

AVVISO PUBBLICO

AUTUMNUS i frutti della terra - città di Trento - III° edizione (19-22 ottobre 2023)

Cambiano date e luoghi, arrivano nuovi chef e proposte eno-gastronomiche, aprendosi a culture che arrivano da oltre confine.

La formula non cambia: **Autumnus** - I frutti della Terra Città di Trento, il festival delle eccellenze organizzato dalla **ProLoco Centro Storico di Trento ApS**, torna per la sua terza edizione, **dal 19 al 22 ottobre 2023**, con quattro giorni interamente dedicati al mondo del cibo, del vino, della scoperta e dell'approfondimento.

Dopo il grande successo registrato lo scorso anno ci siamo chiesti come poter ancora crescere e migliorare. La risposta è arrivata confrontandoci con i principali protagonisti della scorsa edizione.

La trentinità resterà il cuore pulsante di Autumnus, ma la terza edizione avrà profumi e sfumature che arrivano anche da lontano, per incrementare **quel connubio tra amore per la nostra terra e veicolo per il turismo che è stata tra le formule vincenti delle prime due edizioni**.

Qualche dettaglio, partendo dai luoghi che ospiteranno la manifestazione. Due i punti fermi che ritroveremo: **Piazza Duomo** e **Castello del Buonconsiglio**.

La prima, in collaborazione con il Muse, è il simbolo della nostra città e sarà completamente dedicata a scoprire un programma ricco di attività laboratoriali, dimostrazioni scientifiche, letture animate e incontri tematici per i più piccoli e non solo. Inoltre è il punto da cui accedere a due location esclusive e affascinanti, che da questa edizione andranno ad arricchire la nostra manifestazione: il **Museo Diocesano** e la **Torre Civica**, con i suoi spazi completamente restaurati dopo l'incendio di qualche anno fa.

Il secondo è diventato teatro insostituibile della cena con gli **chef stellati** e le **bollicine di montagna**, che accompagnano gli ospiti in un viaggio unico nella storia, nei sapori, nella cultura. Da un'epoca all'altra, da un capolavoro all'altro, da un sapore all'altro. La cucina verrà affidata a nomi illustri che **arrivano da lontano per Autumnus**.

Fra gli altri luoghi sede dell'evento, la magnifica piazza su cui si affaccia il castello, **Piazza Mostra**, aperta al pubblico da pochi giorni, che ospiterà l'area espositiva con oltre **40 produttori locali** (bando disponibile dal 30.05.23 on line sul sito www.autumnus.trento.it).

E infine, ancora una piazza simbolo della città, **Piazza Battisti**, che sarà teatro degli show cooking dei nostri chef: veri e propri spettacoli, con più appuntamenti pensati per pochi spettatori dove **l'ingrediente trentino sarà rivisitato e abbinato ad un produttore enoico del territorio che è in esposizione durante la manifestazione**.

Letteralmente sotto i loro piedi, in un'altra delle aree più prestigiose e uniche della città, i ricercatori della Fondazione Mach cureranno approfondimenti e laboratori degustativi. In occasione dei 150 anni di questo partner, che da subito ha creduto in Autumnus, abbiamo voluto riservare loro l'intera **area del Sass**.

Con il patrocinio di:



Tra le conferme della scorsa edizione: ampio spazio al mondo del pane, che troverà la sua collocazione a **Palazzo Roccabruna** con assaggi, laboratori per grandi e piccini e cultura sulla panificazione.

Ma veniamo alla grossissima ed impegnativa novità di questa edizione. Le due location prescelte sono quella di **Palazzo Festi** e parte del **Teatro Sociale**. Nelle sale del primo, dislocate su tre diversi piani, avranno luogo tutti gli approfondimenti guidati per conoscere meglio il mondo del vino e la filiera dei prodotti gastronomici di qualità Trentino.

Al **Teatro Sociale** invece andremo a ricreare in piccolo una **mappa vitivinicola** della nostra provincia, offrendo al visitatore un viaggio tra i più rappresentativi vini del Trentino. Le poltrone del teatro verranno smontate per creare un ambiente unico e suggestivo a cui si potrà accedere da piazza Battisti: palco e platea diventeranno quindi scenario di una degustazione unica nel suo genere, dove si potranno incontrare produttori, vignaioli e sommelier per approfondire curiosità e note tecniche.

Riteniamo sia importante proporre **eventi** che riescano a **trasmettere il valore delle nostre tradizioni culturali, della nostra identità, e la qualità delle nostre eccellenze a carattere gastronomico, enoico ed agroalimentare.**

Crediamo che il format proposto, rappresenti una occasione per coloro che ci “scopriranno” venendo da fuori regione e dall'estero, ma anche per noi che siamo chiamati a riscoprire ciò che caratterizza il nostro patrimonio e il nostro territorio tramite i suoi prodotti.

Allegati:

- A) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE area espositiva Teatro Sociale,

Il Presidente
