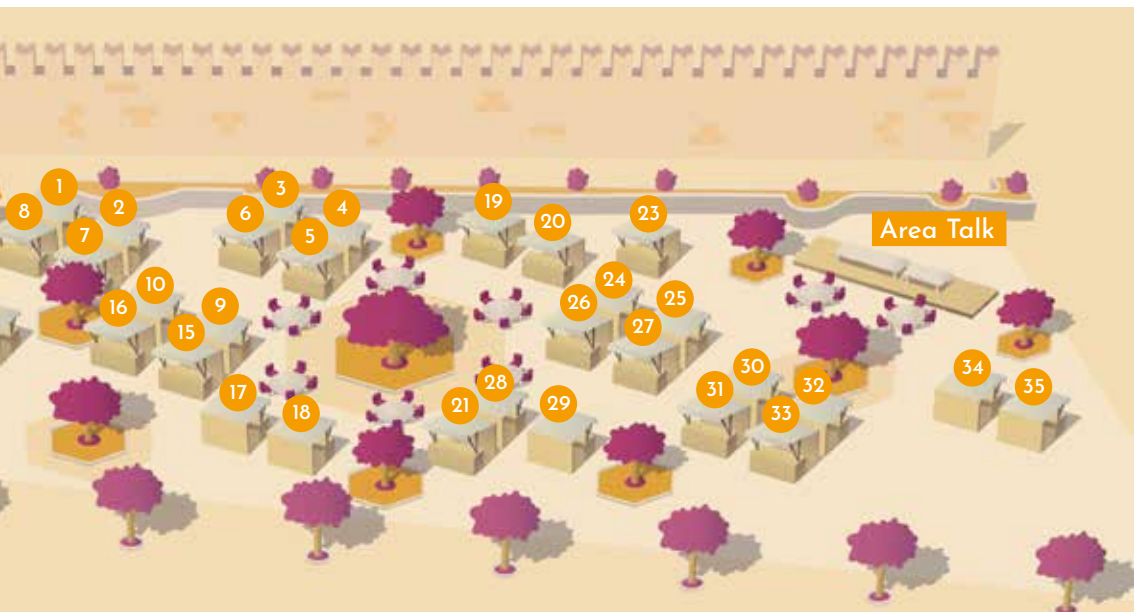
La cittadella del gusto in Piazza Fiera è aperta tutti i giorni da venerdì 9 settembre a domenica 11 settembre, dalle ore 9.00 alle ore 23.00

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



Oltre **40 aziende della filiera agroalimentare trentina e piccoli produttori locali** ti aspettano nella cittadella del gusto in Piazza Fiera a Trento. Qui raccoglieranno i frutti della terra e del loro lavoro: dal miele alla birra, dal pane al caffè, dal vino al formaggio fino ad arrivare al cioccolato e alle specialità senza glutine.

Potrai assaggiare alcune delle numerose eccellenze della nostra terra, brindare con bianchi, rossi, o colorati drink, e portare a casa quello che vuoi. All'interno della cittadella sarà a disposizione anche un'area ristoro, con musica tutto il giorno.



Legenda



Benessere



Carni e salumi



Frutta, verdura e trasformati



Miele, cioccolato e confetture



Birre artigianali



Formaggi e latticini



Grappe e liquori



Olio



Pane, pasta e cereali



Vini e spumanti



Prodotti ittici



Ristoranti e Bar



1

CANNABIS DOLOMITICA

Cannabis Dolomitica è un'azienda agricola Trentina, nata nel 2020, e coltiviamo ad un'altitudine di 1007 metri nel cuore della Val di Fiemme. La nostra collezione comprende Infiorescenze, Tisana, Olio di CBD e Cosmesi con CBD e piante officinali.

Tesero (TN) 38038 | Via Arestiezza, 39/D
347 6367169 | info@dolomiticannabis.com | www.dolomiticannabis.com



2

FONTANARI CAFÉ FOOD&BEVERAGE

Revisitazione di alcuni grandi piatti classici trentini in chiave gourmet accompagnati con le bollicine di montagna Trento Doc.-

Trento (TN) 38123 - Via Alcide Degasperi, 51
0461 1594077 | info@fontanaricafe.it



ENOVELY

3

ENOVELY

Progetto Enovely dedicato ai Vini dell'Euregio. Enovely è un'enoteca online specializzata nella ricerca e selezione di vini con spiccato carattere e tipicità, vere e proprie espressioni di uno specifico territorio.

Trento (TN) 38122 | Via dei paradisi 15/3
0461 1722110 | info@eurochrome.it | www.enovely.com

4



PANIFICIO MODERNO
La Cultura del Pane dal 1906

5

PANIFICIO MODERNO

Il Panificio Moderno per noi è percorrere insieme una strada che sappiamo essere lunga e difficile, ma anche l'unica che valga la pena intraprendere, perché il pane è agricoltura, è territorio, è ricerca e tradizione, ma soprattutto è condivisione.

Isera (TN) 38060 | Via al Ponte, 10
0461 230484 | bottega@panificiomoderno.net | www.panificiomoderno.net





6

BAR PASI

Selezione di salumi e formaggi trentini serviti con pane fresco accompagnati con le bolcicine di montagna Trento Doc.

Trento (TN) 38122 | Piazza Mario Pasi, 1

0461 263624 | barpasitrento@gmail.com



7

LUNELLI SPECIALITÀ ALIMENTARI

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

Trento (TN) 38123 | Via Mazzini, 46

0461 238053 | info@lunellitrento.it

8



CESCONI

9

CESCONI

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

Trento (TN) | Via Marconi, 39

0461 240355 | www.cesconi.it | info@cesconi.it



10

PANIFICIO BARBETTI

Attività di produzione e vendita prodotti artigianali della panificazione e pasticceria.

Folgaria (TN) 38057 | Via Nazioni Unite, 40

0464 721411 | panificiobarbetti@gmail.com





11

AZIENDA AGRICOLA PEZZINI TIZIANO

La nostra azienda è una piccola realtà a conduzione familiare che si occupa della coltivazione biologica di cereali di montagna, della successiva macinazione con mulino a pietra e della trasformazione in prodotti da forno nel nostro laboratorio.

Amblar-Don (TN) 38121 | Via Roen, 53
346 3032560 | aziendaagricolapezzini@gmail.com | www.dalgranalpan.it



12

ASSOCIAZIONE APICOLTORI TARENTINI

Promozione dell'apicoltura trentina e vendita di prodotti locali

Trento (TN) 38121 | Via Guardini, 73
0461 820677 | info@apitrentine.it | www.apitrentine.it



13

BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA

Uno spazio nato dal recupero di un edificio industriale. Uno spazio che unisce artigianalità e design. Un luogo di incontro per una comunità coraggiosa. Un viaggio verso una nuova direzione della birra artigianale che abbraccia curiosità e creatività.

Arco (TN) 38062 | Via Sabbioni, 9A
0464 630028 | info@birraimpavida.com | www.birraimpavida.com



14

TERRE DEL LAGORAI

Un gruppo di appassionati di terre e di vino nonché del territorio che nel 2016 ha iniziato l'attività di vinificazione delle uve dei soci. Coltiviamo le nostre uve alle pendici del Lagorai e produciamo vini fermi e spumanti trentodoc.

Borgo Valsugana (TN) 38051 | Via Hippoliti, 11
0461 762223 | info@terredellagorai.it | www.terredellagorai.it



15

IGOR MASELLA

Postazione latte e caffè art con angolo dedicato al caffè crudo e gin artigianale a cura di Igor Masella

Trento (TN) 38123 | Via del Capitello, 76
340 7872513 | igor.masella@gmail.com | www.coffeetrainer.it



16

CAPPELLETTI

Azienda trentina fondata nel 1906 produttrice di amari grappe liquori e aperitivi, tradizione e lavorazione ancora artigianale delle erbe delle montagne trentine sono i segreti per prodotti di alto livello qualitativo.

Aldeno (TN) 38060 | Viale Europa, 9
0461 841009 | info@cappellettinovasalus.it | www.cappellettinovasalus.it



17

TEROLDEGO EVOLUTION

Siamo un gruppo di giovani viticoltori liberi, le nostre radici sono profondamente legate alla Piana Rotaliana e al Teroldego. Attraverso il confronto e la sinergia puntiamo alla crescita e alla valorizzazione di questo vitigno unico.

349 5543239 | info@cantinadevigili.it



AUGURIO
TRENTO

18

AUGURIO RISTORANTE

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.

Trento (TN) 38123 | Via Vicenza, 8
0461 090443 | info@augurioristorante.it | www.augurioristorante.it





19

SALUMERIA BELLI

Siamo il salumificio artigianale più antico del Trentino, sin da quando, il nostro antenato Giovanni (detto Gianello, nato nel 1791), iniziò a lavorare la carne per sé e la sua famiglia nei primissimi anni dell'Ottocento.

Sopramonte (TN) 38123 | Via della Vai dei Molini, 3
0461 866040 | info@salumeriabelli.it | www.salumeriabelli.it



20

CANTINA LAVIS

La Cantina porta nel nome e nel logo il suo legame con il territorio e la sua antica tradizione vinicola: Il nome trae origine dal torrente Avisio che scende dalle vette con l'impetuosità ben rappresentata dal latino Vis, sinonimo di forza, in esso contenuto.

Lavis (TN) 38015 | Via Carmine, 7
0461 440111 | cantina@la-vis.com | www.la-vis.com



21

DISTILLERIA BERTAGNOLLI

La premiata Distilleria Bertagnolli, la più antica distilleria di famiglia del Trentino, è situata alle pendici delle Dolomiti di Brenta. Tra prosperità e cultura, alchimia e viticoltura, nacque la dinastia dei Bertagnolli "grappaioi".

Mezzocorona (TN) 38016 | Via del Teroldego, 11/13
0461 603800 | info@bertagnolli.it | www.grappabertagnolli.com



23

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE DALLAPÈ

La Società agricola semplice Dallapè è un'azienda zootecnica a conduzione familiare, con allevamento di bovini da latte, da carne e suini; questa è altresì multifunzionale, in quanto trasforma presso i propri laboratori certificati CE le materie prime che produce.

Cavedine (TN) 38073 | Via Dante, 29
334 6623935 | claudia_93d@hotmail.it



24

BELLAVEDER

Azienda familiare vignaiola con maso e 8 ettari di proprietà a San Michele all'Adige, subito a monte dell'Istituto Agrario, ed altri 4 ettari a 600 m s.l.m. in Valle dei Laghi nel Comune di Cavedine. La produzione spazia dal Trentodoc ai bianchi e rossi fermi.

San Mich. all'Adige (TN) 38098 | Via Maso Belvedere, 1
0461 650171 | info@bellaveder.it | www.bellaveder.it

25

BIRRIFICIO KM 8

Siamo una piccola realtà a conduzione familiare nata nel luglio 2016 e produciamo diversi stili di birra comprese le IGA (birre con mosto di vino). Tutti i venerdì facciamo delle visite guidate al birrificio con degustazione di formaggi.

Contà (TN) 38093 | Via Garibaldi, 13/A - fraz. Terres
329 1953835 | birrakm8@birrakm8.com



GELATERIA PASTICCERIA
FIOCCO DI NEVE
DI PAOLO D'ANGELO

26

FIOCCO DI NEVE

Il gelato di una volta con ingredienti freschi e naturali e prodotti del territorio a "km zero".

Caldonazzo (TN) 38052 | Via della Polla, 5
328 3681097 | gelateriafioccodineve@outlook.it

27

SOSI

Una grande marca e, prima ancora, una bella famiglia trentina che dal 1923 prepara solo cose buone come il pane, per la gioia del palato della propria città.

Trento (TN) 38021 | Via del Commercio, 4
0461 822266 | sosi@sositrento.it | www.sositrento.it





Stelle d'acqua dolce.

28

TROTE ASTRO

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate dei ghiacciai dolomitici del Trentino nascono le trote ASTRO, nutrite con mangimi naturali, senza OGM, nel pieno rispetto del disciplinare "Trote del Trentino IGP" e del marchio di tutela 'Qualità Trentino.

Lavis (TN) 38015 | Via G. Galilei, 43
0461 242525 | consorzio@trotedeltrentino.it | www.troteastro.it

29

CANTINA SOCIALE ROVERÈ DELLA LUNA



La nostra storia comincia dopo la Grande guerra, nel 1919. La prima sede fu a Salorno e nel 1953 venne spostata a Roverè della Luna. È grazie all'intuito, alla pazienza e allo slancio con cui lavorano che ogni grappolo si trasforma in un vino capace di emozionare.

Roverè della Luna (TN) 38030 | Via IV Novembre, 9
0461 658530 | info@csrovere1919.it | www.csrovere1919.it

30

PANIFICIO TECCHIOLLI



"Il futuro ha un cuore antico", l'azienda Tecchiolli è un'azienda familiare storica con una lunga tradizione alle spalle. L'unicità dell'azienda è quella di creare la linea Molino Tecchiolli, che consiste nel riscoprire le antiche tradizioni trentine.

Vallelaghi (TN) 38096 | Via Roma, 26
0461 864019 | segreteria@tecchiolli.it | www.tecchiolli.it

31

URBAN FACTORY LAB



Urban Factory Lab propone un concetto di miscelazione innovativo che ha l'obiettivo di portare alla scoperta di nuovi gusti, prestando attenzione alla domanda in continuo cambiamento nel settore.

Trento (TN) 38122 | Viale Adriano Olivetti, 26
0461 439870 | www.urbancoffeelab.com | urbancoffeelab@gmail.com



32

I DRUPER COFFEE

In un piccolo Borgo, in Trentino, alle pendici della montagna Paganella, dove prima c'era la "bottega" della nonna, oggi, si trova la nostra micro torrefazione. Dopo una fase di riorganizzazione degli spazi, il negozio ed il laboratorio annesso sono diventati il nostro orgoglio.

Terre d'Adige (TN) 38097 | Via per Zambana Vecchia, 9
0461 1863574 | www.idrupercoffee.com | info@idrupercoffee.com

33

ANDREA FORTI WINES

La passione e l'impegno gli hanno permesso di creare nel 2008 il suo primo vino, uno Spumante Metodo Classico, a cui è seguito, nel 2011, uno Spumante Rosè. Creatività e ricerca dell'eccellenza sono i valori che rappresentano Andrea.

Trento (TN) 38123 | Via della Villa Parolari, 3
348 3649998 | info@andreafortiwines.it | www.andreafortiwines.it



34

UVA E MENTA

"Uva e menta" è una realtà del centro storico di Trento che opera nel settore ristorazione dal 2010. Innovativo forno PIZZE portatile, ecologico e funzionante al 100% pellet. Si propone pizza "trentina" alla farina di STORO ed in collaborazione con macelleria frachetti (Villamontagna TN) farciremo pizze con prodotti locali con prodotti dalle vallate del territorio. 2 Birre alla spina rigorosamente Trentine in associazione con 2 dei più prestigiosi birrifici della zona.

Trento (TN) 38122 | Piazza Garzetti, 5 | 0461 190 3162 | www.uvaementa.it | info@uvaementa.com



35

UVA E MENTA

"Uva e menta" è una realtà del centro storico di Trento che opera nel settore ristorazione dal 2010. Gastronomia trentina e tante altre prelibatezze dolci e salate dalla cucina tipica 100% glutine free. Candeli - sacher e tanti prodotti più 3 eleganti birre senza glutine appositamente preparate dal birrificio BARBAFORTE per "uva e menta".

Trento (TN) 38122 | Piazza Garzetti, 5 | 0461 190 3162 | www.uvaementa.it | info@uvaementa.com





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.



DE VESCOVI ULZBACH

AZIENDA AGRICOLA DE VESCOVI ULZBACH DI DE VESCOVI GIULIO

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.

Mezzocorona (TN) 38016 | Piazza Garibaldi, 12
0461 1740050 | info@devescoviulzbach.it | www.devescoviulzbach.it



DE VIGILI

AZIENDA AGRICOLA DE VIGILI

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.

Mezzocorona (TN) 38017 | Via Molini, 28
333 2633284 | info@cantinadevigili.it | www.cantinadevigili.it



MARCO DONATI

AZIENDA AGRICOLA DONATI MARCO

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.

Mezzocorona (TN) 38016 | Via Cesare Battisti, 41
0461 604141 | info@cantinadonatimarco.it | www.cantinadonatimarco.it



DORIGATI

1858

AZIENDA VINICOLA F.LLI DORIGATI

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.

Mezzocorona (TN) 38016 | Via Dante, 5
0461 605313 | vini@dorigati.it | www.dorigati.it



ENDRIZZI
CULTURA DEL VINO DAL 1885

ENDRIZZI

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.

San Michele all'Adige (TN) 38098 | Loc. Masetto, 2
0461 650129 | info@endrizzi.it | www.endrizzi.it



FORADORI

AZIENDA AGRICOLA FORADORI

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.

Mezzolombardo (TN) 38017 | Via Damiano Chiesa, 1
0461 601046 | info@agricolaforadori.com | www.agricolaforadori.com



GAIERHOF

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.

Roverè della Luna (TN) 38030 | Via 4 Novembre, 51
0461 658514 | informazioni@gaierhof.com | www.gaierhof.com



AZIENDA AGRICOLA ANDREA MARTINELLI

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.

Mezzocorona (TN) 38016 | Via del Castello, 10
338 8288686 | cantinamartinelli@gmail.com | www.cantinamartinelli.com



AZIENDA AGRICOLA ZENI R.

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.

Grumo-San Michele (TN) 38089 | Via Stretta, 2
0461 650456 | info@zeni.tn.it | www.zeni.tn.it



PARTNERSHIP

Top Partner



Premium Partner



Partner



Radio ufficiale

RADIO
Dolomiti

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



Patrocini



Collaborazioni

