



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

19-22 OTTOBRE 2023

# COLLABORATORI



TRENTODOC



FERAL





## **MAURIZIO FUGATTI**

*Presidente della Provincia  
autonoma di Trento*

**Tornano a Trento i sapori  
dell'autunno per la terza  
edizione di un festival che  
ha già saputo conquistarsi  
uno spazio importante fra  
le rassegne del territorio,  
dedicato alla promozione  
delle eccellenze della nostra  
terra, dei nostri vigneti.**

*Autumnus* costituisce una vetrina di prim'ordine per le filiere enogastronomiche trentine, grazie alla presenza dei produttori locali e alla qualità delle loro proposte, ma anche della grande bellezza della "cornice" in cui la manifestazione si inserisce, quella della città capoluogo. Le strade, le piazze, gli edifici del centro storico di Trento, con la loro vivacità, le loro architetture suggestive, si confermano il cuore pulsante della manifestazione organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento, ospitando gli stand dove i visitatori possono familiarizzare con i sapori del Trentino, visitare i laboratori, assistere alle presentazioni e agli show cooking degli chef alle prese con la preparazione dei loro piatti. A ciò si aggiunge anche un negozio online, che consentirà una ideale prosecuzione dell'evento anche dopo la chiusura, prolungando la possibilità di fare acquisti fino al 2024.

Quest'anno si percepisce inoltre, in maniera ancora più forte che nelle precedenti edizioni, il desiderio di allargare gli orizzonti della manifestazione, dando spazio a profumi e suggestioni provenienti da terre lontane. Un'occasione importante per gettare ponti, che possono essere percorsi da coloro che ci scopriranno venendo da fuori regione e dall'estero, ma anche per noi trentini, chiamati al tempo stesso a riscoprire ciò che caratterizza il nostro patrimonio e il nostro territorio così come a confrontarci con altre realtà che possono diventare, quando già non lo sono, altrettanti partner.

La sfida è sempre la stessa: essere se stessi in un mondo che cambia sempre più velocemente. Valorizzando le proprie specificità, e al tempo stesso rinnovandosi con intelligenza. Come Trento e il Trentino sanno fare.





## FRANCO IANESELLI

*Sindaco del Comune  
di Trento*

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

Che è il nostro passato ma è anche una parte importante del nostro futuro, vista l'importanza della cultura del cibo e dell'enogastronomia, diventata una componente imprescindibile dell'offerta turistica. Perché il visitatore non vuole solo vedere luoghi, palazzi, panorami, vuole anche assaporarli, cerca quello che è tipico, esclusivo, inimitabile.

Autumnus ci aiuta dunque a valorizzare il territorio trentino e la nostra identità. Di più: riesce anche a mettere in scena, a fare spettacolo (nel senso migliore del termine) dei nostri prodotti, con la bella idea degli show cooking, dei laboratori, delle degustazioni. Tutto questo fa sì che Autumnus non sia solo un mercato, ma una festa, un'occasione ludica, in cui il valore del cibo e della qualità a chilometri zero diventa divertimento.

Ringrazio gli organizzatori, in primis la Pro Loco, i produttori e tutti coloro che hanno contribuito al successo di questa bella manifestazione. Non mi resta che augurare a tutti buon appetito!





## MARCO LAZZERI

Presidente ProLoco  
Centro Storico Trento

**Siamo qui a presentare quella che ormai è la terza edizione di Autumnus. Facile dire "Non c'è due senza tre", ma la realtà va ben oltre.**

Sono orgoglioso di dire che, da un anno all'altro, questa manifestazione è cresciuta nei contenuti, nei luoghi, nelle adesioni, nei messaggi che vuole diffondere. Anche se il concetto chiave è sempre uno: l'eccellenza dei prodotti trentini. Autumnus vuole essere una vetrina delle specificità del nostro territorio, che siamo tanto bravi a coltivare e purtroppo, lo ribadisco ogni anno, molto meno capaci di promuovere all'esterno. Ecco perché in questo 2023 la nostra kermesse enogastronomica assume carattere di internazionalità con l'arrivo di chef ed esperti dalla Francia e dalla Svizzera. Una rete che cresce e costruisce maglie sempre più articolate e preziose. Tra le tante, che mi rendono orgoglioso di presentare il programma di Autumnus 2023, ne cito uno: i percorsi scientifici pensati per i giovani organizzati da enti qualificati come MUSE e Fondazione Mach. Un cammino che abbiamo seguito fin dalla prima edizione ma che ora moltiplica le sue opportunità. I ragazzi sono il futuro della nostra città e vogliamo coinvolgerli sempre più nella nostra manifestazione, entusiasmarli e far loro conoscere prodotti e processi produttivi della nostra tradizione, crescere insieme.

Cambiano le location, aumentano gli appuntamenti e gli ospiti di prestigio, si moltiplicano le collaborazioni, si rinsalda la fiducia dei nostri partner e la voglia di fare dei nostri volontari. Lasciatemi aggiungere una nota di orgoglio su queste persone, che prestano la loro opera per il bene della città: sono oltre 300 i volontari della ProLoco di Trento, ma più del numero vale il loro impegno. Sempre più qualificato e attento. Non sempre la prestazione gratuita e volontaria significa anche poco professionale, anzi: noi abbiamo giovani e meno giovani che scelgono di mettere la loro alta qualificazione, il loro mestiere, le loro competenze teoriche e pratiche al servizio dell'associazione e, di conseguenza, della città. Senza ricevere niente in cambio, se non la gioia di collaborare tra loro e regalare alla città di Trento quattro giorni indimenticabili.

Tra gusto, scoperte, meraviglia ed esperienze uniche che, spero, sapranno sorprendere tutti voi.



**Dal 19 al 22 ottobre ti aspettiamo per la terza edizione ricca di sapori e profumi, circondati dalle bellezze del centro storico della città di Trento.**

Un'iniziativa a cura della **ProLoco del Centro Storico di Trento** per valorizzare e promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio e dare risalto alla bellezza e alla varietà dei prodotti delle nostre zone.

Centinaia di aziende trentine si riuniranno durante quattro giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking

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

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

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

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





### LEGENDA DEGLI EVENTI



DEGUSTAZIONI



CAFFÈ  
SCIENTIFICI



LABORATORI



CONVEGNI E  
APPROFONDIMENTI



CONSUMAZIONE  
A PAGAMENTO



LABORATORI PER  
BAMBINI E FAMIGLIE



SHOW  
COOKING



INGRESSO  
A PAGAMENTO

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

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

	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	
<b>TEATRO SOCIALE</b>								
<b>PALAZZO FESTI</b> SALA CHIUSOLE								
SALA WOLKENSTEIN								
SALA ANNA PROCLEMER								
<b>PIAZZA C. BATTISTI</b> SPAZIO ARCH. SAS								
MAXI CLOUD		BIODIVERSITÀ AGRARIA E PAESAGGI RURALI: IMMAGINI DEL TRENINO						
<b>TENSOSTRUTTURA</b>								
NICCOLINI		LIBRERIA GUSTO E CULTURA						
<b>PIAZZA MOSTRA</b> ESPOSITORI		LE ECCELLENZE TRENINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA LABORATORI		IMPARIAMO A FARE IL PANE						
AREA TALK			CERIMONIA DI APERTURA					
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b>								
SALA DELLE MARANGONERIE								
<b>PIAZZA DUOMO</b>		CITTÀ A MISURA D'APE MINI WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA						
PAVILLON		DAL SEME ALLA FARINA				DAL SEME ALLA FARINA		
		IMPOLLINATORI URBANI				IMPOLLINATORI URBANI		
CONCHIGLIA								
<b>TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO</b>								
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>		RISCOPRIAMO RICETTE DELLA TRADIZIONE		APERITIVO TRENINO				
		LA COLAZIONE TRENINA						
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>	DELLE UVE E DEI GRASPATI. VIAGGIO INTORNO ALLA VITE							



**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito  
Per info 0461 887101

## Riscopriamo le ricette della tradizione

PER SCUOLE PRIMARIE

Impariamo a fare i Biscotti di Fra Dolcino. Laboratori didattici riservati alle scuole primarie, non aperti al pubblico.

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

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## 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: tutti prodotti a Marchio Qualità Trentino.

*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*

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 10.00 - 12.30  
13.30 - 16.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Dal seme alla farina

PER SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3a, 4a, 5a)

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto ecc.: l'attività approfondisce le coltivazioni tradizionali dei cereali del territorio trentino e italiano. A partire dalle spighe, esploreremo la biodiversità dei principali cereali alla base dell'alimentazione mondiale, le storie curiose dei loro viaggi nel mondo e la macinazione dei semi per scoprire tipologie diverse di farina. Un'esperienza gustosa, per parlare anche di alimentazione e dieta equilibrata.

*A cura di MUSE*

**PIAZZA MOSTRA**  
**AREA LABORATORI**

Ore 10.00 - 11.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

### IL PANE DELLE PALAFITTE

Sarà possibile scoprire lo straordinario sapore del "Pane delle Palafitte" - la cui ricetta nasce da un importante progetto volto allo studio, all'analisi ed alla valorizzazione di un reperto archeologico di pane, risalente al periodo dell'Età del Bronzo, scoperto tra i resti delle Palafitte di Ledro nel 1937 e mai analizzato prima - conoscerne la ricetta, le antiche tecniche di cottura e gli strumenti utilizzati dagli antenati. I Maestri Artigiani Panificatori e la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto riproporranno l'inedita ricetta presso il Laboratorio di Arte Bianca aperto al pubblico in piazza Mostra.

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

**CRISTOFORETTI**  
SERVIZI ENERGIA

**Sviluppiamo tecnologie e sistemi innovativi** per l'utilizzo efficiente ed intelligente delle fonti energetiche.

La digitalizzazione e l'utilizzo delle più avanzate tecnologie presenti sul mercato ci guida verso una gestione etica dell'energia.

**We solve, you save.**

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 10.00 - 12.30  
13.30 - 16.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse.it](mailto:impara@muse.it) entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Impollinatori urbani

PER SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3a, 4a, 5a)

Possono vivere gli impollinatori all'interno delle città? Riescono a trovare habitat idonei e cibo per la loro sopravvivenza? A partire dall'iconica ape europea (*Apis mellifera*) si potrà esplorare la biodiversità degli impollinatori presenti in contesti urbani e conoscere quali siano le buone pratiche da applicare per poterli tutelare.

A cura di MUSE



## PIAZZA MOSTRA

Ore 11.00 - 12.00

## Cerimonia d'apertura

Ingresso su invito

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

A cura di: ProLoco Centro Storico Trento, Istituto Trento Doc, Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e Associazione Panificatori della provincia di Trento

## PALAZZO ROCCABRUNA

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo 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 MOSTRA  
AREA LABORATORI**

Ore 15.00 - 16.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

### IL PANE DELLE PALAFITTE

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

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



**Autostrada del Brennero SpA  
Brennerautobahn AG**

## AUTOSTRADA DI PROSSIMITÀ

### *L'arteria in simbiosi con i suoi territori*

Da tempo Autostrada del Brennero contribuisce allo sviluppo sostenibile e al benessere dei territori attraversati dal suo asse. Al servizio delle comunità, si impegna nel sostegno di progetti locali e nella realizzazione di opere in continuità con il territorio coniugando al meglio architettura, sicurezza, sostenibilità e paesaggio. In particolare le politiche di abbattimento dell'inquinamento acustico e atmosferico e il forte investimento nelle energie rinnovabili rappresentano un motivo d'orgoglio.

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



Infrastruttura



Aree di Servizio



Sostenibilità



Finanziamenti



Eventi

**PIAZZA MOSTRA  
AREA TALK**

Ore 16.00 - 17.00



Ingresso libero

Degustazione a pagamento  
(pagamento da effettuare  
presso espositore Donne in  
Campo)

## Spätzle 4 Colori d'Autunno

Preparazione ed assaggio di un primo piatto con verdura autunnale essicata (barbabietola rossa, cavolo cappuccio viola, cavolo nero e zucca) di Essicchiamo il gusto, servito con una fonduta di formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena.

*A cura di Fernanda Zendron di Donne in Campo Trentino*

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 16.00 - 16.30

16.45 - 17.15

17.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso pagamento €2,00

Posti disponibili: 10 coppie

## Il signor formica. Storie incartate

**ATTIVITÀ PER FAMIGLIE: INFANZIA**

Una formica trova un verde pisello rotondo, saporito e profumato, buono per la sua pancia. Allora lo chiude in una scatola di buccia d'arancia, perché per mangiarlo ha bisogno di piatto, forchetta, coltello, tavolo e molto altro. Una storia dal finale a sorpresa per scoprire insieme il valore delle poche cose di cui abbiamo veramente bisogno.

*A cura di MUSE*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 17.00 - 18.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

## Comunità energetiche rinnovabili e fine del mercato di maggior tutela: novità e opportunità per imprese e cittadini

**CONVEGNO**

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

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





## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 17.00 - 19.00



Ingresso libero

## Infusione di montagna

ATTIVITÀ PER TUTTI

Fiori, erbe e radici: attraverso i sensi scopriamo il ruolo che le piante hanno sempre avuto nella vita umana da un punto di vista alimentare, officinale e cosmetico. Un'infusione di profumi, colori e sapori di specie del territorio attraverso preparazioni erboristiche ed estratti con l'uso dell'alambicco.

A cura di MUSE

## PIAZZA MOSTRA AREA TALK

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero, fino ad esaurimento posti

## Assaggi e parole

BIRRE E FORMAGGI DI MALGA

Abbinamento e degustazione di birra e formaggi trentini di malga.

A cura di Uva e Menta e Sabrina Smaniotto

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero

## Cinque bianchi, raffinati piaceri: lo zucchero

ATTIVITÀ PER TUTTI

Scopriamo assieme cinque cibi molto comuni, la loro storia e i loro effetti sulla salute e sull'ambiente: lo zucchero raffinato, la farina bianca raffinata, il riso bianco, il latte (di ogni specie animale) e il sale raffinato. Attraverso quiz, dimostrazioni e consigli di utilizzo impareremo a conoscere meglio le caratteristiche di questi 5 piaceri.

A cura di MUSE e Associazione Mazingira ODV



**LARGO CARDUCCI**  
**ENOTECA GRADO 12**

Ore 18.00 - 21.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## La degustazione: pluripremiati trentini e non solo

Assaggiamo e tracciamo insieme agli esperti dell'Enoteca Grado 12 i caratteri dei migliori vini del Trentino capaci oggi di sfoggiare una qualità altissima e un livello che sorprende anche il più esperto assaggiatore. Sei etichette giornaliera di vini trentini premiati e selezionati per Autumnus accompagnati da una piccola degustazione di formaggi di malga.

A cura di Enoteca Grado 12



### TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Ore 18.00 - 19.00

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



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento €20

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora al pubblico - e conoscere - in un percorso a tappe - le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017. Un racconto tra vino, storia ed arte.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano



SCARICA L'APP  
PER SEGUIRE LA  
DEGUSTAZIONE



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**TENSOSTRUTTURA**  
Ore 19.00 - 21.00

## Un viaggio goloso tra i monti del Trentino alla scoperta di sapori intensi e caratteri decisi

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

A cura di: **Marco Masè** patron de Il Gallo Cedrone,  **Davide Caffar** chef de Il Gallo Cedrone, **Simone Iob** e **Vinicio Tenni** chefs de La vecchia Canonica, **Maddalena Zanoni** di Feral.  
Moderatore: **Gianluca Pedretti** di Radio Dolomiti

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno prodotti e materie prime trentine, raccontando ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento a eccellenze enoiche selezionate tra le presenti "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili 36



### **PALAZZO ROCCABRUNA**

Ore 20.00 - 22.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
Posti disponibili: 40

## I sapori dell'olio

Una cena proposta dallo Chef Sebastian Sartorelli per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio extravergine di oliva prodotto nei frantoi del territorio.

Per info e prenotazioni **0464 025411**.

A cura di Garda Trentino e i suoi Frantoi

### **TEATRO SOCIALE**

Ore 20.30



Maggiori informazioni sullo spettacolo e sull'intera Stagione su [www.centrosantachiara.it](http://www.centrosantachiara.it) o al numero verde 800 013953

## The Red Shoes

Una prima assoluta, un evento che darà il via alla nuova stagione teatrale curata dal Centro Servizi Culturali S. Chiara. Una produzione Nuovo Balletto di Toscana con una creazione firmata dal pluripremiato coreografo Philippe Kratz dal titolo *Red Shoes*, *viaggio in danza* che prende spunto dal racconto di Hans Christian Andersen e porta lo scenario della fiaba ai giorni nostri.

A cura del Centro Servizi Culturali Santa Chiara

# VENERDÌ 20 OTTOBRE

	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00							
<b>TEATRO SOCIALE</b>														
<b>PALAZZO FESTI</b> SALA CHIUSOLE														
SALA WOLKENSTEIN														
SALA ANNA PROCLEMER														
<b>PIAZZA C. BATTISTI</b> SPAZIO ARCH. SAS				I RESISTENTI BIANCHI										
MAXI CLOUD														
			BIODIVERSITÀ AGRARIA E PAESAGGI RURALI: IMMAGINI DEL TRENTO											
<b>TENSOSTRUTTURA</b> NICCOLINI	IL BRUNCH TRENTO				SHOW COOKING CON LAHCEN HAFID									
			LIBRERIA GUSTO E CULTURA											
<b>PIAZZA MOSTRA</b> ESPOSITORI			LE ECCELLENZE TRENTO SCENDONO IN PIAZZA											
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE											
AREA TALK														
<b>CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO</b> SALA DELLE MARANGONERIE														
		OPERA BABY / HAYDN		OPERA BABY / HAYDN										
<b>PIAZZA DUOMO</b> PAVILLON			CITTÀ A MISURA D'APE											
			MINI WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA											
			IL GIROTONDO TRA CIBO E PAESAGGIO						IL GIROTONDO TRA CIBO E PAESAGGIO					
			WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA						WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA					
CONCHIGLIA														
<b>TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO</b>					BOLLICINE TRENTO DOC				BOLLICINE TRENTO DOC					
<b>PALAZZO ROCCABRUNA</b>		RISCOPRIAMO RICETTE DELLA TRADIZIONE			APERITIVO TRENTO									
		LA COLAZIONE TRENTO												
<b>BIBLIOTECA COMUNALE</b>	DELLE UVE E DEI GRASPATI. VIAGGIO INTORNO ALLA VITE													



## PIAZZA C. BATTISTI TENSOSTRUTTURA

Ore 9.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€10,00

Posti disponibili: 36

## Il brunch trentino

PANE, MATERIE PRIME, PERSONE E TERRITORIO

Un viaggio divulgativo alla scoperta di prodotti di filiera composti da persone, materie prime e territorio. Lo chef Lorenzo Callegari interpreterà le proposte di Panificio Moderno che racconterà il progetto con l'Associazione Panificatori della provincia di Trento.

*A cura di: I Druper Coffee, Lorenzo Callegari del Ristorante Vecchia Sorni, Panificio Moderno e con la collaborazione dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento*

## CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO SALA DELLE MARANGONERIE

Ore 9.30 - 10.15  
10.45 - 11.30



Attività riservata ai Nidi di Infanzia e alle Scuole dell'Infanzia. Iscrizioni al sito: [www.haydn.it/education](http://www.haydn.it/education)

## Opera baby. Il flauto di Tam Pam

Imparare a distinguere e riconoscere le sfumature è una capacità che si sviluppa crescendo. Macchie sfuocate, chiazze di luce, una confusione prevalentemente in bianco e nero: questo è ciò che vede un bambino quando apre per la prima volta gli occhi sul mondo. Da questo spunto nasce l'idea de Il flauto di Tam Pam, un viaggio nei grandi contrasti: il bianco e il nero, il bene e il male, il giorno e la notte, il maggiore e il minore. In questa incredibile avventura, carica di tutti i valori della fiaba tradizionale che l'opera di Mozart porta con sé, incontreremo difficili prove da superare, gli strumenti musicali saranno i nostri fedeli e amorevoli aiutanti e, se saremo abbastanza coraggiosi, il mondo in bianco e nero si riempirà di colori.

Opera baby si rivolge ai bambini in età prescolare, ancora in fasce. Un'età in cui recenti studi neurocognitivi dimostrano che la musica può avere un ruolo fondamentale nella crescita del bambino, delle sue capacità motorie, dell'apprendimento e dello sviluppo cognitivo.

*A cura di Fondazione Haydn*





**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Ingresso libero  
Consumazione a  
pagamento

## 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: tutti 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*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito  
Per info 0461 887101

## Riscopriamo le ricette della tradizione

**PER SCUOLE PRIMARIE**

Impariamo a fare lo Smacafam. Laboratori didattici riservati alle scuole primarie, non 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*

 **GIACCA**  
COSTRUZIONI ELETTRICHE

*Illuminiamo il presente, progettiamo il futuro*

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

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 10.00 - 12.30  
13.30 - 16.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse). it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Il girotondo tra cibo e paesaggio

PER SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

Lo sapevi che il paesaggio è una scelta di tutti, anche di chi non ci vive o non lo frequenta? Ad esempio, il cibo che scegliamo è in grado di attivare numerosi elementi, vicini o lontani, necessari alla produzione alimentare: persone, saperi, pratiche e attrezzature, edifici, economie, territori e paesaggi. E anche quello alpino non fa eccezione. L'attività è nata da una stretta collaborazione tra MUSE e Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio.

A cura di MUSE

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 10.00 - 12.30  
13.30 - 16.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse). it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Wild City. Storie di natura urbana

PER SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

Cosa può offrire la città agli organismi viventi? Come hanno fatto gli ambienti urbani a plasmare forme, colori e comportamenti di animali e piante? Con un quiz interattivo mettiamo alla prova le nostre capacità intuitive e scopriamo insieme interessanti e curiosi aneddoti sulla natura con la quale, inaspettatamente, conviviamo.

A cura di MUSE

## PIAZZA MOSTRA AREA LABORATORI

Ore 10.00 - 11.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

IL PANE AL MAIS

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

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



## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

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

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



**Prenotazione obbligatoria**

**Ingresso a pagamento €20 - Posti disponibili: 10**

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora al pubblico - e conoscere - in un percorso a tappe - le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017. Un racconto tra vino, storia ed arte.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano

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





**PIAZZA C. BATTISTI  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS**

Ore 11.00 - 12.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€17,00

Posti disponibili: 24

## I resistenti bianchi

I nuovi incroci "resistenti" permettono di produrre uve con un limitato input chimico riducendo in modo significativo il numero degli interventi fitosanitari in campo: un nuovo panorama di scelte varietali all'orizzonte. In degustazione: vini bianchi prodotti dagli incroci "resistenti" prodotti dalla Fondazione Mach. In abbinamento assaggi gastronomici con prodotti del territorio preparati dal percorso di trasformazione agroalimentare della Fondazione Edmund Mach: Mozzarella e prosciutto crudo, pane bianco con salsa bolzanina - Asparagi e prosciutto di coscia di maiale affumicato.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

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

# PALLER

Sì, è vero. Apriamo solo un supermercato. Un altro.

**4.000 mq, molti altri servizi e assortimenti sempre più ampi!**

**non il solito  
IPERPOLI.**

NUOVO  
**IPER**

**Poli**  
LA CITTADELLA - TRENTO



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**TENSOSTRUTTURA**  
Ore 11.30 - 13.30

## In cucina con Lahcen Hafid

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

A cura di: **Lahcen Hafid**, Chef de cuisine Ritz Paris - Präsident Escoffier Maroc

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili 36



**PALAZZO FESTI**  
**SALA ANNA**  
**PROCLEMER**

Ore 15.00 - 17.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€12,00

Posti disponibili: 35

## Gli Svitati. Il tappo a vite, una scelta condivisa

Guala Closures, Emanuele Sansone, "Sostenibilità del tappo a vite".

Gli svitati: Cinque aziende (Franz Haas, Graziano Prà, Jermann, Pojer e Sandri e Walter Massa), cinque amici di vecchia data, che hanno condiviso i decenni di rivoluzione del mondo del vino e ognuno con una propria, spiccata personalità che si riflette nelle sue bottiglie, ma accomunati dallo stesso spirito vignaiolo tanto sincero quanto lungimirante.

Tra la fine 2022 e l'inizio 2023 il progetto Svitati ha finalmente preso vita, raggruppando cinque visionari del vino italiano convinti che questo sia il momento storico giusto per parlare del tappo a vite senza preconcetti. Gli Svitati oggi vogliono raccontare attraverso le loro storie la chiusura tappo a vite, affinché possa essere pienamente compreso e condiviso da un pubblico di professionisti e appassionati sempre più ampio.

A cura di Gli Svitati - Walter Massa, Silvio Jermann, Graziano Prà, Mario Pojer, Franz Haas Jr e Maria Luisa Manna

## **PALAZZO FESTI SALA WOLKENSTEIN**

Ore 15.00 - 16.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€3,00

Posti disponibili: 21

## **L'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino**

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

*A cura di Agraria Riva del Garda*

## **PIAZZA C. BATTISTI TENSOSTRUTTURA**

Ore 15.00 - 17.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€14,00

Posti disponibili: 36

## **Un assaggio di Trentino**

L'Istituto Alberghiero "Giuseppe Cipriani" di Levico Terme, presenterà "Dolz", con una degustazione di 5 dessert rivisitati, che ci faranno ricordare il nostro territorio, abbinati ad un calice di Trentino doc Superiore Moscato Giallo "Castel Beseno". In degustazione: Ricordo di uno strudel, Mousse allo yogurt e frutti di bosco, Bignè con crema al Vino Santo, Crostatina all'olio evo Garda dop e limoni, Cake morbido alla castagna.

*A cura del corso di alta specializzazione in pasticceria contemporanea DOLZ dell'istituto alberghiero G.Cipriani di Levico Terme*

## **PIAZZA C. BATTISTI MAXI CLOUD**

Ore 15:00 - 15:25  
15:30 - 15:55  
16:00 - 16:25  
16:30 - 16:55  
17:00 - 17:25



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Posti disponibili: 10

## **Conosciamo le piante aromatiche... e non solo**

Un "memory" realizzato con piante vere. Attraverso una modalità esperienziale, i partecipanti potranno riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche. I bambini potranno così condividere tra loro le proprie conoscenze ed esperienze sensoriali.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*





**PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI**

Ore 15.00 - 16.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

### IL PANE AL MAIS

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

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

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 16.00 - 16.30

16.45 - 17.15

17.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso pagamento €2,00

Posti disponibili: 10 coppie

## Ottone, primitivo con il nasone arriva al Muse

### ATTIVITÀ PER FAMIGLIE: INFANZIA

Nel racconto Ottone ha una caratteristica peculiare, ha un grande naso, che gli permette di avere un fiuto eccezionale. Nella storia il protagonista si trova ad affrontare un'avventura che lo porta a risolvere cinque problemi e soprattutto ad utilizzare il proprio olfatto per sentire gli odori di tutto quello che lo circonda.

*A cura di MUSE*

**CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**

Ore 17.00 - 17.45



Ingresso a pagamento:

Adulti: €6,00

Bambini dai 4 anni in su:

€4,00

Bambini 0-3 anni: €1,00

Posti disponibili: 60

## Opera baby. Il flauto di Tam Pam

Imparare a distinguere e riconoscere le sfumature è una capacità che si sviluppa crescendo.

Macchie sfuocate, chiazze di luce, una confusione prevalentemente in bianco e nero: questo è ciò che vede un bambino quando apre per la prima volta gli occhi sul mondo. Da questo spunto nasce l'idea de Il flauto di Tam Pam, un viaggio nei grandi contrasti: il bianco e il nero, il bene e il male, il giorno e la notte, il maggiore e il minore. In questa incredibile avventura, carica di tutti i valori della fiaba tradizionale che l'opera di Mozart porta con sé, incontreremo difficili prove da superare, gli strumenti musicali saranno i nostri fedeli e amorevoli aiutanti, e se saremo abbastanza coraggiosi, il mondo in bianco e nero si riempirà di colori.

Opera baby si rivolge ai bambini in età prescolare, ancora in fasce. Un'età in cui recenti studi neuro-cognitivi dimostrano che la musica può avere un ruolo fondamentale nella crescita del bambino, delle sue capacità motorie, dell'apprendimento e dello sviluppo cognitivo.

*A cura di Fondazione Haydn*

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 17.00 - 19.00



Ingresso libero

## Bird Garden

**ATTIVITÀ PER TUTTI**

Come facciamo a favorire la presenza degli uccelli negli ambienti urbani? Un corner dedicato agli uccelli e alle loro peculiarità per imparare qualche piccolo trucco e trasformare i nostri giardini in spazi accoglienti per gli uccelli e gli altri piccoli animali selvatici.

*A cura di MUSE*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

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

## PIAZZA MOSTRA AREA TALK

Ore 17.00 - 18.00



Ingresso libero

## Turismo birraio, guida per viaggiatori in fermento

Turismo birraio, guida per viaggiatori in fermento è un viaggio di scoperta tra i microbirrifici artigianali che per qualità e originalità hanno saputo innovare un comparto ancora nuovo ma già così importante: il turismo brassogastronomico.

*A cura di Luca Grandi*

## PALAZZO FESTI SALA WOLKENSTEIN

Ore 17.30 - 19.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.

€5,00

Posti disponibili: 21

## Vette di gusto

Le eccellenze casearie delle Dolomiti incontrano i vini della Val di Cembra: Un aperitivo narrato, a tu per tu con produttori ed esperti, per scoprire i formaggi della Val di Fiemme accompagnati da un pane artigianale della Valle dei Laghi, da golosi preparazioni a base di castagne in abbinamento ai vini della Val di Cembra.

*A cura delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i produttori associati ed ONAV Trento*

## PIAZZA C. BATTISTI SPAZIO ARCHEOLOGICO SAS

Ore 17.30 - 18.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.

€17,00

Posti disponibili: 24

## I vestiti del Pinot nero

Le caratteristiche compositive e la "plasticità" di questo vitigno e dei suoi distillati sul territorio trentino. In degustazione: Pinot nero linea Mach, Pinot nero linea Monastero, Metodo classico Trento DOC Mach Rosé, Metodo classico Trento DOC Mach Noir riserva, grappa di Pinot nero. In abbinamento: ricotta e carne fumada di "Scottona" e cialda di formaggio nostrano stagionato con carne salada e confettura di cipolla.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*

## PALAZZO FESTI SALA ANNA PROCLEMER

Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.

€12,00

Posti disponibili: 35

## Giovani vignaioli

Dall'Alto Garda alla Val di Non, tante sono le Aziende associate al Consorzio Vignaioli del Trentino nel corso del 2023, nuovi Vignaioli Indipendenti nati dall'incontro tra tradizione e innovazione. Generazioni che riscoprono la filiera del vino e il piacere di raccontare il proprio territorio nel bicchiere. Conosceremo volti e vini di queste realtà.

*A cura di Vignaioli del Trentino*





**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero



## Cinque bianchi, raffinati piaceri: il sale

### ATTIVITÀ PER TUTTI

Scopriamo assieme cinque cibi molto comuni, la loro storia e i loro effetti sulla salute e sull'ambiente: lo zucchero raffinato, la farina bianca raffinata, il riso bianco, il latte (di ogni specie animale) e il sale raffinato. Attraverso quiz, dimostrazioni e consigli di utilizzo impareremo a conoscere meglio le caratteristiche di questi 5 piaceri.

A cura di MUSE e Associazione Mazingira ODV



## TRENTINO SPECIAL

L'offerta luce sostenibile riservata a chi ha casa in Trentino e passa dal Servizio di Maggior Tutela al mercato libero



Corrispettivo  
Energia fisso



Energia 100%  
rinnovabile certificata



Sul territorio,  
accanto a te





## PIAZZA MOSTRA AREA TALK

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero

## Assaggi e parole

### BIRRA ARTIGIANALE E GLUTEN FREE

Birre artigianali gluten free, abbinamento di birre locali con degustazione cibi gluten free. Come viene fatta la birra gluten free e capire quali siano le principali differenze. Il perché non perde di gusto ma a volte ne migliora l'essenza.

*A cura di Uva e Menta e Birrifico Artigianale Barbaforte*

## PALAZZO FESTI SALA CHIUSOLE

Ore 18.00 - 19.30



Ingresso gratuito

Posti disponibili: 21

## I prodotti della nostra tradizione: così semplici o così buoni?

Si sente dire spesso che i sapori della cucina trentina sono semplici, altre volte si contraddistinguono di più per la loro bontà. Un viaggio nella linea "Il Gusto Contadino" ci permetterà di decidere come è meglio descrivere i prodotti del nostro territorio.

*A cura di Gruppo Poli con la linea Il Gusto Contadino*

## LARGO CARDUCCI ENOTECA GRADO 12

Ore 18.00 - 21.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## La degustazione: pluripremiati trentini e non solo

Assaggiamo e tracciamo insieme agli esperti dell'Enoteca Grado 12 i caratteri dei migliori vini del Trentino capaci oggi di sfoggiare una qualità altissima e un livello che sorprende anche il più esperto assaggiatore. Sei etichette giornalieri di vini trentini premiati e selezionati per Autumnus accompagnati da una piccola degustazione di formaggi di malga.

*A cura di Enoteca Grado 12*

## PIAZZA DUOMO CONCHIGLIA

Ore 18.30 - 20.30



Ingresso libero  
Consumazione a  
pagamento

## Drink'n'Think

L'APERITIVO CHE ISPIRA

Un pre-serata informale e stimolante con dialoghi intorno alla natura in presenza di autori, illustratori e fotografi, sempre accompagnati dalla buona musica. Drink a cura di Urban Coffee Lab, con Ale Soul dj set.

A cura di MUSE



## PIAZZA CESARE BATTISTI TENSOSTRUTTURA

Ore 19.00 - 21.00

## In cucina con Christoph Haton

SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE

A cura di: **Christoph Haton**, MOF Meilleur Ouvrier de France -  
Chef Ecole Cuisine Ferrandi

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 36



## RISTORANTE NIKY'S ALCHIMIA DEL GUSTO

Ore 20.00 - 23.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€60,00  
Posti disponibili: 25

## A tavola con Gli Svitati

La meraviglia di bere una bottiglia di vino al tavolo con chi la produce. Racconti, mani sporche di terra, storie, profumi e sorprese saranno i protagonisti della serata e il tutto sarà accompagnato dai piatti genuini del Ristorante Niky's Alchimie del Gusto.

A cura di Ristorante Niky's Alchimie del Gusto e Gli Svitati

**PALAZZO FESTI  
SALA WOLKENSTEIN**

Ore 20.00 - 21.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.  
€5,00

Posti disponibili: 21

## Bitter: amaro o aperitivo?

Scopriamo le differenze fra amaro e aperitivo attraverso i bitter: dalla raccolta delle piante officinali alla produzione di amari, bitter e aperitivi. Scopriamo le differenze nella storia fra l'uso e il termine Bitter e Amaro. E se l'aperitivo fosse un amaro?

*A cura di Antica Erboristeria dott. Cappelletti*

**PALAZZO FESTI  
SALA CHIUSOLE**

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€15,00

Posti disponibili: 21

## La grappa e i formaggi del Trentino: alla scoperta delle loro essenze

Percorso di degustazione delle varie sfumature: quelle dei sentori complessi dei distillati in abbinamento agli aromi e sapori suggestivi dei formaggi.

*A cura di Istituto Tutela Grappa del Trentino*

**PALAZZO FESTI  
SALA ANNA  
PROCLEMER**

Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.  
€12,00

Posti disponibili: 35

## 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*



## INDACO: AIUTARE LE IMPRESE TRENTINE NEL MONDO DELL'E-COMMERCE

La missione di Indaco è quella di supportare e guidare le imprese trentine nel mondo dell'e-commerce, assistendole in ogni fase del processo di vendita online. Indaco si propone di diventare un partner di fiducia per le imprese, offrendo loro tecnologie all'avanguardia, servizi e supporto per eccellere nella vendita online.



### I NOSTRI SERVIZI

#### **Indaco Instant: la vostra soluzione all-in-one**

Indaco Instant è una **soluzione chiavi in mano** pensata per le aziende che desiderano **vendere i propri prodotti direttamente dal proprio sito web**. Con Indaco Instant, potete sfruttare il vasto potenziale dell'e-commerce senza dover costruire un intero negozio online da zero. La soluzione offre un'esperienza **senza soluzione di continuità e senza sforzo**, consentendovi di espandere il vostro raggio d'azione e di aumentare le vendite con facilità.

#### **Indaco Marketplace: in mostra le eccellenze del Trentino**

Indaco Marketplace è la **vetrina federativa dei prodotti e dei produttori trentini**, un punto di riferimento per chi desidera acquistare. Che siate consumatori alla ricerca dei migliori prodotti che il Trentino ha da offrire o produttori alla ricerca di una piattaforma ideale per presentare la vostra offerta, Indaco Marketplace è il posto giusto.

#### **Multicanalità: espandi il tuo raggio d'azione con Indaco**

Indaco non si limita a fornire soluzioni per vendere direttamente dal vostro sito web o per esporre i vostri prodotti nel nostro marketplace. Sosteniamo e guidiamo le aziende nel loro tentativo di **vendere attraverso altri marketplace popolari**. Grazie alla nostra esperienza, potrete destreggiarvi senza problemi tra le complessità della vendita su piattaforme di terze parti, assicurandovi la **massima esposizione e maggiori opportunità di vendita**.

#### **Lasciate che Indaco sia il vostro partner di successo**

Con la nostra suite completa di servizi, la **tecnologia all'avanguardia** e il **supporto costante**, Indaco è il vostro partner dedicato per navigare nel mondo dell'e-commerce. Unisciti a noi e dai la possibilità alla tua azienda trentina di avere successo online.

# SABATO 21 OTTOBRE

	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	
<b>TEATRO SOCIALE</b>								
<b>PALAZZO FESTI</b> SALA CHIUSOLE			ASSAGGI DI TRENTINO			API E PERSONE		
SALA WOLKENSTEIN		LE ACQUE MINERALI		OLIVI ALTO GARDA E GRANO VALLE DEI LAGHI			LABORATORIO DEL GUSTO: OLIO DI OLIVA	
SALA ANNA PROCLEMER			SCHIAVI DELLA SCHIAVA					
<b>PIAZZA C. BATTISTI</b> SPAZIO ARCH. SAS			RIESLING E I SUOI FIGLI					
MAXI CLOUD								
		BIODIVERSITÀ AGRARIA E PAESAGGI RURALI: IMMAGINI DEL TRENTINO						
TENSOSTRUTTURA	IL BRUNCH TRENTINO			SHOW COOKING CON ALFIO GHEZZI				
NICCOLINI		LIBRERIA GUSTO E CULTURA						
<b>PIAZZA MOSTRA</b> ESPOSITORI		LE ECCELLENZE TRENTINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA LABORATORI		IMPARIAMO A FARE IL PANE						
AREA TALK			APERITIVO CON BITM					
<b>CASTELLO DEL</b> <b>BUONCONSIGLIO</b>								
SALA DELLE MARANGONERIE	OPERA BABY / HAYDN		OPERA BABY / HAYDN					
<b>PIAZZA DUOMO</b>		CITTÀ A MISURA D'APE ----- MINI WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA						
PAVILLON		DAL SEME ALLA FARINA		GIROTONDO TRA CIBO E PAESAGGIO				
		WILD CITY		IMPOLLI- NATORI URBANI				
CONCHIGLIA								
<b>TORRE CIVICA E</b> <b>PALAZZO PRETORIO</b>			BOLLICINE TRENTO DOC				BOLLICINE TRENTO DOC	
<b>PALAZZO</b> <b>ROCCABRUNA</b>		RISCOPRIAMO RICETTE DELLA TRADIZIONE		APERITIVO TRENTINO				
		LA COLAZIONE TRENTINA						
<b>BIBLIOTECA</b> <b>COMUNALE</b>	DELLE UVE E DEI GRASPATI. VIAGGIO INTORNO ALLA VITE							

	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00	
	CANTINE A TEATRO									
	TROTE ASTRO E VINI DI ROVERÈ DELLA LUNA		LABORATORIO DI DEGUST(FOR. MAG.GIN)AZIONE							
		I MACROMICETI: AMBIENTE, FASCINO, DIVERSITÀ				LA GRAPPA E LA CIOCCOLATA DEL TRENTINO				
			ESSENZA DELLE DOLOMITI: IL TEROLDEGO			LA BIRRA DELLA TERRA TRENTINA				
		GLI AUTOCTONI ROSSI TRENTINI		ACQUAVITE SPOSA IL VINO						
CONOSCIAMO LE PIANTE AROMATICHE... E NON SOLO										
CHEESE EXPERIENCE				SHOW COOKING CON ANDREA COSTANTINI						
IMPARIAMO A FARE IL PANE				ASSAGGI E PAROLE						
				STELLE AL CASTELLO						
INFUSIONE DI MONTAGNA		X-POLLI-NATION CONOSCI E AIUTA GLI IMPOLLINATORI								
BIRD GARDEN	GIOCHI DI LUCE		5 BIANCHI, RAFFINATI PIACERI							
ANIMALI STRANI E COME CHIAMARLI			DRINK'N'THINK							
	BOLLICINE TRENTO DOC		BOLLICINE TRENTO DOC							
	APERITIVO TRENTINO									

**PIAZZA C. BATTISTI  
TENSOSTRUTTURA**

Ore 9.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€30,00

Posti disponibili: 36

**Il brunch trentino****CIOCO-VIAGGIO DALLA FAVA ALLA TAVOLETTA**

Percorso degustativo a cura di Serena Cristoforetti di Ciocomiti tramite il racconto del viaggio dalla fava di cacao fino alla trasformazione della tavoletta. Seguirà l'assaggio di una creazione "cioccolatosa" dello chef Lorenzo Callegari.

*A cura di: I Druper Coffee, Ristorante Vecchia Sorni e Ciocomiti***CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE**Ore 9.15 - 10.00  
11.00 - 11.45

Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento:

Adulti: €6,00

Bambini dai 4 anni in su:  
€4,00

Bambini 0-3 anni: €1,00

Posti disponibili: 60

**Opera baby. Il flauto  
di Tam Pam**

Imparare a distinguere e riconoscere le sfumature è una capacità che si sviluppa crescendo. Macchie sfuocate, chiazze di luce, una confusione prevalentemente in bianco e nero: questo è ciò che vede un bambino quando apre per la prima volta gli occhi sul mondo. Da questo spunto nasce l'idea de Il flauto di Tam Pam, un viaggio nei grandi contrasti: il bianco e il nero, il bene e il male, il giorno e la notte, il maggiore e il minore. In questa incredibile avventura, carica di tutti i valori della fiaba tradizionale che l'opera di Mozart porta con sé, incontreremo difficili prove da superare, gli strumenti musicali saranno i nostri fedeli e amorevoli aiutanti e, se saremo abbastanza coraggiosi, il mondo in bianco e nero si riempirà di colori.

Opera baby si rivolge ai bambini in età prescolare, ancora in fasce. Un'età in cui recenti studi neuro-cognitivi dimostrano che la musica può avere un ruolo fondamentale nella crescita del bambino, delle sue capacità motorie, dell'apprendimento e dello sviluppo cognitivo.

*A cura di Fondazione Haydn***PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Per info 0461 887101

**Riscopriamo le ricette  
della tradizione****LA TORTA DI POLENTA CON PERE E MIRTILLI****Laboratori didattici aperti al pubblico.***A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Associazione Panificatori della provincia di Trento, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini*



**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Ingresso libero  
Consumazione a  
pagamento

## 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: tutti 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



**PALAZZO FESTI  
SALA WOLKENSTEIN**  
Ore 9.30 - 10.30

## Le acque minerali: degustare le acque minerali

### STORIE DI ACQUE

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito - Posti disponibili: 21

Che cosa sono le acque minerali, le loro diversità, significato e benefici. Degustazione di acque minerali italiane e del resto del mondo.

A cura di **Anita Mancini**, membro dell'Associazione Italiana Sommelier Professionisti e dell'Associazione Degustatori Acque Minerali

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 10.00 - 11.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse). it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Dal seme alla farina

**PER SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3a, 4a, 5a)**

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto ecc.: l'attività approfondisce le coltivazioni tradizionali dei cereali del territorio trentino e italiano. A partire dalle spighe, esploreremo la biodiversità dei principali cereali alla base dell'alimentazione mondiale, le storie curiose dei loro viaggi nel mondo e la macinazione dei semi per scoprire tipologie diverse di farina. Un'esperienza gustosa, per parlare anche di alimentazione e dieta equilibrata.

A cura di MUSE

**PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI**

Ore 10.00 - 11.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

IL PANTRENTINO

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

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

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 10.00 - 11.00



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse).  
it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Wild City. Storie di natura urbana

PER SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

Cosa può offrire la città agli organismi viventi? Come hanno fatto gli ambienti urbani a plasmare forme, colori e comportamenti di animali e piante? Con un quiz interattivo mettiamo alla prova le nostre capacità intuitive e scopriamo insieme interessanti e curiosi aneddoti sulla natura con la quale, inaspettatamente, conviviamo.

*A cura di MUSE*

**PALAZZO FESTI  
SALA CHIUSOLE**

Ore 11.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento.  
€5,00

Posti disponibili: 21

## Assaggi di Trentino

I pregiati prodotti ittici incontrano alcuni tra i vini più rappresentativi del Trentino: Un aperitivo narrato, a tu per tu con produttori ed esperti, per gustare una selezione di prodotti ittici trentini accompagnati da un pane artigianale di Trento e quindi abbinati ad alcune etichette di vini prodotti dall'Alto Garda alla Valsugana, passando per la Vallagarina.

*A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i produttori associati ed ONAV Trento*





**PALAZZO FESTI  
SALA ANNA  
PROCLEMER**

Ore 11.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.  
€12,00

Posti disponibili: 35

## Schiavi della Schiava

Vino del cuore, vino della memoria, vino quotidiano o grande vino, la schiava è di certo uno dei simboli enologici del nostro territorio. Dall'oblio alla rinascita, un percorso ricco di stimoli e sfumature con la schiava dei Vignaioli del Trentino.

*A cura di Vignaioli del Trentino*



**PIAZZA C. BATTISTI**  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS  
Ore 11.00 - 12.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€17,00

Posti disponibili: 24

## Riesling e i suoi figli

Gli incroci del Riesling e la sua aromaticità legata al territorio. In degustazione: Müller, Kerner, Riesling e Manzoni bianco della vendemmia 2022. In abbinamento: bruschetta con pomodori e lardo salato, crostino di pane di segale con formaggio spalmabile e pancetta di maiale.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*

**PIAZZA MOSTRA**  
AREA TALK

Ore 11.00 - 12.30



Ingresso libero

## Aperitivo con Bitm

**NUOVE STRADE E NUOVE STAGIONI  
PER IL TURISMO DI MONTAGNA**

Il turismo rappresenta un settore strategico dell'economia dei territori di montagna. Ma per poter essere sempre competitivo, il sistema dell'accoglienza ha bisogno d'innovazione e di ricerca. Quali sono, oggi, le sfide turistiche che attendono il Trentino? Ne parleremo e discuteremo in Piazza Fiera a Trento assieme alla cittadinanza.

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

**PIAZZA DUOMO**  
PAVILLON

Ore 11.30 - 12.30



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse). it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Il girotondo tra cibo e paesaggio

**PER SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO**

Lo sapevi che il paesaggio è una scelta di tutti, anche di chi non ci vive o non lo frequenta? Ad esempio, il cibo che scegliamo è in grado di attivare numerosi elementi, vicini o lontani, necessari alla produzione alimentare: persone, saperi, pratiche e attrezzature, edifici, economie, territori e paesaggi. E anche quello alpino non fa eccezione. L'attività è nata da una stretta collaborazione tra MUSE e Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio.

*A cura di MUSE*

## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

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

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



**Prenotazione obbligatoria**

**Ingresso a pagamento €20 - Posti disponibili: 10**

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora al pubblico - e conoscere - in un percorso a tappe - le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017. Un racconto tra vino, storia ed arte.

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

*La Torre non è accessibile ai soggetti diversamente abili.*

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano

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





**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**TENSOSTRUTTURA**  
Ore 11.30 - 13.30

## In cucina con Alfio Ghezzi

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

A cura di: **Alfio Ghezzi**, Chef Senso Alfio Ghezzi MART

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 36



## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 11.30 - 12.30



Le attività hanno durata di un'ora. All'interno dell'ora la classe parteciperà a due attività della durata di 30 minuti ciascuna. Per informazioni e preadesione scrivi a [impara@muse](mailto:impara@muse). it entro il 13 ottobre. Posti disponibili: 2 classi per ogni turno

## Impollinatori urbani

**PER SCUOLE PRIMARIE (CLASSI 3a, 4a, 5a)**

Possono vivere gli impollinatori all'interno delle città? Riescono a trovare habitat idonei e cibo per la loro sopravvivenza? A partire dall'iconica ape europea (*Apis mellifera*) si potrà esplorare la biodiversità degli impollinatori presenti in contesti urbani e conoscere quali siano le buone pratiche da applicare per poterli tutelare.

A cura di MUSE

## PALAZZO ROCCABRUNA

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

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



**PALAZZO FESTI**  
**SALA WOLKENSTEIN**

Ore 11.30 - 13.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento

€3,00

Posti disponibili: 21

## L'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino incontra il grano della Valle dei Laghi

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

*A cura di Agraria Riva del Garda, Panificio Tecchioli e con la collaborazione dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento*



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

**TRENTINO**  
Terra d'origine



L'incontaminata bellezza del Lagorai. La purezza della natura selvaggia. La freschezza di una goccia di rugiada. La genuinità dell'aria di montagna.

Tutto questo è **Melagorai, Puro Succo di Mela.**  
**Naturale, trentino e senza zuccheri e conservanti aggiunti.**



## LARGO CARDUCCI ENOTECA GRADO 12

Ore 12.00 - 14.00



Ingresso libero  
Consumazione a  
pagamento

## La degustazione: pluripremiati trentini e non solo

Assaggiamo e tracciamo insieme agli esperti dell'Enoteca Grado 12 i caratteri dei migliori vini del Trentino capaci oggi di sfoggiare una qualità altissima e un livello che sorprende anche il più esperto assaggiatore. Sei etichette giornaliere di vini trentini premiati e selezionati per Autumnus accompagnati da una piccola degustazione di formaggi di malga.

*A cura di Enoteca Grado 12*

## PALAZZO FESTI SALA CHIUSOLE

Ore 14.00 - 15.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito  
Posti disponibili: 21

## Api e persone

L'apicoltura è quell'attività che contribuisce in maniera rilevante al mantenimento di un equilibrio ambientale che sarebbe altrimenti compromesso. Possono le api fare senza l'apicoltore? Come possiamo noi, aiutare gli apicoltori locali?

*A cura di Associazione Apicoltori del Trentino*

## PALAZZO FESTI SALA WOLKENSTEIN

Ore 14.30 - 16.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€3,00  
Posti disponibili: 21

## Laboratorio del gusto: olio extravergine di oliva

In assaggio gli olio extravergine di oliva del Trentino: un laboratorio per scoprire l'olio extravergine di oliva, specchio della grande biodiversità del Trentino. Dopo alcune informazioni sull'olivicoltura e nozioni di degustazione si passerà all'analisi organolettica con un esperto assaggiatore.

*A cura di Slow Food Trentino APS*



## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 14.30 - 16.30



Ingresso libero

## Infusione di montagna

ATTIVITÀ PER TUTTI

Fiori, erbe e radici: attraverso i sensi scopriamo il ruolo che le piante hanno sempre avuto nella vita umana da un punto di vista alimentare, officinale e cosmetico. Un'infusione di profumi, colori e sapori di specie del territorio attraverso preparazioni erboristiche ed estratti con l'uso dell'alambicco.

*A cura di MUSE*

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 14.30 - 16.30



Ingresso libero

## Bird Garden

ATTIVITÀ PER TUTTI

Come facciamo a favorire la presenza degli uccelli negli ambienti urbani? Un corner dedicato agli uccelli e alle loro peculiarità per imparare qualche piccolo trucco e trasformare i nostri giardini in spazi accoglienti per gli uccelli e gli altri piccoli animali selvatici.

*A cura di MUSE*

## PIAZZA C. BATTISTI MAXI CLOUD

Ore 15:00 - 15:25

15:30 - 15:55

16:00 - 16:25

16:30 - 16:55

17:00 - 17:25



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Posti disponibili: 10

## Conosciamo le piante aromatiche... e non solo

Un "memory" realizzato con piante vere. Attraverso una modalità esperienziale, i partecipanti potranno riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche. I bambini potranno così condividere tra loro le proprie conoscenze ed esperienze sensoriali.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*





PIAZZA CESARE BATTISTI  
TENSOSTRUTTURA  
Ore 15.00 - 17.00

## Cheese Experience

FORMAGGI FRANCESI, SVIZZERI  
ED ITALIANI A CONFRONTO

A cura di: *Willi Schmid, Chris Oberhammer, Arnaud Viel e il Consorzio Vignaioli del Trentino*

Spesso, sul fronte caseario Italia, Francia e Svizzera si contendono il primato... così recita l'Atlante mondiale della cucina tradizionale TasteAtlas, nella classifica dei BEST CHEESE IN THE WORLD. La biodiversità produttiva e culturale è un valore che viene riconosciuto? Insieme a **Willi Schmid**, maestro casaro svizzero protagonista del documentario **Master of Cheese**, ad **Arnaud Viel**, chef francese del **Ristorante Gastronomique Arnaud Viel**, di Argentan, e a **Chris Oberhammer**, chef italiano del **Ristorante Tilia**, di Dobbiaco, parteciperemo ad un percorso di degustazione di specialità casearie rappresentative delle tre nazioni, in abbinamento ai vini del Consorzio Vignaioli del Trentino. Scopriremo insieme cultura, tradizioni, storia, territorio, tutto condensato in un solo morso, un viaggio per farsi ispirare da profumi e consistenze che hanno tutta un'altra storia.

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili 36



PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI  
Ore 15.00 - 16.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

IL PANE NERO DI SEGALE, TRADIZIONE  
E SAPORE DI MONTAGNA

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

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

**PIAZZA DUOMO  
CONCHIGLIA**

Ore 15.00 - 15.30  
16:00 - 16:30  
17:00 - 17:30



Ingresso libero

## Animali strani e come chiamarli

### MUSE SCIENCE SHOW

Chi è l'animale che si nasconde dietro il nome *Troglodytes troglodytes*? Esiste davvero una creatura che si chiama *Bidibi bodibi*? Come mai alcuni animali hanno nomi stranissimi? Chi glieli ha dati e perché? A queste domande (e molte altre ancora) la risposta la darete voi stessi, grazie a un avvincente gioco a quiz che vi metterà alla prova conducendovi attraverso i misteri della nomenclatura. A condurre il tutto ci sarà un tassonomista, ovvero un "esperto di nomi scientifici", che racconterà curiosità su creature viventi ed estinte e risponderà alle vostre domande.

A cura di MUSE



DOLOMITES  
**coffee**  
EXPERIENCE



Terre d'Adige (TN)

0461 1863574 · [info@idrupercoffee.it](mailto:info@idrupercoffee.it)

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



**TEATRO SOCIALE**  
**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
Ore 16.00 - 22.30

## Cantine a teatro

Ingresso a pagamento: €35,00  
Prevendita online: €30,00 fino al giorno 15 ottobre

Nel teatro più antico della città, avviene la magia che ti trasporta tra i vigneti e le cantine del Trentino. Più di 20 tra cantine, frantoi e distillerie ti accoglieranno nel teatro con l'accesso da Piazza Cesare Battisti, per degustare i vini, le grappe e i distillati tipici del nostro territorio. Un'occasione per incontrare i produttori ed ascoltare le loro storie sul vino, le viti e il lavoro che si cela dietro a ogni calice versato.

**PALAZZO FESTI**  
**SALA CHIUSOLE**

Ore 16.00 - 17.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€8,00

Posti disponibili: 21

## Trote Astro incontra i vini della cantina Roveré della Luna

Presentazione e degustazione di prodotti ASTRO, elaborati da uno chef, in abbinamento ai migliori vini della Cantina Roveré della Luna.

*A cura di Trote ASTRO e Cantina Roveré della Luna*

**PIAZZA DUOMO**  
**PAVILLON**

Ore 16.00 - 16.30  
16.45 - 17.15  
17.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso pagamento €2,00

Posti disponibili: 10 coppie

## Giochi di luce

**ATTIVITÀ PER FAMIGLIE: INFANZIA**

I silent book propongono la bellezza dell'albo illustrato allo stato puro. Senza parole, sono i libri accessibili e inclusivi per eccellenza. Permettono al narratore di raccontare una storia sempre diversa, lasciandosi guidare dalle immagini e dalle suggestioni che possono nascere interagendo con gli ascoltatori.

*A cura di MUSE*

**PALAZZO FESTI  
SALA WOLKENSTEIN**

Ore 17.00 - 18.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito  
Posti disponibili: 21

## I macromiceti: ambiente, fascino, diversità

Un viaggio nella meravigliosa diversità del regno dei funghi. Cosa sono i funghi? Come vivono e si riproducono? Qual è il loro legame con l'ambiente che li circonda? Proveremo a fornire qualche risposta a queste domande attraverso suggestive immagini ed esempi relativi al territorio trentino.

*A cura di Gruppo Micologico "G. Bresadola"*

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 17.00 - 19.00



Ingresso libero

## X-Polli:Nation. Conosci e aiuta gli impollinatori

### ATTIVITÀ PER TUTTI

A partire dall'iconica ape europea si potrà esplorare la biodiversità degli impollinatori presenti in contesti urbani e naturali e capire come aderire al progetto di Citizen Science "X-Polli:Nation" per aiutare la ricerca e la raccolta dati su questi importanti insetti e sugli habitat in cui vivono.

*A cura di MUSE*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 17.00 - 22.00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

*A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento*



**CASSA DI TRENTO**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

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

**PIAZZA C. BATTISTI**  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS  
Ore 17.30 - 18.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
Adulti: €17,00  
Posti disponibili: 24

## Gli autoctoni rossi trentini

Vitigni diversi e loro vocazionalità: il *terroir* trentino degustato nei suoi rossi autoctoni. In degustazione: Schiava, Teroldego, Lagrein, Marzemino e Rebo della vendemmia 2022. In abbinamento assaggi gastronomici con prodotti del territorio preparati dal percorso di trasformazione agroalimentare della Fondazione Edmund Mach: formaggio e lonza stagionata con giardiniera, bocconcino di polenta calda con formaggio fuso e soppresa di puro suino.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*

**PALAZZO FESTI**  
SALA ANNA  
PROCLEMER  
Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento.  
€12,00  
Posti disponibili: 35

## 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*

**PALAZZO FESTI**  
SALA CHIUSOLE  
Ore 18.00 - 19.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€15,00  
Posti disponibili: 21

## Laboratorio di degust(formag-gin)azione

Saremo guidati da Igor e Giuliano in un percorso creativo di "degust(FORMAG-GIN)azione" volto ad esplorare sentieri nascosti del nostro selvatico interiore. Percorsi sensoriali ed emozionali immaginifici e sorprendenti che si possono sviluppare grazie alla incredibile potenza evocativa che l'abbinamento di questi prodotti unici - che distillano le essenze botaniche d'alta quota - può generare.

*A cura di Igor Masella Master Distiller di GINIFICIO Microdistillery e Giuliano Comin attore ed affinatore di formaggi*

**LARGO CARDUCCI**  
**ENOTECA GRADO 12**

Ore 18.00 - 21.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## La degustazione: pluripremiati trentini e non solo

Assaggiamo e tracciamo insieme agli esperti dell'Enoteca Grado 12 i caratteri dei migliori vini del Trentino capaci oggi di sfoggiare una qualità altissima e un livello che sorprende anche il più esperto assaggiatore. Sei etichette giornaliere di vini trentini premiati e selezionati per Autumnus accompagnati da una piccola degustazione di formaggi di malga.

*A cura di Enoteca Grado 12*



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

**Cerca il floricoltore più vicino a te!**

@fiorideltrentino

**PIAZZA MOSTRA  
AREA TALK**

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero

## Assaggi e parole

### BIRRE A CONFRONTO

Si esploreranno le grandi differenze tra le birre artigianali e industriali e si approfondiranno le caratteristiche fino a capire il perché scegliere una o l'altra.

*A cura di Uva e Menta e Sabrina Smaniotta*

**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 18.00 - 19.00



Ingresso libero

## Cinque bianchi, raffinati piaceri: il latte

### ATTIVITÀ PER TUTTI

Scopriamo assieme cinque cibi molto comuni, la loro storia e i loro effetti sulla salute e sull'ambiente: lo zucchero raffinato, la farina bianca raffinata, il riso bianco, il latte (di ogni specie animale) e il sale raffinato. Attraverso quiz, dimostrazioni e consigli di utilizzo impareremo a conoscere meglio le caratteristiche di questi 5 piaceri.

*A cura di MUSE e Associazione Mazingira ODV*



**PIAZZA DUOMO  
CONCHIGLIA**

Ore 18.30 - 20.30



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## Drink'n'Think

### L'APERITIVO CHE ISPIRA

Un pre-serata informale e stimolante con dialoghi intorno alla natura in presenza di autori, illustratori e fotografi, sempre accompagnati dalla buona musica. Drink a cura di Urban Coffee Lab, con Ale Soul dj set.

*A cura di MUSE*

**PIAZZA C. BATTISTI  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS**

Ore 19.00 - 20.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€17,00

Posti disponibili: 24

## L'acquavite sposa il vino

Distillazione e aromaticità dell'uva e dei vini, vini liquorosi e distillati della Fondazione Mach. In degustazione: uva Moscato giallo e rosa, vini liquorosi Lambra e Rosaforte, acquavite di vino invecchiata. In abbinamento: pralina di cioccolato fondente, frollini alle mele, cantucci alle noci/mandorle.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*



# Il benessere si abita

"SU MISURA" È LA CHIAVE DI TUTTI  
GLI INTERNI CORAZZOLLA.  
PUNTIAMO A COSTRUIRE ATTORNO  
A TE NON SOLO UN'ARREDO MA  
ANCHE UN'ESPERIENZA UNICA.



 corazzolla

CORAZZOLLA ARREDAMENTI  
VIA ALCIDE DEGASPERI, 18  
PREDAIA FR.TRES (TN)  
TEL. 0463.468186

INFO@CORAZZOLLA.IT  
CORAZZOLLA.IT

CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO

Ore 19.00

# Stelle al Castello

Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 150

Un'esperienza enogastronomica unica in Trentino: una cena itinerante interpretata da chef stellati nella cornice delle suggestive sale del Castello del Buonconsiglio. Un tour gastronomico accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la micro torrefazione de I Druper. Grande novità della III° edizione di Stelle al Castello la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

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





**CHRIS  
OBERHAMMER**



**ALESSANDRO  
GILMOZZI**



**CHRISTOPH  
HATON**



**ARNAUD  
VIEL**



**LAHCEN  
HAFID**



**MATTEO  
FELTER**



**SALVATORE  
APREA**



**SERGIO  
DONDOLI**



**GIADA  
MIORI**



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
**TENSOSTRUTTURA**  
Ore 19.00 - 21.00

## In cucina con Andrea Costantini

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

A cura di: **Andrea Costantini**, Chef Regina Adelaide Hotel

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 36



**PALAZZO FESTI**  
**SALA WOLKENSTEIN**  
Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento.  
€15,00  
Posti disponibili: 21

## La grappa e la cioccolata del Trentino: alla scoperta delle loro essenze

Percorso di degustazione delle varie sfumature: quelle dei sentori complessi dei distillati in abbinamento alla dolcezza e agli aromi suggestivi della cioccolata. L'Istituto Tutela Grappa del Trentino incontra Ciocomiti.

A cura di Istituto Tutela Grappa del Trentino e Ciocomiti

**PALAZZO FESTI**  
**SALA ANNA**  
**PROCLEMER**  
Ore 20.30 - 22.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento.  
€15,00  
Posti disponibili: 35

## La birra della terra trentina

Laboratorio con docente d'eccezione, per ripercorrere storia, origini e sviluppo della birra del nostro territorio. Accompagnato con abbinamenti e degustazioni creati per l'occasione.

L'ingresso include un buono birra da consumare presso lo stand di Uva e Menta in piazza Mostra.

A cura di Uva e Menta e Birrificio Artigianale Bionoc



**L'ESPERIENZA**  
***alchemica***

via Enrico Fermi, 7 • Trento

	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00		
<b>TEATRO SOCIALE</b>				CANTINE A TEATRO					
<b>PALAZZO FESTI</b> SALA CHIUSOLE				CALEIDOSCO- PIO TRA I VINI E I SAPORI			FACCIAMOLI SECCHI		
SALA WOLKENSTEIN				LABORATORIO DEL GUSTO: AGRICOLTURA			LA STORIA DEL SIDRO		
SALA ANNA PROCLEMER				IL LATO DOLCE DEL TRENINO					
<b>PIAZZA C. BATTISTI</b> SPAZIO ARCH. SAS				BOLLE IN VERTICA- LE					
MAXI CLOUD									
			BIODIVERSITÀ AGRARIA E PAESAGGI RURALI: IMMAGINI DEL TRENINO						
TENSOSTRUTTURA	IL BRUNCH TRENINO			SHOW COOKING CON SALVATORE APREA					
NICCOLINI			LIBRERIA GUSTO E CULTURA						
<b>PIAZZA MOSTRA</b> ESPOSITORI			LE ECCELLENZE TRENINE SCENDONO IN PIAZZA						
AREA LABORATORI			IMPARIAMO A FARE IL PANE						
AREA TALK									
<b>CASTELLO DEL</b> <b>BUONCONSIGLIO</b>									
SALA DELLE MARANGONERIE									
<b>PIAZZA DUOMO</b>			CITTÀ A MISURA D'APE MINI WILD CITY. STORIE DI NATURA URBANA						
PAVILLON			L'ALBERO DEI LUPI				5 BIANCHI, RAFFINATI PIACERI		
CONCHIGLIA							MERENDA PREISTORICA		
<b>TORRE CIVICA E</b> <b>PALAZZO PRETORIO</b>				BOLLICINE TRENTO DOC			BOLLICINE TRENTO DOC		
<b>PALAZZO</b> <b>ROCCABRUNA</b>		RISCOPRIAMO RICETTE DELLA TRADIZIONE		APERITIVO TRENINO					
		LA COLAZIONE TRENINA							
<b>BIBLIOTECA</b> <b>COMUNALE</b>	DELLE UVE E DEI GRASPATI. VIAGGIO INTORNO ALLA VITE								



**PIAZZA C. BATTISTI  
TENSOSTRUTTURA**

Ore 9.00 - 10.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€30,00

Posti disponibili: 36

## Il brunch trentino

**ORIGINI VARIETALI E DINTORNI: LA FILIERA  
DEL CAFFÈ A COLAZIONE**

Degustazione e comparazione di tre diverse varietà di caffè con focus sulle origini, metodi di lavorazione e sulla filiera. In accompagnamento un piatto studiato dallo chef Lorenzo Callegari.

*A cura di: Irene Coslop di I Druper Coffee e Ristorante Vecchia Sorni*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Ingresso libero

Consumazione a  
pagamento

## 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: tutti 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*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 9.30 - 11.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Per info 0461 887101

## Riscopriamo le ricette della tradizione

**IMPARIAMO A FARE IL FANZELTO**

Laboratori didattici aperti al pubblico.

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

**PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI**

Ore 10.00 - 11.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

**IL PANE DELLE DOLOMITI**

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

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





## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Ore 10.15 - 10.45  
11.00 - 11.30  
11.45 - 12.15



Ingresso libero



## L'albero dei lupi

### ATTIVITÀ PER FAMIGLIE

Attraverso il kamishibai, un antico strumento di narrazione giapponese che coniuga immagini e narrazioni orali ricche di valori, verrà presentato un dialogo tra un albero monumentale, una bambina e un bambino. Testimone di tante vicende e cambiamenti racconterà di incontri e di passaggi fugaci avvenuti sotto la sua chioma, ma anche di un ritorno, quello naturale del lupo che ci ricorda l'unicità e l'importanza di tutti gli organismi viventi sul pianeta Terra.

*A cura di MUSE*

## CIOCOMITI

ALTISSIMO CIOCCOLATO

IL GUSTO UNICO DEL CIOCCOLATO ARTIGIANALE  
AFFINATO NEL CUORE DELLE DOLOMITI DI BRENTA



**Vieni ad assaggiarlo  
nei nostri negozi!**

Malé  
M. di Campiglio  
P. del Tonale  
Pejo  
Ortisei

**NUOVA APERTURA!**



**TEATRO SOCIALE**  
**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
Ore 11.00 - 17.00

## Cantine a teatro

Ingresso a pagamento: €35,00  
Prevendita online: €30,00 fino al giorno 15 ottobre

Nel teatro più antico della città, avviene la magia che ti trasporta tra i vigneti e le cantine del Trentino. Più di 20 tra cantine, frantoi e distillerie ti accoglieranno nel teatro con l'accesso da Piazza Cesare Battisti, per degustare i vini, le grappe e i distillati tipici del nostro territorio. Un'occasione per incontrare i produttori ed ascoltare le loro storie sul vino, le viti e il lavoro che si cela dietro a ogni calice versato.

**PALAZZO FESTI**  
**SALA CHIUSOLE**

Ore 11.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.  
€5,00

Posti disponibili: 21

## Caleidoscopio tra i vini e i sapori

I sapori più tipici del territorio incontrano i vini rotaliani per un appuntamento 100% trentino: Un aperitivo narrato, a tu per tu con produttori ed esperti, per conoscere uno dei formaggi più noti degli Altipiani Cimbri, una selezione di salumi prodotti alle pendici del Bondone, un pane artigianale della Vallagarina, e abbinarli ad una selezione di vini della Piana Rotaliana.

*A cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i produttori associati ed ONAV Trento*

**PALAZZO FESTI**  
**SALA ANNA**  
**PROCLEMER**

Ore 11.00 - 12.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento.  
€12,00

Posti disponibili: 35

## Il lato dolce del Trentino

Tante sono le uve che si prestano alla produzione di grandi vini dolci: dal moscato rosa, al traminer, dalla nosiola con il Vino Santo fino al marzemino. Un viaggio tra i vini dolci del Trentino con le grandi interpretazioni dei Vignaioli Indipendenti.

*A cura di Vignaioli del Trentino*

## TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

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

# Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento €20 - Posti disponibili: 10

Un itinerario inconsueto e sorprendente, dove il mondo Trentodoc si intreccia a quello della cultura della città di Trento. Per quattro giorni, piccoli gruppi di ospiti potranno visitare Palazzo Pretorio e la Torre Civica di Piazza Duomo - recentemente ristrutturata dopo l'incendio del 2015 ed aperta ora al pubblico - e conoscere - in un percorso a tappe - le bollicine di montagna Trentodoc, accompagnati da una guida e da Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia - Associazione Italiana Sommelier 2017. Un racconto tra vino, storia ed arte.

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

A cura di Istituto Trento Doc e Museo Diocesano

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



**PIAZZA C. BATTISTI**  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS  
Ore 11.00 - 12.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
Adulti: €17,00  
Posti disponibili: 24

## Bolle in verticale

Da uve Pinot nero e Chardonnay nascono gli spumanti "Trento DOC" della Fondazione Mach; le uve coltivate in vigneti di collina e di montagna permettono di elaborare vini dalle caratteristiche particolari. In degustazione: 3 annate di Riserva del Fondatore ancora sui lieviti (2020, 2021, 2022) e l'annata 2019 di recente sboccatura. In abbinamento: bruschetta con pomodori e lardo salato, cotichino e peperada.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
TENSOSTRUTTURA  
Ore 11.30 - 13.30

## In cucina con Salvatore Aprea

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

*A cura di: Salvatore Aprea, Chef Ristorante Da Tonino Capri*

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 36



**PALAZZO FESTI**  
SALA WOLKENSTEIN  
Ore 11.30 - 13.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€5,00  
Posti disponibili: 21

## Laboratorio del gusto: agricoltura di montagna

Formaggi, miele, cereali e verdure: alla scoperta dei territori di vita: un percorso multisensoriale per approfondire la conoscenza delle terre alte. Attraverso un laboratorio sensoriale dedicato al fieno, ai formaggi, al miele, ai pani e alle verdure si affronterà storia e prospettiva dell'agricoltura di montagna.

*A cura di Slow Food Trentino APS*

## **PALAZZO ROCCABRUNA**

Ore 11.30 - 13.00



Ingresso libero

Consumazione a pagamento

## **Aperitivo trentino**

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

## **PALAZZO FESTI SALA CHIUSOLE**

Ore 14.00 - 15.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Posti disponibili: 21

## **Facciamoli secchi**

Rivisitiamo l'antica tecnica dell'essiccazione di frutta e ortaggi per una cucina sana e sostenibile. Dalla saggezza dei nostri nonni riscopriamo 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 che ci offre la natura.

A cura di Donne in Campo

## **PALAZZO FESTI SALA WOLKENSTEIN**

Ore 14.30 - 16.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento

€15,00

Posti disponibili: 21

## **Dalla terra al bicchiere, la storia del sidro**

Processo produttivo e degustazione sidro. Introduzione al mondo del sidro: partendo dalla mela, andremo a scoprire diverse tipologie di sidro, differenti metodi di produzione e degusteremo 4 sidri.

A cura di Petroli Federico, Apple Blood Cider

## **PIAZZA DUOMO PAVILLON**

Ore 14.30 - 16.30



Ingresso libero

## **Cinque bianchi, raffinati piaceri: la farina e il riso**

### **ATTIVITÀ PER TUTTI**

Scopriamo assieme cinque cibi molto comuni, la loro storia e i loro effetti sulla salute e sull'ambiente: lo zucchero raffinato, la farina bianca raffinata, il riso bianco, il latte (di ogni specie animale) e il sale raffinato. Attraverso quiz, dimostrazioni e consigli di utilizzo impareremo a conoscere meglio le caratteristiche di questi 5 piaceri.

A cura di MUSE e Associazione Mazingira ODV



**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 14.30 - 16.30



Ingresso libero

## Merenda preistorica con il pane delle palafitte

### ATTIVITÀ PER FAMIGLIE

La merenda preistorica è l'esperienza multisensoriale per eccellenza; qui anche le papille gustative entrano nel gioco della ricostruzione del passato. I cereali vengono macinati sulle macine in pietra, impastati e cotti usando gli stessi mezzi dei nostri progenitori; il pane prodotto viene condiviso in una gustosa tavolata finale.

*A cura di MUSE, Museo delle Palafitte di Ledro e Associazione Panificatori provincia di Trento*

**PIAZZA C. BATTISTI  
TENSOSTRUTTURA**

Ore 15.00 - 17.30



Prenotazione obbligatoria

Ingresso a pagamento  
€14,00

Posti disponibili: 36

## Un assaggio di Trentino

L'Istituto Alberghiero "Giuseppe Cipriani" di Levico Terme, presenterà "Dolz", con una degustazione di 5 dessert rivisitati, che ci faranno ricordare il nostro territorio, abbinati ad un calice di Trentino doc Superiore Moscato Giallo "Castel Beseno". In degustazione: Ricordo di uno strudel, Mousse allo yogurt e frutti di bosco, Bignè con crema al Vino Santo, Crostatina all'olio evo Garda dop e limoni, Cake morbido alla castagna.

*A cura del corso di alta specializzazione in pasticceria contemporanea DOLZ dell'istituto alberghiero G.Cipriani di Levico Terme*

**PIAZZA C. BATTISTI  
MAXI CLOUD**

Ore 15:00 - 15:25  
15:30 - 15:55  
16:00 - 16:25  
16:30 - 16:55  
17:00 - 17:25



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

Posti disponibili: 10

## Conosciamo le piante aromatiche... e non solo

Un "memory" realizzato con piante vere. Attraverso una modalità esperienziale, i partecipanti potranno riconoscerle e scoprire le loro proprietà ufficiali benefiche. I bambini potranno così condividere tra loro le proprie conoscenze ed esperienze sensoriali.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*

**PIAZZA DUOMO  
CONCHIGLIA**

Ore 15.00 - 15.30  
16:00 - 16:30  
17:00 - 17:30



Ingresso libero

## Animali strani e come chiamarli

### MUSE SCIENCE SHOW

Chi è l'animale che si nasconde dietro il nome *Troglodytes troglodytes*? Esiste davvero una creatura che si chiama *Bidibi bodibi*? Come mai alcuni animali hanno nomi stranissimi? Chi glieli ha dati e perché? A queste domande (e molte altre ancora) la risposta la darete voi stessi, grazie a un avvincente gioco a quiz che vi metterà alla prova conducendovi attraverso i misteri della nomenclatura. A condurre il tutto ci sarà un tassonomista, ovvero un "esperto di nomi scientifici", che racconterà curiosità su creature viventi ed estinte e risponderà alle vostre domande.

A cura di MUSE



**CONSORZIO TRENTO  
AUTONOLEGGIATORI**  
[www.ctatn.it](http://www.ctatn.it) 0461 956266

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



NCC NOLEGGIO  
CON CONDUCENTE



PULLMAN GRAN TURISMO

garantiamo  
sempre viaggi  
comodi e sicuri

PIAZZA MOSTRA  
AREA LABORATORI

Ore 15.00 - 16.30



Ingresso libero

## Impariamo a fare il pane

### IL PANE DELLE DOLOMITI

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

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

CASTELLO DEL  
BUONCONSIGLIO  
SALA DELLE  
MARANGONERIE

Ore 15.30 - 17.00



Prenotazione obbligatoria

Ingresso gratuito

## I sapori del Trentino con Paolo Massobrio

### ALLA SCOPERTA DELLE CURIOSITÀ ENOGASTRONOMICHE

Incontra Paolo Massobrio, noto esperto Enogastronomico e fondatore de "ilGolosario", mentre ci conduce in un viaggio affascinante attraverso le tendenze enogastronomiche italiane. Partendo dalla ricerca promossa da Indaco sui prodotti locali, scopriremo l'arte, la scienza e le curiosità dei sapori trentini: dalle specialità tradizionali alle innovazioni culinarie.

Paolo Massobrio condividerà la sua vasta esperienza e ci offrirà uno sguardo privilegiato sulle delizie enogastronomiche in tendenza al momento.

Un'opportunità imperdibile per gli amanti del cibo e del vino che desiderano esplorare le radici e le evoluzioni della cucina trentina nel contesto italiano.

*A cura di Indaco, Paolo Massobrio*



the green playground & urban equipment company

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



## PALAZZO PRETORIO

Ore 18.00 - 22.00

# Cene del Concilio di Trento

A cura di **Fiorenzo Varesco** dell'Osteria Storica Morelli, **Daniele Tomasi** di Innessi, **Paolo Betti** e con la consulenza antropologica di **Marta Villa**, Università di Trento, Museo Diocesano, Consorzio Vini del Trentino ed Istituto Tutela Grappa del Trentino

Un viaggio alla scoperta di saperi e sapori sulle tracce del Concilio, delle usanze e abitudini della metà del Cinquecento al Seicento. Il percorso inizierà dalle sale del Museo.

I tre chef interpreteranno il Concilio e il menù da loro proposto varierà in base a quello che la natura, i campi e i boschi del Trentino offriranno in quel momento. Il trinciante organizzerà per i commensali le carni di maiale, vitello, capretti o agnelli, fagiani, anatre e polli preparate con diversi tipi di cotture e marinature. Non mancheranno i pesci del lago di Garda come tinche, lucci o trote, accompagnati da verdure cotte e crude di stagione e pane di grano saraceno. Completeranno il pasto la zuppa con legumi antichi e tanto altro, con i vini del Trentino scelti dal mastro coppiere per la convivialità dell'epoca.

Prenotazione obbligatoria - Posti disponibili: 64  
Ingresso a pagamento



**PIAZZA DUOMO  
PAVILLON**

Ore 16.00 - 16.30  
16.45 - 17.15



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso pagamento €2,00  
Posti disponibili: 10 coppie

## Rughina, la tartaruga marina

### ATTIVITÀ PER FAMIGLIE: INFANZIA

Un'attività sull'importanza delle nostre azioni e contribuire alla salvaguardia del pianeta. Per introdurre l'argomento verrà narrata la storia di Rughina, una tartaruga marina che nel corso della sua vita deve affrontare numerosi problemi e pericoli anche per via dell'inquinamento presente negli oceani.

*A cura di MUSE*

**PALAZZO FESTI  
SALA CHIUSOLE**

Ore 16.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso gratuito  
Posti disponibili: 21

## Le storie del contadino: così semplici, così avvincenti

Ogni giorno troviamo sulle nostre tavole prodotti semplici e gustosi come il formaggio e il pane. Ma conosciamo davvero la loro storia? Tra racconti e giochi per i più piccoli scopriamo come si preparano i prodotti più famosi della nostra tradizione.

*A cura di Gruppo Poli con la linea il Gusto Contadino*

**PALAZZO FESTI  
SALA ANNA  
PROCLEMER**

Ore 16.30 - 18.00



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento.  
€12,00  
Posti disponibili: 35

## 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*

**PALAZZO  
ROCCABRUNA**

Ore 17.00 - 20.00



Ingresso libero  
Consumazione a pagamento

## Aperitivo trentino

Aperitivo con pane fresco e prodotti trentini.

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



# I VOLTI DELLA SAPIENZA



**Dosso e Battista Dossi  
nella biblioteca  
di Bernardo Cles**

**TRENTO - CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO | 1 LUGLIO - 22 OTTOBRE 2023**



T. +39 0461 233770  
[info@buonconsiglio.it](mailto:info@buonconsiglio.it)  
[www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)



 Castello del Buonconsiglio  
 [castellodelbuonconsiglio](https://www.instagram.com/castellodelbuonconsiglio)

**PIAZZA C. BATTISTI**  
SPAZIO  
ARCHEOLOGICO SAS  
Ore 17.30 - 18.30



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento  
€17,00  
Posti disponibili: 24

## I resistenti rossi

I nuovi incroci "resistenti" permettono di produrre uve con un limitato input chimico riducendo in modo significativo il numero degli interventi fitosanitari in campo: un nuovo panorama di scelte varietali all'orizzonte. In degustazione: vini rossi prodotti dagli incroci "resistenti" prodotti dalla Fondazione Mach. In abbinamento assaggi gastronomici con prodotti del territorio preparati dal percorso di trasformazione agroalimentare della Fondazione Edmund Mach: formaggio e lonza stagionata con giardiniera, bocconcino di polenta calda con formaggio fuso e soppresa di puro suino.

*A cura di Fondazione Edmund Mach*



**PIAZZA CESARE BATTISTI**  
TENSOSTRUTTURA  
Ore 19.00 - 21.00

## In cucina con Giovanni D'Alitta

**SHOW COOKING E DEGUSTAZIONE**

*A cura di: Giovanni D'Alitta, Chef Ristorante Elementi*

Non semplici show cooking ma imperdibili esperienze di degustazione a 360°. Grandi cuochi e chef stellati rivisiteranno per il pubblico i prodotti e le materie prime trentine, raccontando due ricette esclusive che gli ospiti degusteranno in abbinamento alle eccellenze enoiche selezionate dai nostri sommelier, tra le presenti alla mostra "Cantine a Teatro".

Prenotazione obbligatoria  
Ingresso a pagamento - Posti disponibili: 36



# WOW che Bello! e funziona pure

La rana dorata è un piccolo capolavoro della natura.

È lunga circa cinque centimetri, ma è estremamente velenosa e non ha paura di farlo vedere: ecco perché il colore della sua pelle è così intenso e difficile da ignorare.

Come la rana, anche il nostro stile non passa inosservato. Curiamo ogni dettaglio e liberiamo la nostra creatività per dare carattere ai **tuoi eventi**.

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

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



**OGP**

OLTRE LE APPARENZE

## PIAZZA MOSTRA

Ore 10.00 - 23.00  
(domenica 10.00 - 21.00)



Ingresso libero  
Consumazione a  
pagamento

---

## Le eccellenze trentine scendono in piazza

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

---

## PIAZZA C. BATTISTI MAXI CLOUD

Ore 10.00 - 22.00



Ingresso libero

## Biodiversità agraria e paesaggi rurali: immagini del Trentino

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

La prima sezione ricostruisce un quadro dell'agricoltura trentina che è oggi, in alcuni casi, assai mutato. La mostra di varietà di mele porta il visitatore a conoscenza del materiale primario a disposizione dei ricercatori: le molteplici varietà di mele che costituiscono un patrimonio alla base del programma di miglioramento genetico del melo in corso alla Fondazione Mach.

*A cura di: Fondazione Edmund Mach*

---

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Mostra ad ingresso libero

## MINI Wild City. Storie di natura urbana

### MOSTRA

Le città sono abitate da molte specie che, con strategie e soluzioni adattive spesso sorprendenti, sono riuscite a vivere nell'ambiente urbano. Quali sono le minacce, quali le opportunità e come dovranno o potranno essere le città del futuro per continuare a favorire la coesistenza di più specie? Fino al 5 novembre scopri curiosità e spunti di riflessione alla mostra Wild City al MUSE.

*A cura di MUSE*

---

## PIAZZA DUOMO PAVILLON

Mostra ad ingresso libero

## Città a misura d'ape

MOSTRA

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

A cura di MUSE

## PIAZZA C. BATTISTI NICCOLINI

Ore 10.00 - 22.00



Ingresso libero

## Libreria Gusto e Cultura

Benvenuti alla Libreria Gusto e Cultura di Autumnus, il luogo dove i sapori e le storie si fondono in un'esperienza unica. Siamo un'accogliente oasi per gli amanti dell'enogastronomia, della cucina tipica, dei vini del territorio e della buona lettura. La nostra libreria offre una vasta selezione di libri per soddisfare ogni palato letterario e gastronomico. Entrate e scoprite un mondo di gusti e parole che si intrecciano in armonia. La Libreria Gusto e Cultura non è solo un posto dove acquistare libri, ma un luogo dove immergersi nell'unione di due passioni: il gusto e la cultura. Il nostro personale appassionato e competente è sempre pronto a fornire consigli e suggerimenti personalizzati.

Se siete appassionati di enogastronomia, amanti della buona lettura o genitori desiderosi di condividere la gioia della lettura con i vostri figli, la Libreria Gusto e Cultura è il luogo perfetto per voi. Unisciti a noi nel percorso di scoperta dei sapori e delle storie che rendono la vita così ricca e appagante.

A cura di: Libreria Ancora, Studio Bibliografico Adige, Libreria Due Punti, Libreria Einaudi, Libreria Universitaria Drake, Agenzia Libreria Giuffrè Francis, Lefebvre, Libreria Libroteka, Libreria Mondadori, Libreria Il Papiro, Libreria Professionale Scala, Libreria Rileggo, Libreria Seggiolina Blu, Libreria Ubik, Libreria la Viaggeria

## PIAZZA MOSTRA

Ore 9.00 - 12.00  
15.00 - 18.00



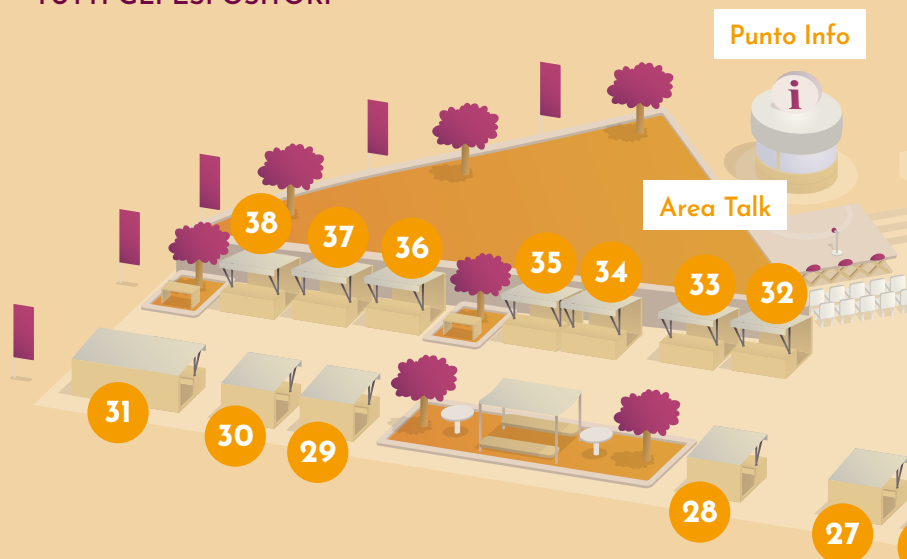
## Radio Dolomiti, la radio ufficiale dell'evento

Monci ad Autumnus e caffè scientifici ed approfondimenti.

A cura di Radio Dolomiti

## PIAZZA MOSTRA

TUTTI GLI ESPOSITORI



SCOPRILI NELLE  
PROSSIME PAGINE!

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

Dal formaggio al miele, dal pane al caffè, lasciati avvolgere dai profumi e dai sapori genuini del nostro territorio.

Circondati dal Castello del Buonconsiglio, i produttori ti accompagneranno in un viaggio alla scoperta del gusto autentico del Trentino e della filiera di produzione che si cela dietro a ogni specialità.

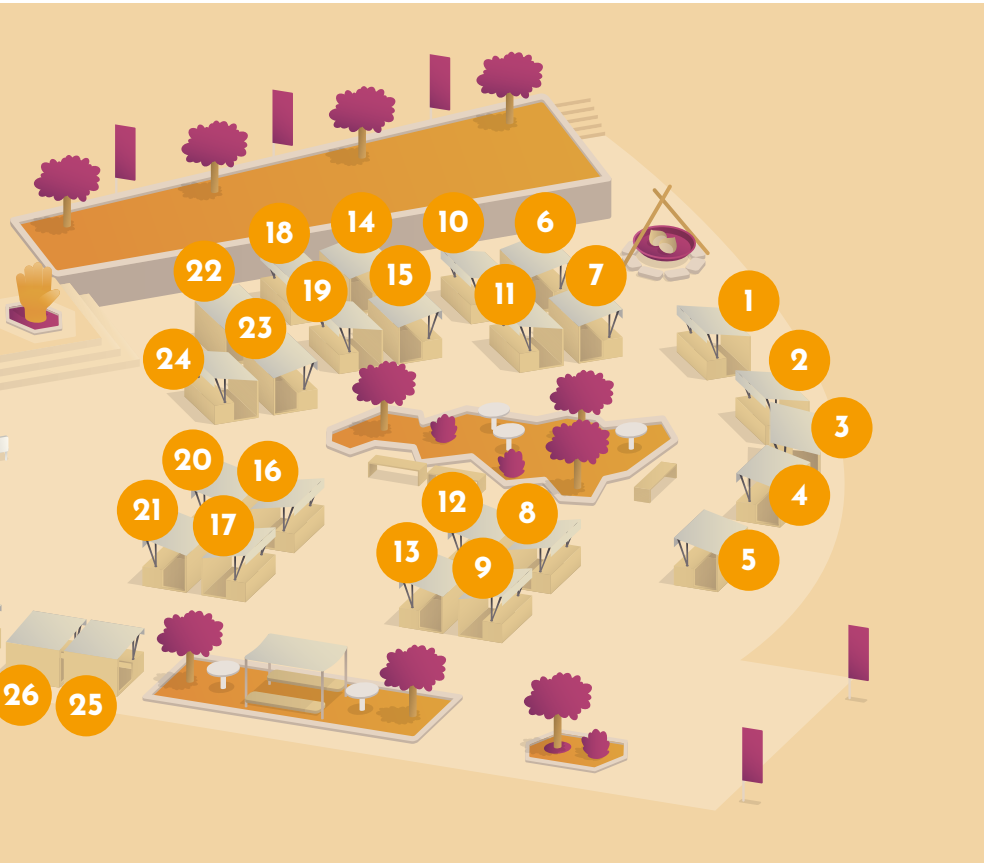
La cittadella in Piazza Mostra è aperta tutti i giorni da **giovedì 19 a domenica 22 ottobre, dalle ore 10.00 alle ore 23.00** (domenica fino alle ore 21.00).

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



SCANNERIZZA  
IL CODICE QR  
E VAI AL SITO





## LEGENDA DEGLI ESPOSITORI



BENESSERE



BIRRE ARTIGIANALI



CARNI E SALUMI



DISTILLATI  
 E LIQUORI



FORMAGGI  
 E LATTICINI



FRUTTA, VERDURA  
 E TRASFORMATI



MIELE, CIOCCOLATO  
 E CONFETTURE



OLIO



PANE, PASTA  
 E CEREALI



PRODOTTI ITTICI



RISTORAZIONE



VINI E SPUMANTI



## Castanicoltori del Trentino

Trento (TN) 38121 | Via Iacopo Aconcio, 11  
[castanicoltoritaa@libero.it](mailto:castanicoltoritaa@libero.it) | [castanicoltorideltrentino.it](http://castanicoltorideltrentino.it)

Vendita di marroni freschi e caldarroste, vendita di creme di marroni e marroni canditi sotto grappa o sciroppo, birra di castagne in bottiglia ed alla spina, vin brulè.



ENOVELY

## Enovely

Trento (TN) 38122 | Via dei Paradisi, 15/3  
[info@enovely.com](mailto:info@enovely.com) | [www.enovely.com](http://www.enovely.com)

Enovely è un' enoteca online ed un progetto specializzato nella ricerca e selezione di vini con spiccato carattere e tipicità, vere e proprie espressioni di uno specifico territorio. Per Autumnus 2023, ci siamo concentrati sulla selezione di grandi vini trentini, in tutte le loro affascinanti sfumature, che ai nostri stand saranno affiancati da alcuni altri vini dalle Alpi, per valorizzarne il "carattere alpino".

CAPITALE DEI VINI  
 BIANCHI DELLE ALPI

2

CAPITALE DEI VINI  
 ROSSI DELLE ALPI

3

CAPITALE DEL  
 METODO CLASSICO  
 DELLE ALPI

4



# ANTOLOGIA

ALFIO GHEZZI

## Antologia Alfio Ghezzi

Trento (TN) 38122 | Via dei Paradisi 15/3  
bistrot@alfioghezzi.com | alfioghezzi.com

ANTOLOGIA è una proposta etica e sostenibile di prodotti prevalentemente trentini, ideata nel rispetto di una pratica che evoca la tradizione, come gli assaggi che vi proporremo ad Autumnus, per un viaggio attraverso sapori autentici e genuini.

5



NIKYS  
ALCHIMIA DEL GUSTO

## Trentino Barbecue

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

Trentino Barbecue è il risultato di due amici uniti dalla passione per la ristorazione e la cottura alla brace. I nostri clienti scoprono il piacere di gustare carni di alta qualità, selezionate con cura, e preparate seguendo le tradizioni del barbecue autentico. Le nostre preparazioni ti regaleranno un viaggio sensoriale unico, con aromi affumicati e una morbidezza che conquisteranno il tuo palato. Scegli la qualità e la passione di Trentino Barbecue per vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile.

6

7





## Fòravia

Trento (TN) 38122 | Via Paludi, 28/2  
 info@beviforavia.it | www.beviforavia.it

Siamo un BeerFirm fresco fresco nato nel 2022. Produciamo birre artigianali originali di due tipi: una session IPA e una American Pale Ale.



## Trote Astro

Lavis (TN) 38015 | Via Galileo Galilei, 43  
 francesca.pedrini@troteastro.it | www.troteastro.it

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate dei ghiacciai dolomitici del Trentino nascono le trote ASTRO, allevate per quasi 2 anni, nutrite con mangimi naturali, senza OGM, nel pieno rispetto del disciplinare "Trote del Trentino IGP" e del marchio di tutela "Qualità Trentino", che garantisce l'origine e la qualità superiore delle trote. Fin dal 1989 lavoriamo e commercializziamo la Trota iridea proposta in numerose varianti.



SPECIALITÀ ALIMENTARI



## Lunelli Specialità Alimentari

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

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

10

11



## Urban Coffee Lab

Trento (TN) 38122 | Viale Adriano Olivetti, 26/28  
urbancoffeelab@gmail.com | www.urbancoffeelab.com

Urban Factory Lab propone per la stagione autunnale 2023 una selezione di bevande calde artigianali preparate da una selezione di prodotti tipici e non, una piccola selezione di aperitivi leggeri, alcool free e drink a tema Autumnus. Quest'anno lanciamo in esclusiva ad Autumnus il brand trentino Tiki-Boy con il nostro cavallo di battaglia "Pilot", un exotic sweet bitter tutto da scoprire!

12





## Donne In Campo

Trento (TN) 38121 | Via Ezio Maccani 199  
 donneincampo@cia.tn.it | www.trentino.donneincampo.it

Siamo una piccola associazione di produttrici agricole trentine. Siamo impegnate nel valorizzare il ruolo delle donne in agricoltura, nella tutela dell'ambiente, nella promozione del paesaggio rurale e dei prodotti locali di qualità, nella diffusione della cultura contadina.

13



ESSICCHIAMO IL GUSTO

*Delizie in Vasette*



**BAR DUOMO**

## Bar Duomo

Trento (TN) 38122 | Via Verdi, 40  
 nicolapescaeventi@gmail.com

Vendita di prodotti locali, quali focacce farcite con vari prodotti, sempre del territorio. Alcune di queste saranno per esempio farcite con tortel, toSELLa e crauti, con carne salada, scaglie di grana e rucola, con speck cavolo viola e puzzone di Moena o con prosciutto cotto, carciofini e casolet. Inoltre saranno preparati taglieri con salumi e formaggi sempre trentini. Verranno proposti inoltre spumanti Trentodoc di Moser e distillati, forniti dalla cantina Bertagnoli.

14





## Alt Spaur

Spormaggiore (TN) 38010 | Via San Vigilio, 47  
info@altspaur.it | www.altspaur.it

Direttamente da Spormaggiore, il ristorante Alt Spaur mette le ruote e si trasferisce in città per proporvi il famoso tortel di patate fatto come "una volta" con le patate di Salter coltivate dal nostro Fabrizio. Un piatto semplice, ma che richiede alcuni particolari attenzioni: la scelta dei contorni di prima qualità come salumi e affettati del territorio che lo accompagnano rendendo il tutto più gustoso, perché mangiare è una passione!

15



## Sosi

Trento (TN) 38121 | Via del Commercio, 4  
stefano.sosi@sositrento.it | www.sositrento.it

Produzione e vendita pane, prodotti da forno dolci e salati, somministrazione bevande.

16



Azienda Agricola  
**IL NOCE**  
di Brachetti Marco

### Il Noce

Madice, Bleggio superiore (TN) 38071 | Loc. Maton  
[info@masopracavai.com](mailto:info@masopracavai.com) | [aziendailnoce.business.site](http://aziendailnoce.business.site)

Azienda agricola biologica che produce noci, principalmente in guscio. Accompagnamo il nostro prodotto con trasformati di diverso tipo.

17



**nosèla**  
CREMA DI NOCCIOLE  
DEL GARDA TRENINO

### Nosèla

Riva del Garda (TN) 38066 | Via Zandonai, 9  
[info@nosela.it](mailto:info@nosela.it) | [www.nosela.it](http://www.nosela.it)

Azienda agricola in Riva del Garda specializzata nella coltivazione di mirtilli, lamponi e nocciole con le quali realizza delle creme spalmabili a nome "Nosèla" che propone in 7 diverse tipologie.

18







## Apicoltori Trentini

Trento (TN) 38121 | Via Gaurdini, 73  
info@apitrentine.it | www.apitrentine.it

La nostra associazione rappresenta gli apicoltori trentini. Per noi è importante il legame del prodotto con l'ambiente trentino e la difesa di questa importante attività agricola.

19



## Panificio Moderno

Isera (TN) 38060 | Via al Ponte, 10  
karin.dalpra@panificiomoderno.net  
www.panificiomoderno.net

Sforbiamo ogni giorno prodotti semplici e gustosi, la semplicità è il frutto di un lavoro complesso. Diamo valore al lavoro di contadini e mugnai. Siamo spighe di un campo che tutti i giorni assicura benessere e sostenibilità alle relazioni di valore che coltiviamo con premura, passione e curiosità.

20





## Caseificio Sociale Predazzo e Moena

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

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

21



## Ginificio Microdistillery

Trento (TN) 38121 | Via Alto Adige, 122  
info@ginificio.it | www.ginificio.it

Ginificio Microdistillery rappresenta la pioniera nel panorama delle microdistillerie trentine, il risultato di un rigoroso processo di ricerca e sviluppo durato oltre 18 mesi, in cui sono state esplorate diverse botaniche fresche ed essiccate tra cui erbe officinali, fiori e radici. L'obiettivo è stato quello di creare un prodotto di alta qualità, unico ed autentico, in grado di soddisfare i palati più esigenti e di valorizzare le tradizioni culinarie italiane. Da noi potrete trovare gin, amari, liquori e dal 2024 anche vermouth.

22





## Olga Casanova

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

Coltivazione biologica, piante officinali e stelle alpine a uso cosmetico e alimentare, piante di stelle alpine a uso ornamentale.

23



## Melagorai

Castel Ivano (TN) 38059 | Via della Stazione, 100  
info@melagorai.it | www.melagorai.it

Melagorai è 100% puro succo di mela naturale, prodotto tra le montagne del Lagorai, in Trentino. Raccolte a mano, le mele vengono spremute a freddo senza l'aggiunta di zuccheri e conservanti per trasformarsi in delizioso succo di mela perfetto per la tua colazione di ogni giorno, una merenda in compagnia o semplicemente per il tuo benessere.

24





## Uva e Menta

Trento (TN) 38122 | Via Dietro le Mura A, 35  
[info@uvaementa.it](mailto:info@uvaementa.it) | [www.uvaementa.it](http://www.uvaementa.it)

Esperienza decennale nella ristorazione e nella ricerca nel gusto per la selezione delle birre locali, Uva e Menta è diventato un marchio riconosciuto nel panorama della città di Trento. Punto di riferimento in fatto di qualità, nel tempo ha trovato una clientela di appassionati che vengono nei locali per "gustare" anche l'atmosfera che lo staff sa creare durante le serate. BIRRA, PIZZA, VEGAN E GLUTEN FREE sono solo alcune delle proposte. Il resto è tutto da scoprire!

25



## Uva e Menta

Trento (TN) 38122 | Piazza Garzetti, 5  
[info@uvaementa.it](mailto:info@uvaementa.it) | [www.uvaementa.it](http://www.uvaementa.it)

THE BEER EXPERIENCE, pub con oltre 150 birre in degustazione, ramo di "Uva e Menta" specializzato in birre artigianali italiane. 16 spine di birre locali del nostro territorio, accuratamente selezionate come top di gamma dell'attuale espressione trentina.

26

27





## Augurio Ristorante

Trento (TN) 38122 | Via Dietro le Mura B, 16  
info@augurioristorante.it | www.augurioristorante.it

Siamo tre fratelli (Luca, Mattia e Samuele) che nel 2020 hanno deciso di mettersi in gioco aprendo il Ristorante Augurio. Il nostro obiettivo è offrire ai trentini e non solo una proposta diversa dal tradizionale, allargando gli orizzonti proponendo una ristorazione semplice ma non banale, moderna ma attenta alle tradizioni.

28



Trento

## Waikiki Poké

Trento (TN) 38121 | Via Verdi, 19  
trento@waikikipoke.it | waikikipoke.it

Verranno prodotte delle tartare di manzo trentino, tartare di trota marinata e di salmone. Saranno poi preparate varie poké, tra cui LA TRENTINA, con riso basmati, olio, straccetti di pasta di Lucania, fagioli borlotti, crauti, puzzone di Moena fuso e crostini di pane del panificio Sosi. Verranno infine esposte tutte le etichette della cantina Revi Trentodoc e le birre del birrifico Artesan (Trentino).

29





## Cannabis Dolomitica

Tesero (TN) 38038 | Via Arestiezza  
 mbbiohemp@gmail.com | www.cannabisdolomitica.com

Cannabis Dolomitica è un'Azienda Agricola nata nel 2020 in Val di Fiemme (Trentino), appositamente per coltivare Canapa Legale destinata alla produzione di infiorescenze adatte all'estrazione di cannabinoidi e di tutti i principi attivi benefici riconosciuti anche dalla OMS. I nostri prodotti nascono con lo scopo di favorire il benessere delle persone attraverso l'utilizzo di principi attivi naturali derivati da Piante Officiali.

30



## Associazione Panificatori della provincia di Trento

Trento (TN) 38121 | Via dei Solteri, 78  
 aspan@unione.tn.it

Dal 1946 l'Associazione Panificatori della provincia di Trento accompagna le imprese del settore dell'arte bianca e della pasticceria, e rappresenta il principale punto di riferimento per le aziende del settore della panificazione. Attraverso laboratori didattici rivolti al pubblico farà conoscere l'arte di preparare un buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

31





## Tecchiolli

Cavedine (TN) 38073 | Via Alcide Degasperi, 1/D  
[segreteria@tecchiolli.it](mailto:segreteria@tecchiolli.it) | [www.tecchiolli.it](http://www.tecchiolli.it)

Il panificio e pasticceria Tecchiolli è un'azienda familiare storica fondata nel 1880. Grazie alla linea Molino Tecchiolli, in Valle dei Laghi è stata reintrodotta la coltivazione del grano, recuperando terreni incolti, ed è stata creata una filiera corta del pane. Ad oggi l'azienda produce una vasta gamma di prodotti d'arte bianca oltre a prodotti di pasticceria fresca e da forno.

32



LA SALUMERIA  
**BELLI**

## Salumeria Belli

Sopramonte (TN) 38123 | Via della Val dei Molini, 3  
[info@salumeriabelli.it](mailto:info@salumeriabelli.it) | [www.salumeriabelli.it](http://www.salumeriabelli.it)

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.

33





## I Druper Coffee

Terre d'Adige (TN) 38097 | Via Zambana Vecchia 9  
 irene@idrupercoffee.com | www.idrupercoffee.com

Un'esperienza di caffè Dolomitico! I Druper Coffee si occupa del mondo del caffè di qualità a 360°. Vogliamo condividere con voi esperienze gustative uniche. Selezioniamo i grani più pregiati e li trasformiamo in caffè ricchi di carattere. Un viaggio sensoriale nel mondo dei sapori.

I DRUPER COFFEE **34**

I DRUPER COFFEE  
 E VECCHIA SORNI **35**



## Artesan Birrante

Mori (TN) 38065 | Via G. Modena, 11  
 artesanbirrante@gmail.com  
 artesanbirrante.business.site

Il Brew Pub apre i battenti nel 2018 nel centro storico di Mori. Entrando nel locale da subito si avverte un clima familiare, un pub intimo con prodotti del territorio abbinati alle birre artigianali, prodotte a km 0, anzi a metri 0. È dietro a quella porta bianca interna al Pub che il birraio crea nuove proposte e sviluppa sempre più una birra trentina di tradizione.

**36**





# Belfort

## Belfort

Castel Belfort (TN) 38010 | Località Belfort  
info@hotelbelfort.it | www.hotelbelfort.it

L'Albergo Ristorante Bar Belfort di Spormaggiore propone dal 1972 una cucina interamente casalinga. Il nostro cavallo di battaglia è la selvaggina in tutte le salse! Panini alla griglia con pasta di lucanica, porchetta... Come dessert proponiamo strauben e frittelle di mela, accompagnati da vini e spumanti Trentodoc, birra artigianale Plotegher o ancora cioccolate calde per i più piccoli.

37



## Barbetti

Folgaria (TN) 38064 | Via Nazioni Unite, 40  
panificiobarbetti@gmail.com

Produzione interamente artigianale di prodotti della panificazione e pasticceria, prodotti tipici trentini e locali.

38





Tutte le attività che hanno aderito a questa terza edizione con delle proposte di **menù dedicate ad Autumnus**.

Le informazioni presenti nell'opuscolo potrebbero subire degli aggiornamenti.

Ti invitiamo a consultare il sito [autumnus.trento.it](http://autumnus.trento.it) per rimanere sempre aggiornato.

1

### LOCANDA LE DUE TRAVI

Via del Suffragio, 20

2

### BAR CAFFÈ AL CASTEL

Piazza Mostra, 22

3

### LA QUINTA DEL SORDO

Via del Suffragio, 86

4

### CAFFÈ EXCELSIOR

Via Gianantonio Mancini, 86

5

### CASA DEL CAFFÈ

Via S. Pietro, 38

6

### BAR PASI

Piazza Mario Pasi, 1

7

### ENOTECA GRADO 12

Largo Giosuè Carducci, 12

9

8

7

6

5

4

2

1

3

## RISTORANTI E BAR A TRENTO



8

### BAR RANDRÈ

Largo Giosuè Carducci, 18

9

### BAR SAYONARA

Via Brigata Acqui, 1

10

### FORSTERBRÄU

Via Paolo Oss-Mazzurana, 38

11

### LA BELLA VITA

Via Oriola, 28

12

### BAR PERLA

Via Belenzani, 60

13

### PALAZZO BENVENUTI CAFFÈ

Via Rodolfo Belenzani, 12

14

### BAR TRIDENTE

Piazza del Duomo, 31

15

### BAR RISTORANTE FIORENTINA

Via Calepina, 4

16

### VINOM

Via Giuseppe Verdi, 71

17

### BAR ANIMA LOUNGE & FISH

Via Santa Croce, 59

Cantine a Teatro è aperta il **sabato** dalle **16:00** alle **22:30** e **domenica** dalle **11:00** alle **17:00**.

Ingresso a pagamento **€35,00**. Pre-vendita online **€30,00** fino al giorno **15/10**.

L'ingresso include un calice da degustazione marchiato **AUTUMNUS** e libero accesso a qualsiasi assaggio.

L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è completamente gratuito (senza calice).

## Nel teatro più antico della città, avviene la magia che ti trasporta tra i vigneti e le cantine del Trentino.

Più di 40 tra cantine, frantoi e distillerie ti accoglieranno nel teatro con l'**accesso da Piazza Cesare Battisti**, per degustare i vini, le grappe e i distillati tipici del nostro territorio. Un'occasione per incontrare i produttori ed ascoltare le loro storie sul vino, le viti e il lavoro che si cela dietro a ogni calice versato.

### LEGENDA DEI PRODUTTORI



VINI  
E SPUMANTI

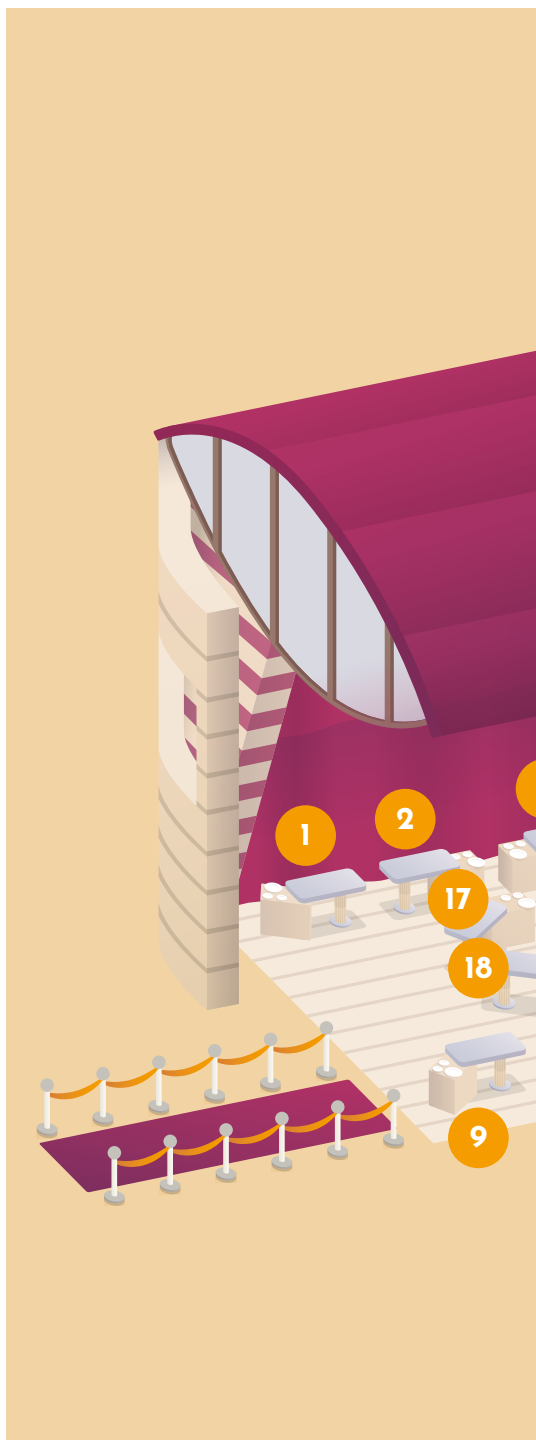


OLIO

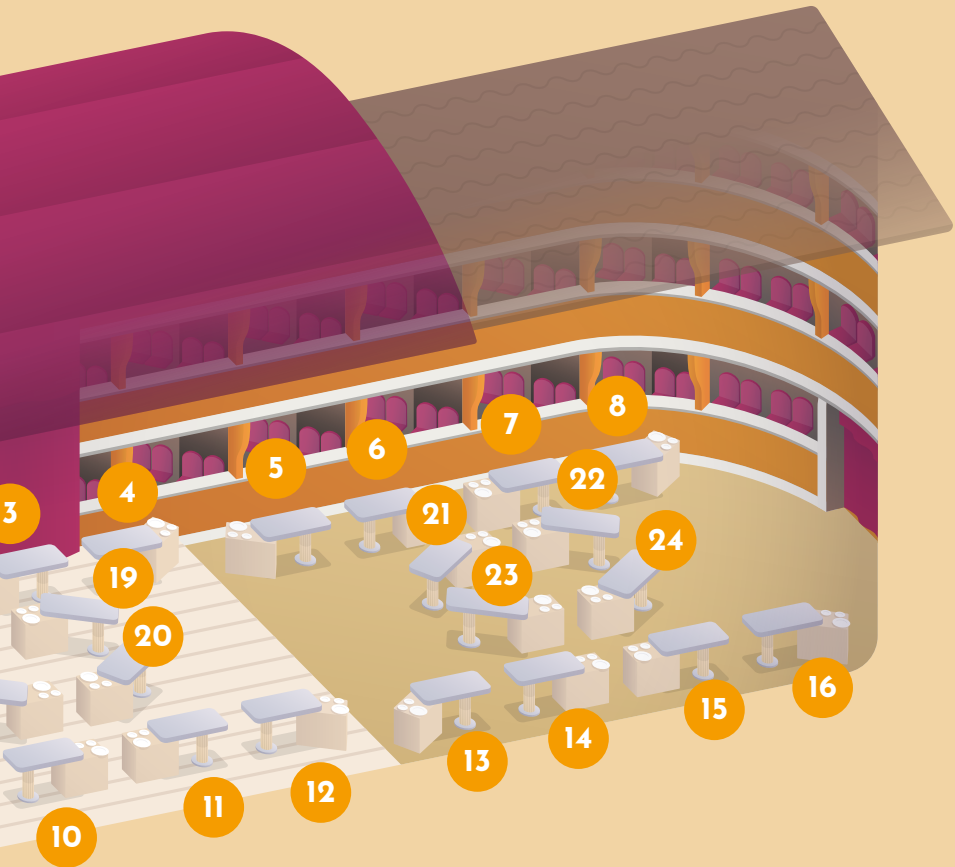


DISTILLATI  
E LIQUORI

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



## CANTINE A TEATRO



SCOPRI NELLE PROSSIME PAGINE TUTTE  
LE CANTINE PRESENTI AD AUTUMNUS!

CANTINA  
MICHELE  
SARTORI

## Sartori Michele

Tenna (TN) 38016 | Via Serafini, 37  
michele.sartori.ms@gmail.com  
www.cantinamichelesartori.com

Michele corona il sogno di creare una piccola cantina sul Colle di Tenna nel 2015. Una sfida ambiziosa, che passa attraverso la bonifica dei ripidi pendii abbandonati esposti sul Lago di Caldonazzo. Michele punta sulla qualità della materia prima e sulla produzione di un Trentodoc distintivo e riconoscibile.

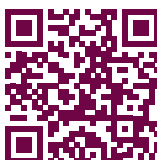
EXTRA  
BRUT  
2019 Trentodoc



PINOT  
NERO  
2019



RIESLING  
RENANO  
2020



BRECCIA

## Breccia

Mezzocorona (TN) 38016 | Via Canè, 16  
info@cantinabreccia.it | www.cantinabreccia.it

Breccia è territorio. È montagne, torrenti, valli, paesaggi, cura, bellezza. È quello che ci distingue e la solida base su cui vogliamo costruire la nostra nuova realtà. Una piccola cantina che nasce a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana.

BRECCIA  
EXTRA BRUT  
2019 Trentodoc



LAGREIN  
NEROGELSO  
2022 Trentino Doc



ROSATO  
CHIAROSCURO  
2022 Kretzer Doc



TEROLDEGO  
FUORICAMPO  
2021





## Tenute Vidi

Trento (TN) 38121 | Via del Brennero 260/B  
[info@tenutevidi.it](mailto:info@tenutevidi.it) | [www.tenutevidi.it](http://www.tenutevidi.it)

Tenute Vidi è una realtà locale legata al territorio ed alle tradizioni. I suoi quattro spumanti Trentodoc sono tutti affinati su lieviti oltre 40 mesi e lavorati con meticoloso rispetto del metodo classico.



BRUT  
2016 Trentodoc



PAS DOSÉ  
2016 Trentodoc



BRUT  
DE LA CROS  
2016 Trentodoc



ROSÉ  
2016 Trentodoc



## Villa Corniole

Giovo (TN) 38030 | Via al Gréc', 23  
[info@villacorniole.com](mailto:info@villacorniole.com) | [www.villacorniole.com](http://www.villacorniole.com)

Con un totale di circa 15 ettari di vigneto suddivisi tra Valle di Cembra e Piana Rotaliana, la storia della nostra cantina di famiglia parte da lontano: da generazioni di viticoltori che con impegno e gratificazione hanno costruito e modellato uno dei paesaggi più belli ed estremi del Trentino-Alto Adige: la Valle di Cembra.



SAGUM  
PINOT NERO  
Trentino Doc Superiore



KRÖZ  
BIANCO  
Dolomiti Igt



SALÍSA ROSÉ  
EXTRA BRUT  
Trentodoc



SALÍSA ZERO  
BRUT  
Trentodoc



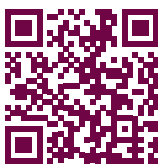


## San Michael

San Michele all'Adige (TN) 38098 | Via Roma, 61  
[info@spumante-sanmichael.it](mailto:info@spumante-sanmichael.it)  
[www.spumante-sanmichael.it](http://www.spumante-sanmichael.it)

San Michael è un'azienda piccola che produce poche migliaia di bottiglie nel centro storico del paese di San Michele all'Adige. Delle cinque tipologie commercializzate, dosaggio zero, brut e riserva, sono prodotte con i due principali vitigni, Chardonnay e Pinot Nero, mentre il Rosé ed il 100% Nero sono prodotti con solo Pinot Nero.

5



BRUT  
Trentodoc



BRUT ROSÉ  
Trentodoc



BLANC DE NOIR  
100% NERO  
Trentodoc



DOSAGGIO  
ZERO  
Trentodoc



## Cantina Sociale Roveré della Luna

Roveré della Luna (TN) 38030 | Via IV Novembre, 9  
[info@csrovere1919.it](mailto:info@csrovere1919.it) | [www.csrovere1919.it](http://www.csrovere1919.it)

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

6



VERVÉ  
ROSÉ BRUT  
2019 Trentodoc



VERVÉ  
BRUT  
2019 Trentodoc



PINOT NERO  
FELDI  
2019 Trentino Doc  
Superiore



PINOT GRIGIO  
LOMERI  
2020 Trentino Doc  
Riserva







## Cappelletti Antica Erboristeria

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

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.



AMARO  
SFUMATO



GIN  
CUP



APERITIVO  
MAZZURA



VERMOUTH  
ROUGE



**SPAGNOLLI**  
SPUMANTE DI MONTAGNA

## Spagnoli

Trento (TN) 38123 | Via G. Poli, 38  
alvise.spagnoli@gmail.com | www.spagnollispumanti.it

Un vigneto frutto di una brillante intuizione e della grande forza di volontà della famiglia Spagnoli, che da tre generazioni si impegna nella coltivazione eroica delle vigne sugli sgrebene di Cimone. La minuziosa raccolta manuale in piccole ceste permette di preservare, e poi di valorizzare, le naturali differenze delle terrazze che compongono l'anfiteatro Spagnoli, vinificate sempre separatamente.



DISIO  
Trentodoc





## Rotari

Mezzacorona (TN) 38016 | Via del Teroldego 1/E  
[info@mezzacorona.it](mailto:info@mezzacorona.it) | [www.rotari.it](http://www.rotari.it)

La Cantina Rotari è una delle più significative strutture di produzione di spumante Metodo Classico in Italia, una cantina di moderna concezione perfettamente integrata nel territorio circostante, ideata e costruita nel rispetto dell'ambiente.

9



CUVÉE 28  
Trentodoc



ALPEREGIS  
BRUT  
Trentodoc



ALPEREGIS  
ROSE  
Trentodoc



ALPEREGIS  
PAS DOSE  
Trentodoc



## Mezzacorona

Mezzacorona (TN) 38016 | Via del Teroldego 1/E  
[info@mezzacorona.it](mailto:info@mezzacorona.it) | [www.mezzacorona.it](http://www.mezzacorona.it)

Dal 1904 Mezzacorona coltiva i propri vigneti nelle valli del Trentino Alto-Adige, un territorio particolarmente vocato grazie alla varietà di microclimi che lo distingue: mite e temperato, influenzato da profonde valli, catene montuose con vette oltre i 3500 metri.

10



CASTEL  
FIRMIAN  
GEWÜRZTRAMINER  
Trentino Doc



CASTEL  
FIRMIAN  
PINOT GRIGIO  
Trentino Doc



CASTEL  
FIRMIAN  
MÜLLER  
THURGAU  
Dolomiti Igt



CASTEL  
FIRMIAN  
TEROLDEGO  
RISERVA  
Rotaliano Doc





## Agraria Riva del Garda

Riva del Garda (TN) 38066 | Via S. Nazzaro, 4  
 info@agririva.it | www.agririva.it

Agraria Riva del Garda nasce, come associazione, nel 1926 per sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino. Evolve rapidamente: nel 1957 viene fondata la cantina, mentre nel 1965 viene inaugurato il frantoio. Dal 2000 è una società cooperativa che può contare su 300 soci conferitori per la produzione di oli extravergini, vini selezionati e spumanti.

11



BREZZA RIVA  
 BRUT  
 Trentodoc



CRÉA  
 MERLOT  
 2019 Trentino Doc



LAGREIN  
 2021 Trentino Doc



MÜLLER  
 THURGAU  
 BIOLOGICO  
 2022 Trentino Doc



## Terre del Lagorai

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

Cantina storica all'interno delle possenti mura di Castel Ivano, antico maniero privato edificato nel XII secolo d.C. in Valsugana. I vini che produciamo sono vini fermi e spumanti che rispecchiano le caratteristiche dei vini di montagna fruttati ed eleganti, mai eccessivamente alcolici e giocati più sulla finezza che sull'intensità.

12



SOLARIS  
 Dolomiti IGT



PINOT NERO  
 Trentino Doc



KARL  
 EXTRA BRUT  
 Trentodoc



FRANZ  
 BRUT ROSÉ  
 Trentodoc





## Vivallis

Nogaredo (TN) 38060 | Via per Brancolino, 4  
[info@vivallis.it](mailto:info@vivallis.it) | [www.vivallis.it](http://www.vivallis.it)

Vivallis è il marchio che nasce nel 2004 raccogliendo l'eredità secolare della Società Agricoltori Vallagarina - Vallis Agri Scarl. "VI" come viticoltori, vite, vino e vita; "VALLIS" a dimostrare il forte legame con la latinità e con le radici della cultura enologica della valle.

13



MARZEMINO  
DEI ZIRESI  
2021 Trentino  
Superiore Doc



VALENTINI  
DI WEINFELD  
BRUT  
2019 Trentodoc



DEPERO  
BIANCO  
2021 Dolomiti IGT



PIWI  
WHITE ROCK  
2022 Dolomiti IGT



## MONFORT

FAMIGLIA SIMONI  
DAL 1946

## Monfort

Lavis (TN) 38015 | Via Carlo Sette, 21  
[info@cantinemonfort.it](mailto:info@cantinemonfort.it) | [cantinemonfort.com](http://cantinemonfort.com)

Monfort è la storia della famiglia Simoni, un sogno nato nel 1945 che ha saputo trasformarsi ed evolversi nel tempo. Valori condivisi, amore per la propria terra, curiosità e fiducia sono le radici su cui poggia l'azienda, che oggi vive nella quarta generazione.

14



'CORYLUS'  
NOSIOLA  
2019 Vigneti delle  
Dolomiti IGT



LE GÉNÉRAL  
BLANC  
2015 Trentodoc  
Dosaggio Zero



MONFORT  
ROSÉ  
2020 Trentodoc  
S.A.



MONFORT  
TEROLDEGO  
Rotaliano Doc





## Cantina La-Vis

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

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.



MASO FRANCH BIANCO 2017 Dolomiti IGT	CODROS CABERNET SAUVIGNON 2019 Trentino Doc	DIAOL CHARDONNAY 2021 Trentino Doc	GREGGI LAGREIN 2019 Trentino Doc
--	--	--	--



**CEMBRA**▲  
cantina di montagna

## Cembra

Cembra Lisignago (TN) 38034 | Viale IV Novembre, 72  
info@cembracantinadimontagna.com  
www.cembracantinadimontagna.it

Cembra Cantina di Montagna, nata nel 1952, è la realtà vitivinicola più alta del Trentino (700 m s.l.m.) e la terza in Italia. Dai vigneti adagiati su ripidi pendii e terreni porfirici, nascono vini inconfondibili con sapidità, mineralità e persistenza straordinarie.



MÜLLER  
THURGAU  
2021 Trentino Doc

PINOT NERO  
2020  
Trentino Doc

RIESLING  
2020  
Trentino Doc

OROSSO  
RISERVA  
2017 Trentino Doc





## Letrari

Rovereto (TN) 38068 | Via Monte Baldo, 13/15  
[info@letrari.it](mailto:info@letrari.it) | [www.letrari.it](http://www.letrari.it)

La storia della famiglia Letrari si intreccia con quella del vino trentino sin dal 1647. Dai vigneti di famiglia otteniamo le uve che, vendemmiate a mano, danno origine alla selezionata produzione di circa 140.000 bottiglie. Tradizione e innovazione sono il nostro credo, principi attuati coniugando l'esperienza passata con le più moderne pratiche agronomiche ed enologiche eco sostenibili.

17



DOSAGGIO  
ZERO  
2020 Trentodoc



QUORE  
RISERVA  
2015 Trentodoc



QUORE  
PIENNE  
RISERVA  
2016 Trentodoc



MARZEMINO  
TRENTINO  
2021



## Bellaveder

San Michele all'Adige (TN) 38010 | Maso Belvedere, 1  
[info@bellaveder.it](mailto:info@bellaveder.it) | [www.bellaveder.it](http://www.bellaveder.it)

Il nostro giardino vitato si estende in un unico corpo di otto ettari a monte del paese di San Michele all'Adige sul conoide di Faedo. Nel 2003 a fianco del maso, già Mansum Bellaveder nel catasto del 1780, è stata realizzata una moderna cantina ipogea, in cui la tecnologia rimane ancella dell'artigianalità.

18



BRUT NATURE  
RISERVA  
2019 Trentodoc



LAGREIN  
DUNKEL  
RISERVA  
'MANSUM'  
2019 Trentodoc



SAUVIGNON  
SELEZIONE  
'FAEDI'  
2022 Vigneti delle  
Dolomiti IGT



GEWÜRZ-  
TRAMINER  
2022 Trentino Doc





## Brioleum

Arco (TN) 38062 | Via Sant'Andrea, 16 N  
 info@brioleum.it | www.brioleum.it

Mi chiamo Gian Piero Scannone e nel 2016 ho fondato l'azienda agricola Brioleum, nata dalla passione trasmessa da nonno Ferruccio, che sin da piccolo mi ha fatto calpestare le olivaie del Monte Brione. Tutto quello che è nato come semplice passione, si è trasformato nel giro di poco tempo in una missione verso la qualità e la perfezione.

BRIOLEUM  
 Garda Dop Trentino

TENUTA  
 FERRUCCIO  
 Garda Dop Trentino

TENUTA  
 SCANNONE  
 Garda Dop Trentino



## Frantoio di Riva

Riva del Garda (TN) 38066 | Via S. Nazzaro, 4  
 info@agririva.it | www.agririva.it

Agraria Riva del Garda nasce, come associazione, nel 1926 per sostenere e promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda Trentino. Evolve rapidamente: nel 1957 viene fondata la cantina, mentre nel 1965 viene inaugurato il frantoio. Dal 2000 è una società cooperativa che può contare su 300 soci conferitori per la produzione di oli extravergini, vini selezionati e spumanti.

46° PARALLELO  
 Biologico

ULIVA  
 Dop Garda Trentino





## Teroldego Evolution

info@cantinadevigili.it

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.

DE VESCOVI  
ULZBACH  
VIGILIUS  
Rotaliano Doc

DE VIGILI  
TONALITE  
Rotaliano Doc

DORIGATI  
DIEDRI  
Rotaliano Doc  
Riserva

MARCO  
DONATI  
BAGOLARI  
Rotaliano Doc

21

23



ENDRIZZI  
LEONCORNO  
Rotaliano Doc  
Riserva

FORADORI  
Vigneti delle  
Dolomiti IGT

GAIERHOF  
Rotaliano Doc

A. MARTINELLI  
Rotaliano Doc

ZENI  
LE ALBERE  
Rotaliano Doc



tandempubblicita.it





ISTITUTO DI TUTELA

## Istituto Tutela Grappa del Trentino

Trento (TN) 38122 | Via del Suffragio, 3  
 info@grappatrentina.it | grappatrentina.it

Documenti risalenti alla prima metà dell'Ottocento già attestano la presenza in Trentino di "mastri distillatori", coloro che l'arte del "lambicà" l'hanno appresa con l'esperienza e con la passione, tanto che alla corte degli Asburgo si usava bere distillati provenienti dal Trentino. È proprio da questa passione che verso la metà del Novecento, Tullio Zadra, giovane garzone nella bottega di un importante ramiere di Calliano fabbricante, tra l'altro, di apparecchi per la distillazione, decise di iniziare a costruire per conto proprio alambicchi speciali. È con Zadra che nasce il metodo del bagnomaria che da allora ha contraddistinto la qualità delle grappe trentine. È da questo momento che alcuni storici distillatori trentini decidono di dare vita a un organismo di tutela del prodotto. Dopo diversi anni di sperimentazione sulle tecniche di produzione e di incontri tra produttori nasce l'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Esattamente è il 1969 quando anno in cui i produttori trentini, ancora oggi unico caso in Italia, mettono per iscritto le regole di autodisciplina e dei controlli di qualità sulla grappa. l'Istituto offre al consumatore la garanzia di una indiscutibile qualità certificata dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige attraverso analisi di laboratorio e dalla Camera di Commercio di Trento presso la quale è operante una Commissione per l'analisi organolettica.

22

24



**Cooperazione  
Trentina**

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

# DELLE UVE E DEI GRASPATI VIAGGIO INTORNO ALLA VITE

La coltivazione della vite, la produzione e il commercio del vino, hanno costituito da tempi assai remoti uno dei principali motori dell'economia trentina.

Attraverso l'esposizione di libri, documenti e immagini delle loro collezioni, la Biblioteca comunale e l'Archivio storico del Comune di Trento intendono proporre un percorso attraverso la storia di questo importante settore dell'economia del nostro territorio.

Della produzione e del commercio del vino rimane traccia nella ricca documentazione conservata: proclami, registri delle bollette per il commercio dei vini, suppliche dei cittadini alle autorità riguardo ai termini della vendemmia, querele per il contrabbando, atti di causa tra la città e i paesi del lungo Adige, oltreché nelle pubblicazioni a stampa antiche coeve. Vengono offerti spunti di riflessione anche sulle "feste dell'uva" che, durante tutto il corso degli anni '30 del Novecento, ottengono un notevole successo popolare, spinte anche dalla retorica e dalla propaganda del governo fascista. La Biblioteca propone inoltre spunti di lettura, saggistica e narrativa, di ascolto e di visione legati al tema della vite e del vino.

LIBRI, DOCUMENTI  
E IMMAGINI DALLE  
COLLEZIONI  
DELLA BIBLIOTECA  
E DELL'ARCHIVIO  
STORICO DEL  
COMUNE DI  
TRENTO



## DELLE UVE E DEI GRASPATI

VIAGGIO INTORNO ALLA VITE

16 OTTOBRE - 30 NOVEMBRE 2023

Libri, documenti e immagini dalle collezioni  
della Biblioteca e dell'Archivio storico del Comune di Trento

Biblioteca Comunale di Trento  
Via Roma, 55  
38100



In occasione dell'evento  
CITTÀ DI TRENTO  
**AUTUMNUS**  
i frutti della terra

**DAL 16 OTTOBRE  
AL 30 NOVEMBRE 2023**

**Da lunedì a venerdì,  
ore 8.30 - 18.30**

**Biblioteca Comunale  
di Trento**

Via Roma, 55



COMUNE DI TRENTO



BIBLIOTECA  
COMUNALE  
DI TRENTO

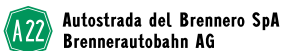
In occasione dell'evento

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

Top Partner



Premium Partner



Sostenitori



Media Partner



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



## Patrocini

---



## Collaborazioni

---

