

RASSEGNA STAMPA

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

## Oltre 20mila visitatori: Autumnus 2022 da record

Corriere del Trentino 16 Sep 2022

Oltre 20 mila visitatori: l'edizione 2022 di «Autumnus, i frutti della terra-Città di Trento» che si è tenuta lo scorso fine settimana, organizzata dalla Proloco Centro Storico Trento APS, va in archivio con numeri record. Sono stati ben 1.297 gli iscritti alle 39 degustazioni, 186 quanti hanno assistito ai 6 show cooking stellati programmati in piazza del Duomo. Oltre 2.000 le partecipazioni ai laboratori, esauriti i 16 appuntamenti scientifici dedicati a grandi e piccini, con 350 partecipanti. La sorpresa più piacevole è stata rappresentata proprio dalla partecipazione dei piccoli con le loro famiglie: 929 bambini si sono alternati nei 52 momenti di sperimentazione pensati per loro, 164 quelli presenti ai tre spettacoli messi in scena. A questa edizione erano presenti 47 produttori, 49 fondazioni, tra istituti di tutela ed enti collaboranti, 14 chef stellati e maestri pasticceri, alcuni arrivati da fuori regione. Il top è stato rappresentato da Stelle al Castello, l'evento di sabato 10 al Buonconsiglio: i 147 partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti dei migliori chef e maestri pasticceri d'Italia e degustare bollicine di montagna, scegliendo tra tutte le 63 case spumantistiche che aderiscono all'Istituto Trento Doc.

“Oltre 20 mila visitatori: l'edizione 2022 di «Autumnus, i frutti della terra-Città di Trento» che si è tenuta lo scorso fine settimana, organizzata dalla Proloco Centro Storico Trento APS, va in archivio con numeri record. Sono stati ben 1.297 gli iscritti alle 39 degustazioni, 186 quanti hanno assistito ai 6 show cooking stellati programmati in piazza del Duomo.”

## Sapori, stand e musica «Autumnus» fa il bis

La kermesse parte in anticipo: debutto il 9 settembre

Corriere del Trentino 31 Aug 2022 di Sara Santolini



Prima edizione Autumnus ha aperto i battenti nel 2021. Ha attirato 2000 partecipazioni per 70 eventi su tre giorni. Per l'occasione si è svolta la Cena con le Stelle: sei chef stellati hanno cucinato al Castello del Buonconsiglio.

Dal 9 all'11 settembre TRENTO Trento ospita la seconda edizione di «Autumnus - i frutti della terra». Il festival presentato ieri promuove l'allungamento della stagione turistica e valorizza l'enogastronomia locale. Le date sono il risultato di un compromesso: proprio a Trento dal 22 settembre si terrà il Festival dello Sport e Autumnus ha dovuto optare per un «anticipo» d'autunno per evitare la sovrapposizione.

Il presidente della ProLoco centro storico Trento Marco Lazzeri è però soddisfatto: «È il weekend giusto — dice — perché cade prima dell'inizio delle scuole e segna il passaggio dall'estate». Sono 51 le Associazioni, Enti e Istituti che collaborano con la ProLoco e un centinaio di volontari alla realizzazione dell'evento con il patrocinio della Regione, la Provincia di Trento e il Comune di Trento e in collaborazione con Trentino Marketing e Apt Trento Monte Bondone. «Vedere seduti tutti allo stesso tavolo è importante — ha detto Lazzeri — siamo bravi a produrre ma meno a raccontarci: l'obiettivo comune è investire questa tendenza».

L'assessore alla cultura Mirko Bisesti ha definito la manifestazione «un evento dalla forte vocazione culturale e che allo stesso tempo ci offre l'opportunità di promuovere la nostra terra, i prodotti e i produttori locali» mentre l'assessore al turismo Roberto Failoni ha rimarcato l'opportunità di allungare la stagione turistica: «Autunno e primavera — ha detto — sono due stagioni ove il Trentino ha straordinarie potenzialità per ampliare la propria offerta turistica: per questo siamo particolarmente felici di questa seconda edizione di Autumnus».

Soddisfazione anche dal sindaco di Trento Franco Ianeselli: «Negli anni — ha detto — l'appuntamento si è evoluto ed arricchito, mantenendo il legame con la terra ma aprendosi anche alle novità: pur conservando il carattere della grande festa popolare, Autumnus propone infatti un programma di qualità che è anche vetrina di un territorio che mantiene una forte vocazione agricola».

Protagonisti i produttori locali con 40 espositori, che quest'anno si troveranno in piazza Fiera per tutto il giorno (dalle 10 alle 23 nelle giornate di venerdì e sabato e fino alle 22 la domenica); 60 gli stand enogastronomici e oltre 50 gli eventi per quello che viene presentato come un vero e proprio viaggio sensoriale tra oltre 100 specialità enogastronomiche ed agroalimentari. Piazza D'Arco e piazza Fiera saranno dedicate alle degustazioni guidate, agli showcooking e ai laboratori, così come Palazzo Roccabruna e la Filarmonica di Trento alle degustazioni; piazza D'Arco sarà il luogo dei laboratori scientifici, mentre in Fondazione Caritro ci sarà spazio per Convegni e approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale. Sabato 10 appuntamento al Castello del Buonconsiglio per 137 fortunati che riusciranno a prenotare «Stelle al Castello», la serata di degustazione con nove nomi di chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri: Peter Brunel, Claudio Sadler, Diego Rossi, Matteo Felter, Franco Favaretto, Theodor Falser, Marie Novella Salani, Diego Crosara e Andrea Tortora. Al Teatro Sociale si potrà assistere a spettacoli di musica, danza e prosa: clou della programmazione «Trio», il concerto di Ron previsto per domenica nell'ambito del «Non abbiamo bisogno di parole Live Tour» che celebra i 50 anni di musica di uno tra i protagonisti della nostra canzone d'autore. Infine «Autumnus in tour», un programma di visita nelle aziende agricole locali

“Dal 9 all'11 settembre TRENTO Trento ospita la seconda edizione di «Autumnus - i frutti della terra». Il festival presentato ieri promuove l'allungamento della stagione turistica e valorizza l'enogastronomia locale”

## Sapori e storie contadine: torna «Autumnus» con 60 stand in centro città

La kermesse parte in anticipo: debutto il 9 settembre

Corriere dell'Alto Adige 31 Aug 2022 Di Sara Santolini



Prima edizione Autumnus ha aperto i battenti nel 2021. Ha attirato 2000 partecipazioni per 70 eventi su tre giorni. Per l'occasione si è svolta la Cena con le Stelle: sei chef stellati hanno cucinato al Castello del Buonconsiglio.

TRENTO Dal 9 all'11 settembre Trento ospita la seconda edizione di «Autumnus – i frutti della terra». Il festival presentato ieri promuove l'allungamento della stagione turistica e valorizza l'enogastronomia locale. Le date sono il risultato di un compromesso: proprio a Trento dal 22 settembre si terrà il Festival dello Sport e Autumnus ha dovuto optare per un «anticipo» d'autunno per evitare la sovrapposizione.

Il presidente della ProLoco centro storico Trento Marco Lazzeri è però soddisfatto: «È il weekend giusto — dice — perché cade prima dell'inizio delle scuole e segna il passaggio dall'estate». Sono 51 le Associazioni, Enti e Istituti che collaborano con la ProLoco e un centinaio di volontari alla realizzazione dell'evento con il patrocinio della Regione, la Provincia di Trento e il Comune di Trento e in collaborazione con Trentino Marketing e Apt Trento Monte Bondone. «Vedere seduti tutti allo stesso tavolo è importante — ha detto Lazzeri — siamo bravi a produrre ma meno a raccontarci: l'obiettivo comune è invertire questa tendenza».

L'assessore alla cultura Mirko Bisesti ha definito la manifestazione «un evento dalla forte vocazione culturale e che allo stesso tempo ci offre l'opportunità di promuovere la nostra terra, i prodotti e produttori locali» mentre l'assessore al turismo Roberto Failoni ha rimarcato l'opportunità di allungare la stagione turistica: «Autunno e primavera — ha detto — sono due stagioni ove il Trentino ha straordinarie potenzialità per ampliare la propria offerta turistica: per questo siamo particolarmente felici di questa seconda edizione di Autumnus». Soddisfazione anche dal sindaco di Trento Franco Ianeselli: «Negli anni — ha detto — l'appuntamento si è evoluto ed arricchito, mantenendo il legame con la terra ma aprendosi anche alle novità: pur conservando il carattere della grande festa popolare, Autumnus propone infatti un programma di qualità che è anche vetrina di un territorio che mantiene una forte vocazione agricola».

Protagonisti i produttori locali con 40 espositori, che quest'anno si troveranno in piazza Fiera per tutto il giorno (dalle 10 alle 23 nelle giornate di venerdì e sabato e fino alle 22 la domenica); 60 gli stand enogastronomici e oltre 50 gli eventi per quello che viene presentato come un vero e proprio viaggio sensoriale tra oltre 100 specialità enogastronomiche ed agroalimentari. Piazza Duomo e piazza Fiera saranno dedicate alle degustazioni guidate, agli showcooking e ai laboratori, così come Palazzo Roccabruna e la Filarmonica di Trento alle degustazioni; piazza D'Arogno sarà il luogo dei laboratori scientifici, mentre in Fondazione Caritro ci sarà spazio per Convegni e approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale. Sabato 10 appuntamento al Castello del Buonconsiglio per 137 fortunati che riusciranno a prenotare «Stelle al Castello», la serata di degustazione con nove nomi di chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri: Peter Brunel, Claudio Sadler, Diego Rossi, Matteo Felter, Franco Favaretto, Theodor Falser, Marie Novella Salani, Diego Crosara e Andrea Tortora. Al Teatro Sociale si potrà assistere a spettacoli di musica, danza e prosa: clou della programmazione «Trio», il concerto di Ron previsto per domenica nell'ambito del «Non abbiamo bisogno di parole Live Tour» che celebra i 50 anni di musica di uno tra i protagonisti della nostra canzone d'autore. Infine «Autumnus in tour», un programma di visita nelle aziende agricole locali

“Protagonisti i produttori locali con 40 espositori, che quest'anno si troveranno in piazza Fiera per tutto il giorno (dalle 10 alle 23 nelle giornate di venerdì e sabato e fino alle 22 la domenica); 60 gli stand enogastronomici e oltre 50 gli eventi per quello che viene presentato come un vero e proprio viaggio sensoriale tra oltre 100 specialità enogastronomiche ed agroalimentari.”

# TRENTINO MESE

attualità, cultura, opinioni  
**tm**  
trentinomese

**RIVOLUZIONE ROSA**  
QUANDO IL "GREEN"  
PASSA PER LE DONNE

**COME "SPOON RIVER"**  
CIMITERO DI TRENTO:  
UN LUOGO PIENO DI VITA

**IL MATRIMONIO  
DEL MESE**

**1 frutti  
della terra**  
I COLORI, I PROFUMI,  
LE VARIETÀ. A TRENTO  
DAL 9 ALL'11 SETTEMBRE,  
IN OCCASIONE  
DELLA SECONDA EDIZIONE  
DI AUTUMNUS  
a cura della Città di Trento

**CERCATORI D'ORO**  
È POCO, MA C'È  
CHI LO CERCA

**Festival dello Sport**  
TUTTI I NOMI E LE ANTICIPAZIONI

**IL "RIFIUTO"  
DI RASSEGNA**

**LUCIANO OLZER**  
L'ARTE DI FOTOGRAFARE  
CIÒ CHE NON SI VEDE

**FORTE LARINO**  
MAESTOSO, FORMA A "L",  
SFINZALTRÒ DA VISITARE

**IL MIO AL "BUONI"**  
"QUESTA VOLTA  
CANTO  
JANNACCI"

**ELIO**  
- FELSI -

**tr eventi**

## AUTUMNUS: I FRUTTI DELLA TERRA

CITTÀ DI TRENTO DAL 9 ALL'11 SETTEMBRE, UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER CHI AMA, VIVE E CREDE CHE IL CIBO NON SIA SOLO NUTRIMENTO MA ANCHE CULTURA E BENESSERE

**L'**autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, la varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all'11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus - I frutti della terra. Nel centro storico della città torna il Festival delle eccellenze eno e che, gastronomiche ed agglomeranti organizzato dalla Pro.Loco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno. Se la prima edizione, che ricordiamo si è svolta in l'immediato dopo pandemia tra mille dubbi e incertezze, è stata una scommessa - verità, ora - fatta per la crescita di questa manifestazione è palpabile.

**"Siamo stati felici di rivivere la gente assaggiare, scoprire e capire i prodotti del nostro meraviglioso Trentino - racconta il Presidente della Pro.Loco Centro Storico Marco Lazzeri. Abbiamo raccolto i complimenti e riflettuto su come crescere ulteriormente. Autumnus è un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere. Vogliamo ricordare il centro di artigiani del gusto e il loro sapere: fiero, con un linguaggio nuovo che fa della semplicità, ma anche del ricercatezza, il suo punto di forza. Incantare i trentini, far innamorare i visitatori, fare in modo che siano sempre di più quelli**

**tr eventi**

**tr eventi**

che apprezzano i prodotti del nostro territorio e vengono a scoprirli. Per farlo bisogna investire sulla qualità e sulle competenze".

Anche in questa seconda edizione i protagonisti saranno i produttori locali con i loro espositi. Sono 40 quelli che si troveranno non più lungo via Belanzani, bensì in piazza Fiera, dove sarà possibile anche trovare artigiani o vendors pensati proprio per godersi la bontà esposte, con un'aria prolungata fino alle 23 in tutto e tre le serate.

Accanto alla parte di assaggi, confronto diretto con produttore e possibilità di acquisto, Autumnus propone infatti un calendario ricco di appuntamenti. Laboratori creativo-didattici per bambini, visite tra le aziende a stretto contatto con chi trasforma i frutti della terra grazie a la novità del nome eloquente "Autumnus in Terra". E poi degustazioni eniche nella prestigioso sala del palazzo della Filarmonica, 7 diversi show cooking in piazza del Duomo. Proprio qui, nei pavoni che domina la magnifica piazza col Nettuno, sarà possibile partecipare anche a laboratori, caffè scientifici e degustazioni guidate. Laboratori e degustazioni guidate saranno organizzati anche all'interno di Palazzo Roccabruna, vera e propria roccaforte dei prodotti locali, alla Fondazione Centro e in Piazza d'Arco, dove ci saranno soprattutto le attività pensate per gli ospiti più giovani e la protagonista principale sarà la scienza, grazie alla collaborazione del Museo e la Fondazione Mach. Tra le location del festival, anche il prestigioso Teatro Sociale, sede degli spettacoli artistici. Torne anche l'appuntamento per vivere una serata da fiaba con Stello al Castello. Nove tra chef stallati, pastry chef e Maestri pasticcioli arriveranno da tutta Italia, per deliziarci i palati dei 157 fortunati che riusciranno a prenotare l'appuntamento fissato per sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio. Una serata in cui si potranno gustare anche le collezioni di montagna grasi e la collaborazione con l'Istituto Trento Doc, che darà la possibilità verrà di abbattere ed aprire iris piatti stallati un calice. All'evento parteciperanno anche i vignaioli del vino santo trentino, l'Istituto tutela della grappa e i Drupe, micro-sorrellazione tutta trentina. Insomma, un format innovativo e attrattivo che vede coinvolta oltre 40 tra enti, Parafarmaci, attività, Consorti di tutela e Associazioni di categoria del Trentino. Sia gli ospiti che i trentini si sentiranno così protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale dell'enogastronomia e del mondo agroalimentare a 360 gradi.

Sono 51 le Associazioni. Enti e Istituti che collaborano alla buona riuscita di Autumnus - I frutti della terra, evento che anche per questa seconda edizione ha il patrocinio di Regione Trentino Alto Adige/Südtirol, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento e viene realizzata in collaborazione con Trentino Marketing e Apt di Trento Monte Bondone. Il tutto non sarebbe possibile senza il prezioso attivo di un comitato di volontari della Pro.Loco Centro Storico, realtà in costante crescita che ad oggi conta 267 associati.

L'idea è partecipare e imparare, conoscere e toccare con mano, condividere e sperimentare insieme in un clima di ritrovata socialità che ci faccia riscoprire dopo questi anni difficili la serietà di una tavola riccamente imbandita.

### I Luoghi di Autumnus

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

“«Autumnus: I frutti della terra. Città di Trento dal 9 all'11 settembre, un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere”

Appuntamento dal 9 all'11 settembre a Trento

## Autumnus - i frutti della terra: presentata la seconda edizione

L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 occasione della seconda edizione di Autumnus – I frutti della terra. Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno. Se la prima edizione, che ricordiamo si è svolta nell'immediato dopo pandemia di incertezze, è stata una scommessa - vinta, ora l'attesa per la crescita di questa manifestazione è palpabile.

Per l'assessore al turismo e sport autunno e primavera sono due stagioni ove il Trentino ha straordinarie potenzialità per ampliare turistica. Per questo esprime particolare soddisfazione per questa seconda edizione di Autumnus. Un evento realizzato grazie a pro loco, un'occasione di convivialità per ospiti e residenti. Un tassello importante affinché la città di Trento diventi turistica a 360 gradi. Per l'assessore alla cultura si tratta di una manifestazione che rende onore a tutto il Trentino. Un evento dalla forte vocazione di cui lo stesso tempo offre l'opportunità di promuovere il territorio, i prodotti e produttori locali. Un ringraziamento particolare è stato rivolto all'anima fondamentale del volontariato.

Tutti i dettagli sono disponibili sul sito: <https://autumnus.trento.it/>.



"Siamo stati felici di rivedere la gente assaggiare, scoprire e capire i prodotti del nostro meraviglioso Trentino - racconta il Presidente della ProLoco Centro Storico Marco Lazzeri - Abbiamo raccolto i complimenti e riflettuto su come crescere ulteriormente. Autumnus è un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere. Vogliamo riportare al centro gli artigiani del gusto e il loro saper fare, con un linguaggio nuovo che fa della semplicità, ma anche della ricercatezza, il suo punto di forza. Incantare i trentini, far innamorare i visitatori, fare in modo che siano sempre di più quelli che apprezzano i prodotti del nostro territorio e vengono a scoprirli. Per farlo bisogna investire sulla qualità e sulle competenze".

Anche in questa seconda edizione i protagonisti saranno i produttori locali con i loro espositori. Sono 40 quelli che si troveranno non più lungo via Belenzani, bensì in piazza Fiera, dove sarà possibile anche trovare angolini di verde pensati proprio per godersi le bontà esposte, con orario prolungato fino alle 23 nella serata di venerdì 9 e sabato 10.

Accanto alla parte di assaggio, confronto diretto col produttore e possibilità di acquisto, Autumnus propone infatti un calendario ricco di appuntamenti. Laboratori creativo-didattici per bambini, visite nelle aziende a stretto contatto con chi trasforma i frutti della terra grazie alla novità dal nome eloquente: "Autumnus in Tour". E poi degustazioni eniche nelle prestigiose sale del palazzo della Filarmonica, diversi show cooking stellati in piazza del Duomo, Bellingeri Alessandro, Fortunato Sabino, Alfio Ghezzi e da Dobbiaco l'amico Crish Oberhammer solo alcuni dei nomi presenti. Proprio qui, nel pavilion che dominerà la magnifica piazza col Nettuno, sarà possibile partecipare anche a laboratori, caffè scientifici e degustazioni guidate. Laboratori, approfondimenti e degustazioni guidate saranno organizzati anche all'interno di Palazzo Roccabruna, vera e propria roccaforte dei prodotti locali, alla Fondazione Caritro e in Piazza d'Arognò, dove ci saranno soprattutto le attività pensate per gli ospiti più giovani e la protagonista principale sarà la scienza, grazie alla collaborazione col Muse e la Fondazione Mach. Tra le location del festival, anche il prestigioso Teatro Sociale, sede degli spettacoli artistici/culturali.

Torna anche l'appuntamento per vivere una serata da faba con Stelle al Castello. Peter Brunel, Claudio Sadler, Diego Rossi, Matteo Felzer, Franco Favaretto, Theodor Falser, Marie Novella Salani, Diego Crosara e Andrea Tortora, nove tra chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri che arriveranno da tutta Italia, per deliziare i palati dei 137 fortunati che riusciranno a prenotare l'appuntamento fissato per sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio. Una serata in cui si potranno gustare anche le bollicine di montagna grazie alla collaborazione con l'Istituto Trento Doc, che darà la possibilità unica di abbinare ad ognuno dei piatti stellati un calice abbinato. All'evento partecipano anche i vignaioli del vino santo trentino, l'Istituto tutela della grappa e i Drupe, micro-torrefazione tutta trentina. Insomma, un format innovativo e attrattivo che vede coinvolti enti, Fondazioni, Istituti, Consorzi di tutela e Associazioni di categoria del Trentino. Sia gli ospiti che i trentini si sentiranno così protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale dell'eno-gastronomia e del mondo agroalimentare a 360 gradi.

Sono 51 le Associazioni, Enti e Istituti che collaborano alla buona riuscita di Autumnus – I frutti della terra, evento che anche per questa seconda edizione ha il patrocinio di Regione Trentino Alto Adige/Südtirol, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento e viene realizzata in collaborazione con Trentino Marketing e Apt di Trento Monte Bondone. Il tutto non sarebbe possibile senza l'impegno attivo di un centinaio di volontari della ProLoco Centro Storico, realtà in costante crescita che ad oggi conta 260 associati.

L'idea è partecipare e imparare, conoscere e toccare con mano, condividere e sperimentare insieme in un clima di ritrovata socialità che ci faccia riscoprire dopo questi anni difficili la piacevolezza di una tavola riccamente imbandita.

(g2)

"Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze eniche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno."

## Dal 9 all'11 settembre in piazza D'Arognò e alla Fondazione Caritro incontro con gli esperti FEM FEM ad Autumnus: dai frutti del futuro all'orto didattico

Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento organizzata dalla ProLoco centro storico Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach, che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori. Dal "Giardino dei frutti di domani" all'orto didattico, dalle degustazioni di vini resistenti alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà, una noce o un mirtillo, per arrivare al "memory" di piante aromatiche, rivolto ai più piccoli.



Diverse varietà di mela

🔗 Link

<https://autumnus.trento.it/programma-2022>

Venerdì 9 settembre alle 18, su prenotazione, in piazza D'Arognò (in caso di maltempo alla Fondazione Caritro) è prevista una degustazione di vini resistenti. FEM e CIVIT propongono "La ricerca dà anche buon vino". Da incroci di Vitis vinifera con altre specie del genere Vitis, si ottengono piante dette "PIWI", tolleranti a molte malattie fungine della vite.

Spazio anche alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà.

Sabato 10 settembre, alle ore 10, presso la sala conferenze Palazzo Caritro, due ricercatrici FEM, con "Cosa c'è dentro un mirtillo? Che storia racconta questa noce?", dialogheranno con il pubblico su come si creano nuove varietà di mirtillo e come si determina l'unicità di una noce tipica del Trentino.

Nella tre giorni, in piazza D'Arognò, sarà possibile ammirare l'orto didattico, che sarà allestito con il coinvolgimento degli studenti di S. Michele, per presentare alcune possibili consociazioni tra specie vegetali, valorizzando la sinergia tra le varie specie erbacee: non solo orticole, ma anche aromatiche e floricole.

Sempre in piazza D'Arognò ci saranno anche "Le piante aromatiche: un tesoro da scoprire", con laboratori in programma ogni pomeriggio dalle 15 alle 17: un "memory" realizzato con piante vere (su prenotazione).

Attraverso una modalità esperienziale sarà possibile riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche; i bambini potranno così condividere conoscenze ed esperienze sensoriali.

Nella tre giorni, dalle 10 alle 17, presso la sala conferenze della Fondazione Caritro, saranno in esposizione frutti e piante del "Giardino dei frutti di domani". Le preferenze dei consumatori ispirano da sempre la selezione dei nuovi frutti, guidata ora anche da obiettivi di salubrità nutrizionale e di resistenza alle malattie delle piante. Si potranno conoscere diverse varietà di mela, uva e piccoli frutti sviluppate in FEM.

"Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento organizzata dalla ProLoco centro storico Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach, che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori."

La gastronomia trentina scende in piazza - I frutti della terra



A cura di Pro Loco centro storico Trento

**Quando** Settembre

**Dove** Centro storico, Trento

**Contatto telefonico** 0461 329143

**Link** <https://autumnus.trento.it/>

**Tipologia** [Eventi principali](#)

**Argomento** [Turismo](#)

“La gastronomia trentina scende in piazza - I frutti della terra”

## AUTUMNUS CITTÀ DI TRENTO | I FRUTTI DELLA TERRA

Un viaggio tra i sapori della Terra Trentina, per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio e le aziende che le producono

dal 09 settembre 2022 al 11 settembre 2022

Iniziativa a cura della Pro Loco del Centro storico di Trento

Tre giorni di degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking per riscoprire le radici e le tradizioni che hanno dato vita ai prodotti simbolo del territorio trentino.

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.

[Vai al programma!](#)

Gli eventi del festival sono ad ingresso libero salvo diverse indicazioni del Programma. Per gli eventi in cui è previsto l'ingresso a pagamento basterà effettuare il saldo al momento della prenotazione online oppure in loco presso il punto info in piazza Duomo, fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Iniziativa a cura della Pro Loco del Centro storico di Trento



“Un viaggio tra i sapori della Terra Trentina, per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio e le aziende che le producono”

## Arriva a settembre Autumnus «Città di Trento – i frutti della terra»

ProLoCo Trento  
 Pubblicato: 2 mesi fa - 3 Settembre 2022  
 da Redazione Trento



L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus – I frutti della terra.

Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoCo Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno.

Se la prima edizione, che ricordiamo si è svolta nell'immediato dopo pandemia tra mille dubbi e incertezze, è stata una scommessa – vinta, ora l'attesa per la crescita di questa manifestazione è palpabile.

Per l'assessore al turismo e sport autunno e primavera sono due stagioni ove il Trentino ha straordinarie potenzialità per ampliare la propria offerta turistica. Per questo esprime particolare soddisfazione per questa seconda edizione di Autumnus.

Un evento realizzato grazie al prezioso lavoro delle pro loco, un'occasione di convivialità per ospiti e residenti. Un tassello importante affinché la città di Trento diventi turistica a 360 gradi.

La cultura si tratta di una manifestazione che rende onore a tutto il territorio dalla forte vocazione culturale e che allo stesso tempo offre l'opportunità di promuovere il territorio, i prodotti e produttori locali. Un ringraziamento particolare è stato rivolto alle pro loco, anima fondamentale del volontariato. **Tutti i dettagli sono disponibili sul sito: <https://autumnus.trentino.it/>.**

*“Siamo stati felici di rivedere la gente assaggiare, scoprire e capire i prodotti del nostro meraviglioso Trentino – racconta il Presidente della ProLoCo Centro Storico Marco Lazzeri -. Abbiamo raccolto i complimenti e riflettuto su come crescere ulteriormente. Autumnus è un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere.”*

*Vogliamo riportare al centro gli artigiani del gusto e il loro saper fare, con un linguaggio nuovo che fa della semplicità, ma anche della ricercatezza, il suo punto di forza. Incantare i trentini, far innamorare i visitatori, fare in modo che siano sempre di più quelli che apprezzano i prodotti del nostro territorio e vengono a scoprirli. Per farlo bisogna investire sulla qualità e sulle competenze’.*

Anche in questa seconda edizione i protagonisti saranno i produttori locali con i loro espositori. Sono 40 quelli che si troveranno non più lungo via Belenzani, bensì in piazza Fiera, dove sarà possibile anche trovare angolini di verde pensati proprio per godersi le bontà esposte, con orario prolungato fino alle 23 nella serata di venerdì 9 e sabato 10.

Accanto alla parte di assaggio, confronto diretto col produttore e possibilità di acquisto, Autumnus propone infatti un calendario ricco di appuntamenti. Laboratori creativi-didattici per bambini, visite nelle aziende a stretto contatto con chi trasforma i frutti della terra grazie alla novità dal nome eloquente: *“Autumnus in Tour”*.

E poi degustazioni enoiche nelle prestigiose sale del palazzo della Filarmonica, diversi show cooking stellati in piazza del Duomo, Bellingeri Alessandro, Fortunato Sabino, Alfio Ghezzi e da Dobbiaco l'amico Crish Oberhammer solo alcuni dei nomi presenti. Proprio qui, nel pavillon che dominerà la magnifica piazza col Nettuno, sarà possibile partecipare anche a laboratori, caffè scientifici e degustazioni guidate.

Laboratori, approfondimenti e degustazioni guidate saranno organizzati anche all'interno di Palazzo Roccabruna, vera e propria roccaforte dei prodotti locali, alla Fondazione Caritro e in Piazza d'Arognò, dove ci saranno soprattutto le attività pensate per gli ospiti più giovani e la protagonista principale sarà la scienza, grazie alla collaborazione col Muse e la Fondazione Mach. Tra le location del festival, anche il prestigioso Teatro Sociale, sede degli spettacoli artistici/culturali.

Torna anche l'appuntamento per vivere una serata da fiaba con Stelle al Castello Peter Brunei, Claudio Sadler, Diego Rossi, Matteo Felter, Franco Favaretto, Theodor Falser, Marie Novella Salani, Diego Crosara e Andrea Tortora, nove tra chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri che arriveranno da tutta Italia, per deliziare i palati dei 137 fortunati che riusciranno a prenotare l'appuntamento fissato per sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio.

Una serata in cui si potranno gustare anche le bollicine di montagna con la possibilità unica di abbinare ad ognuno dei piatti stellati un calice abbinato. All'evento partecipano anche i vignaioli del vino santo trentino, l'Istituto tutela della grappa e i Druper, micro-torrefazione tutta trentina. Insomma, un format innovativo e attrattivo che vede coinvolti enti, Fondazioni, Istituti, Consorzi di tutela e Associazioni di categoria del Trentino. Sia gli ospiti che i trentini si sentiranno così protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale dell'eno-gastronomia e del mondo agroalimentare a 360 gradi.

Sono 51 le Associazioni, Enti e Istituti che collaborano alla buona riuscita di Autumnus – I frutti della terra, evento che anche per questa seconda edizione ha il patrocinio di Regione Trentino Alto Adige/Südtirol, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento e viene realizzata in collaborazione con Trentino Marketing e Apt di Trento Monte Bondone. Il tutto non sarebbe possibile senza l'impegno attivo di un centinaio di volontari della ProLoCo Centro Storico, realtà in costante crescita che ad oggi conta 260 associati.

L'idea è partecipare e imparare, conoscere e toccare con mano, condividere e sperimentare insieme in un clima di ritrovata socialità che ci faccia riscoprire dopo questi anni difficili la piacevolezza di una tavola riccamente imbandita.

ARGOMENTI CORRELATI: #AUTUMNUS #CITTÀ DI TRENTO #PRESENTATA LA SECONDA EDIZIONE #PROLOCO CENTRO STORICO DI TRENTO

“L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus – I frutti della terra.”

## A Trento c'è il "Profumo di pane trentino"

★★★★☆



### DOVE

[Piazza Fiera - palazzo Roccabruna](#)

Indirizzo non disponibile

### PREZZO

Prezzo non disponibile

### QUANDO

Dal 08/09/2022 al 11/09/2022

diversi orari

### ALTRE INFORMAZIONI

Sito web [palazzorocabruna.it](http://palazzorocabruna.it)

Dall'8 all'11 settembre a Palazzo Roccabruna e in piazza Fiera laboratori di panificazione e un ricco programma di eventi per valorizzare il pane di montagna. L'occasione è la quinta edizione della manifestazione "Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna" organizzata dalla Camera di Commercio e dall'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.

Ricco il calendario di appuntamenti che spaziano dalle degustazioni ai laboratori del gusto passando per gli abbinamenti e gli approfondimenti tematici. Un evento dedicato alla promozione di varie tipologie di pane fresco capaci di soddisfare al meglio le esigenze di un consumatore attento sia all'alimentazione che alla sostenibilità.

Protagonisti dell'iniziativa saranno i quattro pani realizzati dai panificatori trentini, tutti a "km 0": il Pantrentino, il Pane al Mais, il Pane di Segale e il Pane delle Dolomiti. Colazioni ed aperitivi con pane fresco in abbinamento alle specialità del territorio e al Trentodoc animeranno le sale dell'Enoteca tutti i giorni dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 22.00.

Per informare sull'origine delle materie prime e sulle tecniche di panificazione, i docenti della Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto e gli esperti dell'Associazione panificatori della provincia di Trento organizzeranno laboratori didattici tutti i giorni sia al mattino che al pomeriggio a Palazzo Roccabruna e in Piazza Fiera.

Inoltre, tutte le sere dalle 20 a Palazzo Roccabruna verrà proiettato un docufilm in cui i "pistori trentini" faranno conoscere l'antica arte della preparazione del buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che sono parte della nostra tradizione. Venerdì 9 settembre alle 16 spazio inoltre ad un convegno dedicato al cosiddetto "pane delle palafitte": un reperto risalente all'età del bronzo, rinvenuto tra i resti delle Palafitte di Ledro.

Per l'occasione i panificatori proporranno agli ospiti di Palazzo Roccabruna una degustazione di un pane prodotto secondo le tecniche e con gli ingredienti del "pane delle palafitte". Tutte le informazioni e gli aggiornamenti sul programma della manifestazione - inserita nella kermesse "Autumnus città d Trento" - sono disponibili sul sito [www.palazzorocabruna.it](http://www.palazzorocabruna.it).

"Dall'8 all'11 settembre a Palazzo Roccabruna e in piazza Fiera laboratori di panificazione e un ricco programma di eventi per valorizzare il pane di montagna... nella kermesse "Autumnus città d Trento" "

## Torna in città "Autumnus", il festival che celebra i frutti della terra

Appuntamento dal 9 all'11 settembre con la seconda edizione dell'iniziativa che animerà piazza Fiera e tutto il centro storico della città, con percorsi enogastronomici legati al territorio e altre proposte. Quaranta i produttori locali presenti, gran finale con il cantautore Ron al teatro Sociale

di Nicola Maschio

#Trento #Festival Autumnus

02 settembre 2022 A- A+



**TRENTO.** Alle spalle, una prima edizione sorprendente. All'orizzonte, un secondo appuntamento tutto da scoprire, costruito ed ampliato sulla falsa riga di quanto visto dodici mesi fa.

Così, quando nei mesi scorsi l'ipotesi di una seconda edizione ha iniziato a prendere forma, Comune, Provincia, volontari e operatori non hanno fatto un solo passo indietro ed anzi, si sono proiettati con ancora più forza verso questo nuovo appuntamento importante per la nostra città.

**«Sarà il primo di tanti appuntamenti che contraddistinguono l'autunno - ha spiegato il sindaco di Trento Franco Ianeselli.** - Si dice troppo spesso che in questa città non succede mai nulla, ma basta guardare nei suoi angoli più nascosti per capire che in realtà ci sono tantissime attività e che sono davvero molte le occasioni di sorpresa positive. Un altro stereotipo è quello dei volontari: pensiamo che non ce ne siano, in realtà sono tantissimi quelli che anche in questa occasione hanno deciso di mettersi in gioco e che costantemente operano per dar vita ad iniziative che danno valore alla comunità».

Parole queste alle quali hanno fatto subito seguito quelle dell'assessore provinciale **Roberto Falloni, che ha parlato anche di obiettivi a lungo termine** (ma non troppo): «Se è vero che la permanenza media di un ospite nella città di Trento è di una sola notte, riuscire a portare questo dato a due notti vorrebbe dire aumentare del 100% un fattore che può risultare determinante. Quando ci hanno proposto Autumnus ci abbiamo messo circa trenta secondi per dire "ci stiamo!", proprio perché abbiamo capito le sue potenzialità. Non è stato semplice incastrare le date, sappiamo che c'è anche il Festival dello sport, ma se la città di Trento si riempisse di festival ed eventi credo che sarebbe ottimo. Se c'è una cosa che la pandemia ci ha insegnato è che l'individualismo non porta da nessuna parte: le presenze ai nostri eventi sono il doppio o il triplo rispetto agli scorsi anni, dati sui quali serve ragionare ma che indicano l'ottimo lavoro svolto in sinergia».

**Circa 250 i volontari coinvolti in questa seconda edizione,** che lo scorso anno accolse ben 20 mila visitatori in tre giornate, con più di 70 eventi e 500 prodotti diversi. Ma la Pro loco capitanata da Marco Lazzeri ha voluto rilanciare, con ben 108 appuntamenti distribuiti proprio tra il 9 e l'11 settembre: professionisti del settore, chef, esperti ed altre personalità animeranno l'evento.

**Infine, numeri di tutto rispetto anche dal punto di vista delle aziende che parteciperanno all'evento:** quaranta saranno i produttori locali presenti, con i loro espositori. Dal punto di vista logistico, una novità: gli stand non si troveranno più in via Belenzani ma in piazza Fiera. Infine, ospite d'eccezione sarà Ron, che alle ore 21 di domenica (ultimo giorno di **Autumnus**) si esibirà con "In Trio" al teatro Sociale di Trento, per festeggiare i propri 50 anni di carriera e di musica (accesso gratuito ma con un massimo di due biglietti a persona).

“Appuntamento dal 9 all'11 settembre con la seconda edizione dell'iniziativa che animerà piazza Fiera e tutto il centro storico della città, con percorsi enogastronomici legati al territorio e altre proposte. Quaranta i produttori locali presenti, gran finale con il cantautore Ron al teatro Sociale”

## Pro Loco di Trento: confermate le Feste Vigiliane, Ganzega, Autumnus e le altre iniziative

Forte di 250 volontari, l'ente dei Ciusi e Gobj diventa sempre più promotore di eventi e rievocazioni del capoluogo

#Ciusi E Gobj #Pro Loco Trento #Feste Vigiliane

17 marzo 2022 A- A+   



**TRENTO.** L'assemblea ordinaria della Pro Loco Centro storico di Trento ha approvato l'organizzazione per il 2022 degli appuntamenti per le Feste Vigiliane, in programma il prossimo giugno.

L'ente - si legge in una nota - organizzerà la "Ganzega dei Ciusi e Gobj", con la tradizionale sfida delle contrade e i bivacchi delle due parti, e il corteo storico per le strade della città.

Inoltre promuoverà la 2/a edizione di "Autumnus i frutti della terra-città di Trento", programmata dal 9 al 11 settembre 2022.

L'associazione conta oltre 250 volontari, impegnati per la valorizzazione delle risorse culturali e storiche del territorio, la realizzazione di iniziative di interesse turistico, ricreativo a carattere locale e tradizionale.

“Pro Loco di Trento: confermate le Feste Vigiliane, Ganzega, Autumnus e le altre iniziative  
Forte di 250 volontari, l'ente dei Ciusi e Gobj diventa sempre più promotore di eventi e rievocazioni del capoluogo”

## In molti sui pedali per "Trento in bici", tutti insieme nel segno della mobilità sostenibile

La Festa della bicicletta di questa mattina, domenica 11 settembre, ha richiamato per le vie del centro storico (senza le auto) anche molte famiglie con bambini.

Partenza in piazza Duomo, insieme al sindaco Franco Ianeselli, e arrivo in piazza Fiera con la possibilità anche di un'esplorazione gastronomica fra gli stand di *Autumnus*

#Trento In Bici 2022

11 settembre 2022 A- A+  



**TRENTO.** Una bella mattinata di sole e tanta partecipazione per l'edizione 2022 di "Trento in bici. La festa della bicicletta", iniziativa che invita i cittadini a pedalare tutti insieme per promuovere la ciclabilità e la mobilità sostenibile.

Una pedalata che ha consentito ai presenti, fra cui molte famiglie con bambini, anche di **esplorare in maniera diversa la città e di degustare prodotti del territorio.**

L'itinerario, partenza da piazza Duomo, **con la presenza e il saluto del sindaco Franco Ianeselli**, è di sette chilometri, arrivo previsto poco prima delle 12.30 in piazza Fiera.

L'evento è stato organizzato da **Fiab (Federazione italiana ambiente e bicicletta)** in collaborazione con la Pro loco Centro storico, con il supporto dell'Ecosportello "Fa' la cosa giusta!" e con il patrocinio del Comune.



## La grande festa a pedali: ecco Trento in bici 2022

Grande partecipazione e una bella giornata di sole per "Trento in bici", l'iniziativa promossa da Fiab con Pro loco e Comune, per favorire la mobilità sostenibile e le relative politiche

In questo periodo Fiab sta organizzando anche una serie di incontri in città dedicati ad approfondire le tematiche legate al rapporto tra mobilità, pianificazione dello spazio urbano, società e cambiamenti climatici. In programma anche corsi e laboratori di cicломecanica, dedicati alla manutenzione di base e alla telaistica.



“La Festa della bicicletta di questa mattina, domenica 11 settembre, ha richiamato per le vie del centro storico (senza le auto) anche molte famiglie con bambini. Partenza in piazza Duomo, ... e arrivo in piazza Fiera con la possibilità anche di un'esplorazione gastronomica fra gli stand di *Autumnus*”

**Al via "Autumnus" sulle note dell'inno al Trentino: da piazza Fiera a palazzo Roccabruna arrivano le eccellenze enogastronomiche del territorio**

*Il centro storico della città si tinge di viola e giallo, i colori di "Autumnus - i frutti della terra" tra stand, banchetti e laboratori. Il 9 settembre si è tenuta in piazza Duomo l'inaugurazione ufficiale. Il sindaco: "Rappresenta il rapporto tra città e territorio". Falloni: "Grande opportunità di gustare i prodotti del territorio". Lazzeri: "Valorizziamo ciò che già c'era"*



Di Franonca Cristoforetti - 09 Settembre 2022 - 1776

**TRENTO.** Prende il via con oggi (9 settembre) sulle note dell'inno al Trentino, la seconda edizione di "Autumnus - i frutti della terra", l'evento enogastronomico con il meglio dell'eccellenza trentina che animerà il cuore della città dal 9 all'11 settembre.

Degustazioni, convegni, laboratori e aperitivi sono solo alcune delle parole chiave che contraddistinguono questa manifestazione di 3 giorni per rilanciare i prodotti del territorio (Qui il programma completo).



All'inaugurazione di questa mattina in piazza Duomo presenti tra le autorità il sindaco di Trento **Franco Ianese**lli, l'assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo **Roberto Falloni**, il presidente del Consiglio della Pat **Walter Kaswalder** insieme a **Marco Lazzeri**, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, organizzatori l'evento.



"Autumnus" rappresenta il rapporto tra città e territorio - dichiara Ianese-lli - questo evento porterà grandi risultati. Siamo riusciti a coniugare e tenere insieme il pubblico con l'eccellenza e la qualità. Tutto questo è stato possibile con tanta organizzazione e l'aiuto di tanti volontari".

Tante le attività proposte già dal primo giorno, dai laboratori didattici per le scuole a palazzo Roccabruna, per riscoprire le ricette della tradizione, per imparare a fare lo strudel di mele, arrivando poi in piazza Fiera per imparare a preparare il pane al mais insieme al mastro panificatore **Eliseo Bertini** della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.



"La seconda edizione di questo evento si presenta con un'organizzazione perfetta - sostiene Falloni - è una grande opportunità per tutti i trentini di gustare i prodotti del territorio: nemmeno noi conosciamo tutte le eccellenze di questa provincia. Non solo una 'sagra', ma un evento enorme che darà lustro al Trentino. Una novità che porterà un grande risultato".



La città si è tinta dei colori di "Autumnus", viola e giallo, bandiere, stand e indicazioni in tutte le vie del centro storico per condurre turisti e locali alle attività in programma. Tra le location i luoghi simbolo della città, quali piazza Duomo, piazza Fiera, palazzo Roccabruna e palazzo Filarmonica.

"Abbiamo voluto soltanto valorizzare ciò che già c'era in Trentino - spiega Lazzeri - non è solo un festival o una manifestazione enogastronomica: qui racchiudiamo tutta la ricerca dell'eccellenza anche con enti scientifici quali Muse e Fem. C'è stato un grandissimo impegno da parte nostra e di tutti i volontari".



Gli eventi proseguiranno sabato 10 e domenica 11 settembre. Tra le diverse attività anche quelle del partner **Fondazione Edmund Mach**, che sarà presente in questi 3 giorni dal "Giardino dei frutti di domani" all'orto didattico, dalle degustazioni di vini resistenti alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà, una noce o un mirtillo, per arrivare ai "memory" di piante aromatiche, rivolto ai più piccoli.



"Al via "Autumnus" sulle note dell'inno al Trentino: da piazza Fiera a palazzo Roccabruna arrivano le eccellenze enogastronomiche del territorio"

## Tra eccellenze, entusiasmo e promozione del territorio: un successo la seconda edizione di "Autumnus" con oltre 20 mila partecipanti

*Sono stati moltissimi gli eventi organizzati in piazze e palazzi, godendo così non solo di profumi e sapori, ma anche delle bellezze architettoniche della città. Proloco Centro Storico Trento: "Stiamo già cominciando a lavorare per la prossima edizione con l'obiettivo di coinvolgere altre zone della città"*



Publicato il 15 September 2022 - 12:18

Condividi

**TRENTO.** Oltre 20 mila visitatori che si sono aggirati tra gli stand, 1.297 gli iscritti alle 39 degustazioni in calendario, 186 quanti hanno assistito ai 6 show cooking stellati programmati in piazza del Duomo. Oltre 2.000 le partecipazioni ai laboratori, esauriti i 16 appuntamenti scientifici dedicati a grandi e piccini, con 350 partecipanti.

Sono numeri da record quelli registrati nella seconda edizione di Autumnus, i frutti della terra - Città di Trento organizzata dalla Proloco Centro Storico Trento APS. "Merito anche, crediamo - spiegano gli organizzatori - della scommessa sulle nuove location, Palazzo della Filarmonica in primis e piazza Fiera, dove abbiamo preferito puntare sulla qualità e la ricercatezza dell'offerta, rinunciando magari a qualche partecipazione, per garantire gli standard più elevati".



Alle tre giorni dell'evento una menzione speciale va proprio all'enorme partecipazione dei più piccoli con le loro famiglie: 929 bambini si sono alternati nei 52 momenti di sperimentazione pensati per loro, 164 quelli presenti ai tre spettacoli messi in scena.

Dulcis in fundo, la meraviglia di una serata che ha emozionato in moltissimi: quella al Buonconsiglio, dove sabato 10 settembre si è vissuto Stelle al Castello. Questo evento, tra i tantissimi che hanno reso vivo il centro città, 119 in totale, rappresenta un unicum a livello provinciale. I 147 partecipanti hanno potuto assaggiare piatti inediti dei migliori chef e maestri pasticceri d'Italia e degustare le bollicine di montagna, scegliendo tra tutte le 63 case spumantistiche che aderiscono all'Istituto Trento Doc.



Gli eventi sono stati distribuiti tra piazze e palazzi, godendo così non solo di profumi e sapori, ma anche delle bellezze architettoniche della città. Palazzo della Filarmonica dove si sono tenute le degustazioni enoiche, Palazzo Fondazione Caritro con gli approfondimenti scientifici, piazza del Duomo per gli showcooking e le degustazioni enogastronomiche, piazza D'arogno, spazio riservato ai laboratori dei bambini. E ancora: Palazzo Roccabruna, dove a farla da padrona è stata l'arte della panificazione, il Teatro Sociale, sede dei due concerti in programma, e l'appena citato Castello del Buonconsiglio, con le sue Stelle.



"Per chi non conosceva la città - spiegano sempre dall'organizzazione - una scoperta e un arricchimento, ma siamo sicuri di aver regalato qualche chicca anche ai trentini doc. Ma non ci fermiamo qui, anzi vorremmo, in vista di Autumnus 2025, a cui stiamo già cominciando a lavorare, coinvolgere altre zone della città, ricche di potenzialità ma poco sfruttate. Un obiettivo che per essere realizzato ha necessariamente bisogno di un confronto con la nostra amministrazione".

Un evento per cui l'organizzazione tiene a ringraziare l'importante collaborazione e sostegno di molti, a partire dagli sponsor privati fino agli enti alla Regione, alla Provincia Autonoma di Trento, al Comune di Trento, a Trentino Marketing e all'Apt Trento Monte Bondone, al Castello del Buonconsiglio e al Centro Servizi Culturali Santa Chiara.

Una menzione speciale va ai tanti ed instancabili volontari della ProLoco Centro Storico APS. Sono un centinaio quelli che per settimane si sono prodigati per permettere l'evento.

"Tra eccellenze, entusiasmo e promozione del territorio: un successo la seconda edizione di "Autumnus" con oltre 20 mila partecipanti"

## Dalla Ganzega alla seconda edizione di Autumnus, ecco tutti gli appuntamenti della Pro Loco nel centro storico di Trento per il 2022

*Gli appuntamenti che caratterizzano il 2022 della Pro Loco centro storico Trento sono stati approvati dall'assemblea ordinaria dell'ente, che si è tenuta negli scorsi giorni nella sala della fondazione Caritro alla presenza degli associati: ecco il programma*



Publicato il 18 marzo 2022 - 18:42

Condividi

**TRENTO. Eventi, tradizione, cultura e tanto divertimento:** ecco tutti gli appuntamenti della Pro Loco centro storico di Trento per il 2022, approvati dall'assemblea ordinaria dell'ente che si è tenuta negli scorsi giorni insieme agli associati. Si va dal ritorno della Ganzega dei Ciusi e Gobj in Contrada Larga, in programma per sabato 11 giugno 2022, alla partecipazione alle festività del Santo patrono durante Feste Vigiliane con il Corteo Storico, classico appuntamento di apertura delle feste, all'animazione cittadina attraverso il Bivacco dei Ciusi e dei Gobj e all'avvincente Disfida per la conquista dell'ambita polenta nel Palio di San Vigilio, in scena il 26 giugno 2022, fino all'attesissima seconda edizione di "Autumnus, i frutti della terra - Città di Trento", in programma dal 9 all'11 settembre 2022.

L'associazione conta oltre 250 volontari, il cui impegno per la città sta crescendo esponenzialmente. Gli obiettivi principali rimangono la valorizzazione delle risorse culturali e storiche del territorio, la realizzazione di iniziative di interesse turistico, ricreativo a carattere locale e tradizionale. Durante l'assemblea si è ribadita l'importanza del lavoro di squadra, ognuno secondo le proprie competenze, tramite un processo organizzativo teso a far emergere le qualità dei volontari. Il compito del presidente è quello di coordinare la crescita di ogni potenzialità espressa dal territorio, sia in termini di patrimonio culturale sia come capitale umano. È emerso dal confronto - scrive la Pro Loco -, come il volontariato sia cambiato negli anni, e ci sia la necessità di strutturarsi in maniera tale da offrire azioni di qualità non episodiche ma continuative. La vera sfida è quella di vedere nei volontari di oggi, gli "imprenditori turistici" del domani. Allora la nostra ProLoco diventerà una palestra efficace per generare esperienze di realtà nel percorso di realizzazione dei nostri giovani.

Tornando agli eventi, la Ganzega si terrà come anticipato sabato 11 giugno con pre vendite dal 9 maggio 2022. Oltre alle Feste Vigiliane, torna nella sua attesissima edizione Autumnus i frutti della terra, il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari. Anche per questa seconda edizione, l'appuntamento sarà spalmato su tre giornate, dal 9 all'11 settembre. La prima edizione ha richiamato in città oltre 18.000 visitatori con 2.000 iscrizioni solo ai laboratori e agli approfondimenti scientifici. Un quadro composito, che vuole anzitutto dare risalto alle eccellenze del Trentino. Un format innovativo e attrattivo che vede coinvolto oltre 25 tra Enti, Fondazioni, Istituti, Consorzi di tutela e Associazioni di categoria del Trentino, affinché sia gli ospiti che i residenti si sentano protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale sull'enogastronomia e il mondo agroalimentare a 360 gradi.

Comune di Trento, Provincia Autonoma di Trento e Regione ancora una volta saranno gli enti patrocinatori di questo importante kermesse, ma sono in corso anche preziose collaborazioni come quelle con Trentino Marketing, il Castello del Buonconsiglio, Palazzo Roccabruna e il Centro Servizi Culturali Santa Chiara. Tantissime e importanti le novità in questa edizione 2022. Anzitutto la location, con lo spostamento dell'area espositiva da via Belenzani a piazza Fiera. Verrà inoltre prolungato l'orario di apertura e saranno previste attività collaterali di musica live e talk show/dibattiti. Un'altra novità riguarda il coinvolgimento di alcuni Palazzi Storici che grazie a protocolli di collaborazione saranno svestiti momentaneamente del proprio ruolo per aprirsi alla cittadinanza ed ospitare approfondimenti scientifici.

Torneranno poi le Stelle al Castello, domenica 11 settembre 2022, dove grazie alla nuova collaborazione con "Les Collectionneurs" insieme a chef Peter Brunel e l'Istituto Trento Doc sarà di scena l'evento benefico di chiusura: 8 chef stellati rivisiteranno le materie prime trentine e faranno fare agli ospiti un viaggio nei gusti e nelle identità della cucina medievale. Il programma completo dell'evento sarà pubblicato l'1 luglio 2022 sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it). Per le aziende del territorio che volessero partecipare in qualità di espositori, sarà scaricabile dal giorno 9 maggio 2022 il modulo di adesione e la relativa circolare informativa sulla home page del sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) in area dedicata. La presentazione della modulistica dovrà avvenire entro e non oltre il giorno 31 maggio 2022. "L'auspicio - dice la Pro Loco - è che la nostra associazione entri sempre più in sinergia con le istituzioni di riferimento locali e provinciali, al fine di costruire vantaggiose collaborazioni per la crescita del territorio, senza le quali non si potrebbero realizzare scenari futuri che vedano i giovani protagonisti del bene comune".

“Dalla Ganzega alla seconda edizione di Autumnus, ecco tutti gli appuntamenti della Pro Loco nel centro storico di Trento per il 2022”

CULTURA

## Ron in trio al Teatro sociale, l'artista celebra a Trento 50 anni di carriera con Centro Santa Chiara e Radio Italia anni '60

Il cantautore lombardo sarà a Trento nella serata conclusiva dell'evento Autumnus con una tappa del tour che celebra i suoi 50 anni di carriera. Concerto a ingresso gratuito



Publicato il 04 settembre 2022 - 18:42

Condividi

**TRENTO.** Il Centro servizi culturali Santa Chiara in collaborazione con **Radio Italia Anni '60** propone una serata all'insegna della grande musica con il concerto che vedrà protagonista uno tra i cantautori più amati della canzone italiana: Ron.

L'artista lombardo si esibirà in Trio al Teatro Sociale di Trento (ore 21) **domenica 11 settembre**, per una tappa del suo **Non abbiam bisogno di parole Live Tour, tour che celebra 50 anni di musica** di un protagonista indiscusso della nostra canzone d'autore.

L'evento si inserisce all'interno della seconda edizione di **Autumnus Città di Trento - I frutti della terra**, la manifestazione a cura della **Pro Loco Centro storico di Trento** dedicata alle eccellenze enogastronomiche trentine che si terrà dal 9 all'11 settembre nel capoluogo.

Partito il 18 giugno da **Fiesole**, il "Non abbiam bisogno di parole live tour" approderà anche a Trento con una serata nella quale i più grandi successi e i capolavori che Ron ha regalato in questo mezzo secolo di canzoni (pubblicati anche recentemente nell'antologia *Non abbiam bisogno di parole*), rivivranno di nuova luce durante il live.

Il cantautore salirà sul palco del Teatro sociale in **Trio Acustico** (con **Roberto Di Virgilio** alle chitarre e **Giuseppe Tassoni** al pianoforte e tastiere), regalando al pubblico una scaletta con classici intramontabili ma anche celebri hit che l'artista scrisse per molti colleghi (da Joe Temerario a Vorrei incontrarti fra cent'anni, da Anima a E l'Italia che va, da Chissà se lo sai fino alla celeberrima *Una città per cantare*, passando per *Non abbiam bisogno di parole*, *Al centro della musica*, *Attenti al lupo*, *Piazza Grande*, *Cosa sarà*) e naturalmente le sue canzoni più recenti - *Più di quanto ti ho amato* e *Sono un figlio* - che faranno parte del nuovo attesissimo album di inediti che vedrà la luce in autunno.

Quella di Ron è una delle carriere più importanti del **panorama italiano**, con un repertorio ricchissimo e tra i più belli della nostra musica cantautorale. Artista raffinato e sensibile, con il suo talento ed intuizioni compositive ha firmato molti capolavori e tanti successi, anche per grandi artisti, rimasti impressi nella memoria collettiva.

Oltre a aver vinto un **Festival di Sanremo** (nel 1996 con Vorrei incontrarti fra cent'anni, in coppia con Tosca) e un **Festivalbar** (nel 1982 con Anima), Ron ha svolto un ruolo di primo piano nei più grandi eventi della musica in Italia (solo per citarne due, il tour di "Banana Republic" con Dalla e De Gregori nel 1979, e il "Fab Four Tour" con De Gregori, Pino Daniele e Fiorella Mannoia, nel 2002).

Il concerto a **ingresso gratuito** con posti prenotabili, massimo 2 biglietti a persona ([Qui info](#)).

"Ron in trio al Teatro sociale, l'artista celebra a Trento 50 anni di carriera con Centro Santa Chiara e Radio Italia anni '60. Il cantautore lombardo sarà a Trento nella serata conclusiva dell'evento Autumnus con una tappa del tour che celebra i suoi 50 anni di carriera."

## Dagli show cooking ai 9 chef stellati, arriva 'Autumnus': istituzioni e associazioni uniscono le forze per Trento centro delle eccellenze enogastronomiche

Tutta la città sarà coinvolta nella seconda edizione dell'evento "Autumnus - i frutti della terra" organizzata dalla ProLoco Centro Storico. Un evento che è molto di più che una semplice vetrina di prodotti provenienti dal territorio. È il frutto di una rete di collaborazioni tra istituzioni e associazioni per valorizzare l'intero territorio e farlo conoscere anche al di fuori dei confini provinciali



Di Giuseppe Fin - 30 August 2022 - 18:15

Condividi

**TRENTO.** Unire le forze, condividere esperienze per rilanciare i prodotti del territorio valorizzando la qualità Trentina. La seconda edizione di "Autumnus" a Trento è tutto questo. L'evento **si terrà dal 9 all'11 settembre** e trasformerà il capoluogo in una vera e propria vetrina del meglio che il Trentino può offrire. La prima edizione organizzata lo scorso anno era stata una vera e propria scommessa dopo la pandemia. Una scommessa che è stata sostanzialmente vinta con la **presenza di oltre 20 mila persone**. Ecco allora che l'edizione 2022 vuole essere un vero e proprio trampolino di lancio e le aspettative sono tante.

Il festival delle **eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento (QUI IL PROGRAMMA COMPLETO)** metterà in campo **circa 120 eventi** che vanno dagli **espositori dislocati in piazza Fiera** dove verrà ricreato una sorta di vero e proprio villaggio green con spazi verdi dove poter assaporare le prelibatezze del territorio. Non mancheranno gli **show cooking**, l'evento **Stelle al Castello**, lo spazio per la **degustazione di vini al palazzo della Filarmonica** e ancora i **laboratori, lo spazio per i bambini all'insegna dell'educazione alimentare** e tra le novità di quest'anno anche "Autumnus Tour" con la possibilità di visitare cantine, malghe e palazzi. "Il nostro impegno – ha spiegato **Marco Lazzeri**, presidente della ProLoco Centro Storico – è stato quello di **creare un evento che fosse all'altezza della città e delle eccellenze trentine**. Autumnus vuole essere un **punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere**".

L'evento è stato presentato alla **Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio**. A fare gli onori di casa il sindaco di Trento, **Franco Ianeselli**, accompagnato dagli assessori **Roberto Stanchina** e **Elisabetta Bozzarelli**, che ha sottolineato come "Autumnus" sia "il primo di una lunga serie di eventi" che vedranno protagonista il capoluogo. "È fondamentale – ha spiegato Ianeselli – il **rapporto fra la città e i prodotti del territorio**. Trento riesce sempre a fornire occasioni di sorpresa e tra i valori non possiamo dimenticare quello del **volontariato** importante anche per organizzare questi eventi".

"Autumnus" vede la **collaborazione tra la Provincia, il Comune di Trento e oltre 50 realtà**. *Media partner anche il Dolomiti*. Un valore, quello della collaborazione, quanto mai importante sottolineato anche dall'assessore provinciale al Turismo, **Roberto Failoni**. "È la dimostrazione di un'ottima **collaborazione e di un ottimo confronto** – ha spiegato – che puntano a far diventare la città di Trento turistica a **360 gradi**. La pandemia ci ha insegnato l'importanza del lavorare uniti perché l'**individualismo non paga**". È sempre l'assessore Failoni che guarda al Trentino e all'importanza di puntare alle cosiddette "belle stagioni" che sono l'autunno e la **primavera** nelle quali "il nostro territorio ha grandi potenzialità".

A parlare ancora dell'importanza del volontariato e dell'impegno del mondo delle associazioni è stato l'assessore provinciale alla Cultura, **Mirko Bisesti**. "La partecipazione così importante del mondo del volontariato e del terzo settore – ha affermato – è la forza di questa manifestazione che era partita in un anno non facile".

La seconda edizione di "Autumnus", come già detto, prenderà il via il 9 e proseguirà fino a domenica 11 settembre. Sono **quaranta gli espositori che si troveranno non più lungo via Belenzani, bensì in piazza Fiera**, dove sarà possibile trovare angolini di verde pensati proprio per godersi le bontà esposte e con **orario prolungato fino alle 23 nella serata di venerdì 9 e sabato 10**.

A questo si affianca poi un calendario davvero ricco di eventi. **Laboratori creativo-didattici per bambini**, visite nelle aziende a stretto contatto con chi trasforma i frutti della terra grazie alla novità dal nome "Autumnus in Tour" e non mancheranno i diversi show cooking stellati in piazza Duomo con **Alessandro Bellingeri, Sabino Fortunato, Alfio Ghezzi, da Dobbiaco Chris Oberhammer** e tanti altri nomi. In piazza Duomo spazio a laboratori, approfondimenti, degustazioni guidate anche all'interno di **palazzo Roccabruna, Fondazione Caritro e piazza D'Arco** dove i **più giovani potranno divertirsi grazie alla collaborazione con il Muse e la Fondazione Mach. Cultura e Arte, invece, troveranno spazio al Teatro Sociale**.

Oltre a tutto questo, saranno 137 i fortunati che riusciranno a prenotare all'appuntamento fissato per **sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio per una serata da fiaba con "Stelle al Castello"**. Peter Brunel, Claudio Sadler, Diego Rossi, Matteo Felter, Franco Favaretto, Theodor Falser, Marie Novella, Salani, Diego Crosara e Andrea Tortora, nove tra chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri che arriveranno da tutta Italia, per deliziare i palati

Infine non può mancare la musica. Tra gli eventi quello organizzato **domenica 11 settembre alle ore 21 al Teatro Sociale con Radio Italia Anni 60 e il Centro Servizi Santa Chiara con il concerto "Ron in Trio"**. Il cantautore lombardo sarà a Trento nella serata conclusiva dell'Autumnus con una tappa del tour che celebra i suoi 50 anni di carriera.

"Dagli show cooking ai 9 chef stellati, arriva 'Autumnus': istituzioni e associazioni uniscono le forze per Trento centro delle eccellenze enogastronomiche"

## A Trento torna il festival Autumnus: colori, profumi e sapori dalla terra dal 9 all'11 settembre

La manifestazione, presentata oggi 30 agosto, torna per il suo secondo anno non più in via Belenzani ma in piazza Fiera. Domenica 11, alle 21, concerto gratuito di Ron in Trio al Teatro Sociale

Claudio Libera

Autumnus Festival Gastronomico

30 agosto 2022



**TRENTO.** È stata presentata nella mattina di oggi 30 agosto, nella sala delle Marangonerie al castello del Buonconsiglio, la seconda edizione di **Autumnus - i frutti della terra** città di Trento.

Il **festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari**, organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, tornerà nel capoluogo dal 9 all'11 settembre.

Alla presentazione, con l'assessore provinciale **Roberto Falloni**, il sindaco **Franco Ianeselli** ed il presidente della ProLoco **Marco Lazzeri**, varie personalità e personaggi del mondo culturale, musicale, produttivo ed espositivo.

Dopo una prima edizione svoltasi nell'immediato dopo pandemia, si punta nel 2022 ad un successo pieno e partecipato con il meglio della produzione nostrana per chi crede che il cibo non sia solo nutrimento ma pure cultura e benessere.

Anche in questa seconda edizione **saranno 40 i produttori locali** con i loro espositori, che si troveranno non più lungo via Belenzani ma **in piazza Fiera**, dove sarà possibile anche trovare angolini di verde pensati proprio per godersi le bontà esposte, con **orario prolungato fino alle 23 nelle serate di venerdì 9 e sabato 10 settembre**.

Alle 21 di domenica 11, al teatro Sociale, 50 anni di successi con **Ron**, che si esibirà in trio. Si tratta di una tappa del **Non abbiamo bisogno di parole Live Tour**, che celebra 50 anni di musica di un protagonista indiscusso della nostra canzone d'autore.

La serata, ad ingresso gratuito, è organizzata dal Centro Servizi Culturali Santa Chiara in collaborazione con Radio Italia Anni '60. I biglietti (massimo 2 a persona) sono prenotabili sul sito [www.centrosantachiara.it](http://www.centrosantachiara.it); n. Verde 800013952.

“A Trento torna il festival Autumnus: colori, profumi e sapori dalla terra dal 9 all'11 settembre. La manifestazione, presentata oggi 30 agosto, torna per il suo secondo anno non più in via Belenzani ma in piazza Fiera. Domenica 11, alle 21, concerto gratuito di Ron in Trio al Teatro Sociale”

## «Profumo di pane trentino», quattro giorni alla scoperta del pane di montagna

In programma a Trento dall'8 al 11 settembre degustazioni, laboratori e approfondimenti, incluso un viaggio nel tempo con l'assaggio di un pane prodotto secondo la ricetta dell'antico "pane delle palafitte"

Pane Trentino Festival Autumnus Autumnus Panifici

07 settembre 2022



**TRENTO.** Il pane è stato probabilmente il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'uomo. Nel corso del tempo l'"**arte bianca**" si è sviluppata nei vari territori secondo tradizioni che hanno contribuito a rendere uniche le singole realtà.

**In Trentino la produzione di pane fresco si lega al tema dell'agricoltura di montagna** che nel tempo ha influenzato e caratterizzato le diverse tipologie di prodotto.

Per approfondire questi temi, Palazzo Roccabruna dall'8 all'11 settembre ospiterà la quinta edizione della manifestazione "**Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna**", organizzata dalla Camera di Commercio e dall'Associazione Panificatori della Provincia di Trento.

"Profumo di pane trentino" vanta un ricco calendario di appuntamenti che vanno dalle **degustazioni** ai **laboratori del gusto**, dagli **abbinamenti** agli **approfondimenti tematici**. L'evento è dedicato alla promozione di varie tipologie di pane fresco, capaci di soddisfare al meglio le esigenze di un consumatore attento sia all'alimentazione che alla sostenibilità.

Protagonisti dell'iniziativa saranno i **quattro pani realizzati dai panificatori trentini, tutti a "km 0"**: il Pantrentino, il Pane al Mais, il Pane di Segale e il Pane delle Dolomiti.

Colazioni ed aperitivi con pane fresco in abbinamento alle specialità del territorio e al Trentodoc animeranno le sale dell'Enoteca tutti i giorni dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 22.00.

**Per informare sull'origine delle materie prime e sulle tecniche di panificazione**, i docenti della Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto e gli esperti dell'Associazione panificatori della provincia di Trento organizzeranno laboratori didattici tutti i giorni sia al mattino che al pomeriggio a Palazzo Roccabruna e in Piazza Fiera.

Tutte le sere dalle 20.00 Palazzo Roccabruna proietterà **quattro docufilm** in cui i "pistori trentini" faranno conoscere l'antica arte della preparazione del buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che sono parte della nostra tradizione.

**La manifestazione di quest'anno si arricchisce di un convegno dedicato al cosiddetto "pane delle palafitte"**, un peculiare reperto archeologico risalente all'età del bronzo, rinvenuto tra i resti delle Palafitte di Ledro. Il convegno dal titolo "Il pane delle palafitte: a Ledro un patrimonio materiale e immateriale per una innovativa relazione tra cultura e territorio" si terrà a Palazzo Roccabruna venerdì 9 settembre alle ore 16.00. Per l'occasione i panificatori trentini proporranno agli ospiti di Palazzo Roccabruna una **degustazione di un pane prodotto secondo le tecniche e con gli ingredienti del "pane delle palafitte"**.

"Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna" è un'iniziativa che si colloca nella cornice della kermesse "Autumnus città di Trento: i frutti della terra" curata dalla ProLoco Centro Storico Trento, che propone un ricco programma di eventi enogastronomici, di approfondimenti tematici e di laboratori del gusto.

“«Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna» è un'iniziativa che si colloca nella cornice della kermesse "Autumnus città di Trento: i frutti della terra" curata dalla ProLoco Centro Storico Trento, che propone un ricco programma di eventi enogastronomici, di approfondimenti tematici e di laboratori del gusto.”

## Trento in bici, centinaia di persone sulle due ruote per la festa della mobilità senz'auto

Torna la pedalata collettiva per grandi e piccini, un'occasione anche per esplorare in maniera diversa la città e degustare prodotti del territorio

Trentoinbici Bicielette

11 settembre 2022



**TRENTO.** Si è svolta nella mattina di oggi 11 settembre l'edizione 2022 di **Trento in bici**, il consueto appuntamento nel segno della bicicletta e la mobilità green.

**Un'occasione di socialità e riscoperta della città**, liberata dal traffico automobilistico, su un percorso di 7 km, interamente sulle due ruote.

Numerosi i partecipanti, dal sindaco di Trento **Franco Ianeselli** alle famiglie con bambini, che hanno pedalato per le vie del centro storico, partendo da piazza Duomo e arrivando a piazza Fiera. Qui i partecipanti hanno potuto degustare le numerose specialità locali presentate nella cornice del **festival enogastronomico Autumnus**.

**L'evento è stato organizzato da Fiab** (Federazione italiana ambiente e bicicletta) in collaborazione con la Pro loco Centro storico, con il supporto supportato dell'Ecosportello "Fa' la cosa giusta!" e con il patrocinio del Comune.

"Numerosi i partecipanti ... che hanno pedalato per le vie del centro storico, partendo da piazza Duomo e arrivando a piazza Fiera. Qui i partecipanti hanno potuto degustare le numerose specialità locali presentate nella cornice del festival enogastronomico Autumnus"

## Autumnus: i frutti della terra

relazione / 2 settembre 2022



**Città di Trento dal 9 all'11 settembre**, un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere.

L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all'11 settembre 2022. In occasione della seconda edizione di Autumnus – i frutti della terra. Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla Proloco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno. Se la prima edizione, che ricordiamo si è svolta nell'immediato dopo pandemia tra mille dubbi e incertezze, è stata una scommessa – vinta, ora l'attesa per la crescita di questa manifestazione è palpabile: "Siamo stati felici di rivedere la gente assaggiare, scoprire e capire i prodotti del nostro meraviglioso Trentino – racconta il **Presidente della Proloco Centro Storico Marco Lazzeri** -. Abbiamo raccolto i complimenti e riflettuto su come crescere ulteriormente. Autumnus è un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere. Vogliamo riportare al centro gli artigiani del gusto e il loro saper fare, con un linguaggio nuovo che fa della semplicità, ma anche della ricercatezza, il suo punto di forza. Incantare i trentini, far innamorare i visitatori, fare in modo che siano sempre di più quelli che apprezzano i prodotti del nostro territorio e vengono a scoprirli. Per farlo bisogna investire sulla qualità e sulle competenze".



Marco Lazzeri - gli Eventi Festival

Anche in questa seconda edizione i protagonisti saranno i produttori locali con i loro espositori. Sono 40 quelli che si troveranno non più lungo via Belenzani, bensì in piazza Fiera, dove sarà possibile anche trovare angolini di verde pensati proprio per godersi le bontà imposte, con orario prolungato fino alle 23 in tutte e tre le serate.

Accanto alla parte di assaggio, confronto diretto col produttore e possibilità di acquisto, Autumnus propone infatti un calendario ricco di appuntamenti. Laboratori creativo-didattici per bambini, visite nelle aziende a stretto contatto con chi trasforma i frutti della terra grazie alla novità dal nome eloquente: **"Autumnus in You"**. E poi degustazioni enoiche nelle prestigiose sale del palazzo della Filarmonica, 7 diversi show cooking in piazza del Duomo.

Proprio qui, nel pavillon che dominerà la magnifica piazza col Nettuno, sarà possibile partecipare anche a laboratori, caffè scientifici e degustazioni guidate. Laboratori e degustazioni guidate saranno organizzati anche all'interno di **Palazzo Roccabruna**, vera e propria roccaforte dei prodotti locali, alla **Fondazione Carito** e in **Piazza d'Arco**, dove ci saranno soprattutto le attività pensate per gli ospiti più giovani e la protagonista principale sarà la scienza, grazie alla collaborazione con **Muse** e la **Fondazione Mach**. Tra le location del festival, anche il prestigioso Teatro Sociale, sede degli spettacoli artistici.

Torna anche l'appuntamento per vivere una serata da fiaba con Stelle al Castello. Nove tra chef stellati, pastry chef e Maestri pasticceri arriveranno da tutta Italia, per deliziare i palati dei 137 fortunati che riusciranno a prenotare l'appuntamento fissato per sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio. Una serata in cui si potranno gustare anche le botticelle di montagna grazie alla collaborazione con l'Istituto Trento Doc, che darà la possibilità unica di abbinare ad ognuno dei piatti stellati un calice. All'evento parteciperanno anche i vignaioli del vino santo trentino, l'Istituto tutela della grappa e i Druper, micro-ristorazione tutta trentina.

Insomma, un format innovativo e attrattivo che vede coinvolti oltre 40 tra enti, Fondazioni, Istituti, Consorzi di tutela e Associazioni di categoria del Trentino. Sia gli ospiti che i trentini si sentiranno così protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale dell'eno-gastronomia e del mondo agroalimentare a 360 gradi.



Therisa Doc Inverdi autumnus 2021 - gli Eventi Festival

**Sono 51 le Associazioni, Enti e istituti che collaborano alla buona riuscita di Autumnus** – i frutti della terra, evento che anche per questa seconda edizione ha il patrocinio di Regione Trentino Alto Adige/Südtirol, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento e viene realizzata in collaborazione con Trentino Marketing e Apt di Trento Monte Bondone. Il tutto non sarebbe possibile senza l'impegno attivo di un centinaio di volontari della Proloco Centro Storico, realtà in costante crescita che ad oggi conta 267 associati. L'idea è partecipare e imparare, conoscere e toccare con mano, condividere e sperimentare insieme in un clima di ritrovata socialità che ci faccia riscoprire dopo questi anni difficili la piacevolezza di una tavola riccamente imbandita.

“Città di Trento dal 9 all'11 settembre, un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche cultura e benessere.”

## DAL 9 ALL'11 SETTEMBRE A TRENTO C'E' AUTUMNUS

30 Agosto 2022 • 227

Torna per il secondo anno dal 9 all'11 settembre la rassegna "Autumnus, i frutti della terra" che porterà sapori e profumi del territorio tra le vie di Trento, fra espositori locali in Piazza Fiera, chef stellati, laboratori, degustazioni e musica, con il concerto di Ron a concludere domenica al sociale, ad ingresso gratuito, da prenotare al centro santa chiara. Con oltre 200 volontari la rassegna mira a sostenere e valorizzare la filiera corta. Le date sono state scelte per non accavallarsi col festival dello sport - e per allungare l'offerta turistica.

Considerato che i turisti a Trento si fermano in media una notte - la speranza dell'assessore Falloni - con festival come questo potremmo raddoppiare le presenze.



"Torna per il secondo anno dal 9 all'11 settembre la rassegna "Autumnus, i frutti della terra" che porterà sapori e profumi del territorio tra le vie di Trento, fra espositori locali in Piazza Fiera, chef stellati, laboratori, degustazioni e musica, con il concerto di Ron a concludere domenica al sociale, ad ingresso gratuito, da prenotare al centro santa chiara"

## AUTUMNUS. I FRUTTI DELLA TERRA

02 Settembre 2022

ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO ATTRAVERSO I FRUTTI LOCALI

A Trento, dal 9 all'11 settembre 2022, i colori, i profumi, i prodotti e le varietà dei frutti della terra vi accompagneranno attraverso un **viaggio di sapori**, in occasione della seconda edizione di **AUTUMNUS 2022**.

La manifestazione, organizzata dalla Pro Loco del Centro Storico di Trento, punta a **valorizzare e promuovere le eccellenze del territorio** e dare risalto alla bellezza e varietà dei **prodotti della zona**, attraverso **degustazioni**, approfondimenti, laboratori e **show cooking**, riscoprendo le radici e tradizioni locali.

Con grande entusiasmo quest'anno anche noi saremo partner della manifestazione. Sulla nostra **cucina su misura** "PiGreco Kitchen", si svolgeranno gli showcooking stellati.

La cucina, pensata per soddisfare i bisogni dei più esigenti, incarna il perfetto **spirito Corazzolla**, che contraddistingue ogni nostra realizzazione.

PiGreco Kitchen, un laboratorio culinario, concepito come un monolite in Krion autoportante, un bancone da lavoro solido e massiccio, attorno al quale si dispongono tutti gli elementi necessari alla conservazione, preparazione, cottura e degustazione dei cibi.

Ci troverete in **Piazza Duomo Cloud**, pronti per tre giornate ricche di eventi all'**insegna del gusto e della qualità**.



### SHOW COOKING E DUGUSTAZIONI CON CHEF STELLATI

VENERDI' 09/09

**Ore 18.30-20.00**

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

A cura di **Sabino Fortunato**, Chef "Il gallo Cedrone", una stella michelin, Madonna di Campiglio.

SABATO 10/09

**Ore 09.00-10.30**

*Morbido cake con pere candite nel vino accompagnato da una leggera mousse al caprino.*

A cura di **Silvia Biasioli**, Pâtisserie, Trento fraz. Sopramonte.

**Ore 12.00-13.30**

*Raviolo aperto di sedano di rapa, coregone di lago.*

A cura di **Alfio Ghezzi**, Chef "Senso Alfio Ghezzi MART", una stella michelin, Rovereto.

**Ore 18.30-20.00**

*Riso carnaroli al primo sale, pino mugò, fieno e fiori.*

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

DOMENICA 11/09

**Ore 09.00-10.30**

*Terre di mele trentine, olive e cioccolato: la reinterpretazione di un grande classico.*

A cura di **Maria Novella Salani**, pastry chef "Peter Brunel Ristorante Gourmet", una stella michelin, Arco.

**Ore 12.00-13.30**

*Orzo del maso Klaudehof, formaggio di Braies, verdure e erbe spontanee.*

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

"ALLA SCOPERTA DEL NOSTRO TERRITORIO ATTRAVERSO I FRUTTI LOCALI. A Trento, dal 9 all'11 settembre 2022, i colori, i profumi, i prodotti e le varietà dei frutti della terra vi accompagneranno attraverso un viaggio di sapori, in occasione della seconda edizione di AUTUMNUS 2022."



## Un tour nei gusti e identità della cucina medievale

### STELLE AL CASTELLO ✨

Trento, Castello del Buonconsiglio | Domenica 26 settembre | dalle 18.45

La proloco di Trento e lo Chef Peter Brunel presentano un tour esclusivo nei sapori della cucina medievale. Ospitato all'interno della suggestiva cornice del castello del Buonconsiglio l'evento vedrà la collaborazione dei migliori Chef che firmeranno ognuno una tappa del percorso.

Una cena a stazioni tra spezie, colori, carni e selvaggina, in abbinamento alle bollicine Trentodoc di 58 case spumantistiche trentine.

Gli Chef e le stazioni del percorso:

· Giardino Magno Palazzo | Chef Peter Brunel

Portata: pasta e fagioli alla trentina con lumache

· Refettorio e cantine | Chef Matteo Felzer *Matteo Felzer "cuoco"*

Portata: Insalata di salmerino con lattucga ubriacona

· Loggia dei Veneziani | Chef Nicola Portinari *La Peca*

Portata: minestra di rape, mela golden, canederlo celiaco di baccalà creen e capperi

· Loggia romanino | Chef Nicola Laera *hotel La Perla*

Portata: canederlo di stracotto di pollo, brodo di ovuli, aglio orsino, cappuccio fermentato

· Giardino Castelvecchio | Chef Riccardo Agostini *Ristorante Il Piastrino*

Portata: coniglio in casseruola, orzo, garofano con salsa alle erbe e aglio dolce

· Giardino delle rose | Pastry Chef Maria Novella Salani | Peter Brunel ristorante gourmet

Portata: uova alla Celestino, con profumo di rosa e cannella

Per le prenotazioni rivolgersi a

ProLoco Centro Storico Trento

☎ 0461 329143

✉ [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it)

🌐 [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it)

“Un tour nei gusti e identità della cucina medievale ... Una cena a stazioni tra spezie, colori, carni e selvaggina, in abbinamento alle bollicine Trentodoc di 58 case spumantistiche trentine.”

## FEM ad Autumnus / dal 9 all' 11 settembre 2022

Da Friday 09 September 2022 ore 9:00 am a Sunday 11 September 2022 ore 6:00 pm

Trento

Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori. Dal giardino dei frutti di domani all'orto didattico, dalle degustazioni di vini resistenti alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà, una noce o un mirtillo, per arrivare al memory di piante aromatiche rivolto ai più piccoli.

Incontro- degustazione

### LA RICERCA DÀ ANCHE BUON VINO

Venerdì 9 settembre ore 18.00-19.00 PIAZZA D'AROGNO (in caso di maltempo Fondazione CARITRO)

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

A cura di: Fondazione Edmund Mach e CIVIT

Ingresso gratuito PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

<https://biglietto.it/e/la-ricerca-da-anche-buon-vino-con-civit-biglietti-681640>

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

Sabato 10 settembre 2022 ore 10.00 -11.00 PALAZZO FONDAZIONE CARITRO

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

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Ingresso gratuito PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

<https://biglietto.it/e/cosa-c-e-dentro-un-mirtillo-che-storia-racconta-questa-noce-biglietti-681639>

### IL GIARDINO DEI FRUTTI DI DOMANI

TUTTI I GIORNI ore 10.00-19:00 PALAZZO FONDAZIONE CARITRO

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

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Ingresso libero

### L'ORTO DEGLI STUDENTI

TUTTI I GIORNI ore 10.00-17.00 PIAZZA D'AROGNO

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

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Ingresso libero

### PIANTE AROMATICHE: UN TESORO DA SCOPRIRE

TUTTI I GIORNI ore 10-17 PIAZZA D'AROGNO

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

A cura di: Fondazione Edmund Mach

Ingresso gratuito PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Prenota

<https://biglietto.it/e/piante-aromatiche-un-tesoro-da-scoprire-biglietti-681658>

SCOPRI L'INTERO PROGRAMMA

<https://autumnus.trento.it/programma-2022>

“Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori.”

## FEM ad Autumnus: dai frutti del futuro all'orto didattico

Dal 9 all'11 settembre in piazza D'Arognò e alla Fondazione Caritro incontro con gli esperti FEM



Giovedì, 08 Settembre 2022

### COMUNICATO STAMPA

Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento organizzata dalla ProLoco centro storico Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach, che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori. Dal "Giardino dei frutti di domani" all'orto didattico, dalle degustazioni di vini resistenti alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà, una noce o un mirtillo, per arrivare al "memory" di piante aromatiche, rivolto ai più piccoli.

Venerdì 9 settembre alle 18, su prenotazione, in piazza D'Arognò (in caso di maltempo alla Fondazione Caritro) è prevista una degustazione di vini resistenti. FEM e CIVIT propongono "La ricerca dà anche buon vino". Da incroci di Vitis vinifera con altre specie del genere Vitis, si ottengono piante dette "PIWI", tolleranti a molte malattie fungine della vite.

Spazio anche alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà. Sabato 10 settembre, alle ore 10, presso la sala conferenze Palazzo Caritro, due ricercatrici FEM, con "Cosa c'è dentro un mirtillo? Che storia racconta questa noce?", dialogheranno con il pubblico su come si creano nuove varietà di mirtillo e come si determina l'unicità di una noce tipica del Trentino.

Nella tre giorni, in piazza d'Arognò, sarà possibile ammirare l'orto didattico, che sarà allestito con il coinvolgimento degli studenti di S. Michele, per presentare alcune possibili consociazioni tra specie vegetali, valorizzando la sinergia tra le varie specie erbacee: non solo orticole, ma anche aromatiche e floricole.

Sempre in piazza D'Arognò ci saranno anche "Le piante aromatiche: un tesoro da scoprire", con laboratori in programma ogni pomeriggio dalle 15 alle 17: un "memory" realizzato con piante vere (su prenotazione). Attraverso una modalità esperienziale sarà possibile riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche; i bambini potranno così condividere conoscenze ed esperienze sensoriali.

Nella tre giorni, dalle 10 alle 17, presso la sala conferenze della Fondazione Caritro, saranno in esposizione frutti e piante del "Giardino dei frutti di domani". Le preferenze dei consumatori ispirano da sempre la selezione dei nuovi frutti, guidata ora anche da obiettivi di salubrità nutrizionale e di resistenza alle malattie delle piante. Si potranno conoscere diverse varietà di mela, uva e piccoli frutti sviluppate in FEM.

"FEM ad Autumnus: dai frutti del futuro all'orto didattico  
Dal 9 all'11 settembre in piazza D'Arognò e alla Fondazione Caritro incontro con gli esperti FEM"

## AUTUMNUS i frutti della terra

Il festival delle eccellenze trentine riconosciute e stimate a livello nazionale ed internazionale, un richiamo per appassionati ed intenditori, ma che incuriosisca anche chi ancora non le conosce.

Dai 9 all'11 settembre le eccellenze trentine scendono in piazza. Passeggiando tra le vie, i palazzi e le piazze del centro storico i visitatori potranno immergersi in un viaggio sensoriale tra degustazioni ed approfondimenti delle più rinomate specialità enogastronomiche ed agroalimentari, guidati passo passo dai numerosi produttori giunti per l'occasione da ogni angolo del Trentino.



### Scopri gli eventi dedicati al Vino Trentino

#### Essenza delle Dolomiti: dalla montagna alla vite. Il Müller Thurgau.

- Venerdì 9 settembre
- ore 20.30 alle 22.00
- Trento, Palazzo Filarmenia
- Müller Thurgau
- Marta Schenati - sommelier, degustatore e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino
- Prezzo 12€ - prenotazione obbligatoria

Un gamay sovrano, fresco, immediato, frugante, ben fatto. Un vino spensierato, per palati leggeri, meglio estivi, ma anche sivo come aperitivo, grazie alla sua naturale, impercettibile quanto stimolante vivacità.

PRENOTA

#### Essenza delle Dolomiti: dalla montagna alla vite. Il Teroldego Rotariano.

- Sabato 10 settembre
- ore 18.00 alle 19.30
- Trento, Palazzo Filarmenia
- Teroldego Rotariano
- Marta Schenati - sommelier, degustatore e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino
- Prezzo 12€ - prenotazione obbligatoria

Alla scoperta del Teroldego Rotariano

Il colore rosso attira e incuriosisce la vista, la leggenda lo paragona al colore del sangue di un drago. Intingente, ammalante, vivido e ricco nella sua opulenta vivacità.

PRENOTA

#### Essenza delle Dolomiti: dalla montagna alla vite. Il Marzemino e l'Enantio.

Alla scoperta della Marzemino e Enantio.

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

- Domenica 11 settembre
- ore 16.30 alle 18.00
- Trento, Palazzo Filarmenia
- Marzemino e Enantio
- Marta Schenati - sommelier, degustatore e relatore Associazione Italiana Sommelier Trentino
- Prezzo 12€ - prenotazione obbligatoria

PRENOTA

Per maggiori informazioni sul programma completo di AUTUMNUS - I FRUTTI DELLA TERRA [clicca qui](#).

“Il festival delle eccellenze trentine riconosciute e stimate a livello nazionale ed internazionale, un richiamo per appassionati ed intenditori, ma che incuriosisca anche chi ancora non le conosce.”



## A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

17 Agosto 2022



Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.



Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali. Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotariana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** (link) che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino** (link): una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'evento, in programma a partire dalle 16.00 presso il **Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trosciatori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pastocceria Tecchioli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre dei Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** (link): un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fadrignotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino** (link): visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casmino, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadorta, Cantina Balloni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Morfont, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanello e Vivaldi.



Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale** (link), tra Isera, Aido e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** (link), tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarina"** (link), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for Lunch** (link), in programma il **9, il 10, il 16 e il 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'Enoteca di Vivaldi**: un percorso di degustazione guidata di tre differenti caldi di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e Incontri** (link), previsto per il **10 settembre dalle 17.00 alle 21.00**: una visita alla **Cantina Mori Colli Zugna** con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.



Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è **Vendemmia con noi** (link) ovvero un'esperienza di vendemmia con **Cantina d'Isera**, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'Enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici** (link), che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a **Fai della Paganella con La via del latte** (link) del **9 settembre**, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in muga, sosta panaromatica e cena in rifugio gustando i piatti dell'**Alpine Loung Herz** abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.00.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centodiecotesima vendemmia** (link) con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la **Cantina Sociale di Trento**, presso l'Enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting** (link), una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.



Mercoledì 14 settembre invece **L'Orà Ristorante** propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** (link) con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.



A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso **l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Marzemino** (link), con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso **Il Libertino - Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento** (link) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A Lavis la **Gelateria Serafini** propone **Gelato à Marzemino** (link), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A Rovereto il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** (link) con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace** per **Nomi incontra Rovereto** (link) con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** (link) con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la **Locanda delle Tre Chiavi** sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera** (link).

Spostandosi in Valle dei Laghi, **l'Osteria Ca' dei Gioi di Covello di Valledelgh** propone **Marzemino in Osteria** (link) con il Marzemino Bottega dei Vinali di Cavit e quello di Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro Nomi Incontra Dro** (link), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Conubio di sapori** (link) con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, **L'Orà Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** (link) con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con **Nomi incontra Levico Terme** (link) presso il **Ristorante Bolvin** che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana** (link), con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del **Ristorante Antiche Contrade**.

E ancora **Molveno**, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** (link) in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casmino incontrano i piatti del **Rifugio La Montanara**, e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il **Ristorante la Contea di Balbano**, con **Nomi incontra Balbano** (link); presso **La Polentera di Storo**, con **Nomi incontra Storo** (link) e presso **l'Agritur Volpola di Vermiglio**, con **Nomi incontra Vermiglio** (link).

Quattro, infine, le proposte vacanza: **Profumi di Marzemino** (link), che comprende due notti al **B&B Le Tre Chiavi di Isera** e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; **Weekend tra Marzemino e sapori locali** (link), con pacchetto da due notti al **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino** (link), presso **l'Hotel Garni Lilla di Terlago di Valledelgh** dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino** (link), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.



La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest**.

Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/stuttomarzemino](https://tastetrentino.it/stuttomarzemino)

#tuttomarzemino #trentinowinefest #stradavinotrentino

“Ad anticipare e accompagnare “La Vigna Eccellente...ed è subito Isera” (Isera, 16-18 settembre), e “Autumnus - I frutti della terra” (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali.”

## Autumnus for kids

**9 Settembre — 16:00 - 18:00** |Evento ricorrente (vedi tutto)

Il Festival delle eccellenze enogastronomiche trentine pensa ai bambini con una piazza dedicata, la piazza d'Arogno, che si animerà il 9, 10 e 11 settembre, di attività, laboratori e spettacoli per bambini. E nel programma completo anche altre proposte family friendly! Nel link tutte le info, anche per prenotare gli eventi a prenotazione obbligatoria.

| *AUTUMNUS: il festival si fa "kids"*

Per tutte le info legate alla manifestazione: scrivere a [info@autumnus.trento.it](mailto:info@autumnus.trento.it) o telefonare al 340 3704547. Potete seguire l'evento sui social: Facebook Facebook e Instagram.

"Il Festival delle eccellenze enogastronomiche trentine pensa ai bambini con una piazza dedicata, la piazza d'Arogno, che si animerà il 9, 10 e 11 settembre, di attività, laboratori e spettacoli per bambini."

## PROFUMO DI PANE TRENINO 2022

Quinta edizione dell'evento



Dall' 8 al 11 settembre Palazzo Roccabruna ospiterà "Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna", un'iniziativa organizzata dall'Associazione Panificatori della Provincia di Trento in collaborazione con la Camera di Commercio di Trento.

In questa nuova quinta edizione la manifestazione si avvantaggia della contemporaneità con "Autumnus città di Trento", a cura della ProLoco Centro Storico Trento, che si terrà negli stessi giorni (dall'8 al 11 settembre) e che arricchirà il programma con eventi, convegni, degustazioni, laboratori, mostre e approfondimenti tematici. Dedicata alla promozione di varie tipologie di pane fresco, capaci di soddisfare al meglio le esigenze di un consumatore evoluto, attento sia all'alimentazione che alla sostenibilità, la manifestazione vanta un ricco calendario di appuntamenti che vanno dalle degustazioni ai laboratori del gusto, dagli abbinamenti agli approfondimenti tematici.

Protagonisti dell'evento saranno i quattro pani realizzati dai panificatori trentini, tutti a "km 0": il Pantrentino, il Pane al Mais, il Pane di Segale e il Pane delle Dolomiti.

Da giovedì a domenica, con orario 09.00 -13.00 e 17.00-22.00, Palazzo Roccabruna offrirà la possibilità di sperimentare abbinamenti con di prodotti locali accompagnati dai vini dell'Enoteca.

Non mancherà neppure l'opportunità di approfondire aspetti legati alle tecniche di panificazione, alle caratteristiche delle materie prime e all'origine dei prodotti: da giovedì a domenica, a partire dalle 9.00 alle 10.30 e il pomeriggio dalle 15.00 alle 16.30, saranno organizzati a Palazzo Roccabruna e in piazza D'Arognò laboratori didattici a cura dei docenti della Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto e degli esperti dell'Associazione panificatori della provincia di Trento per soddisfare ogni curiosità intorno al mondo dell'arte bianca.

L'edizione di quest'anno si arricchisce anche della proiezione di quattro docufilm (tutti i giorni dalle 20.00) in cui i "pistori trentini" fanno conoscere l'antica arte della preparazione di un buon pane, per riscoprire profumi, sapori e aromi che sono parte della nostra tradizione gastronomica.

Venerdì 9 settembre la manifestazione darà spazio ad un momento di riflessione: ad ore 16.00 il convegno "Il pane delle palafitte: a Ledro un patrimonio materiale e immateriale per una innovativa relazione tra cui cultura e territorio" a cura dell'Associazione panificatori della provincia di Trento e della Camera di commercio di Trento.

"Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna" è un'iniziativa che si colloca nella cornice della manifestazione Autumnus città di Trento: i frutti della terra.

"Dall' 8 al 11 settembre Palazzo Roccabruna ospiterà "Profumo di pane trentino. L'arte del buon pane di montagna... un'iniziativa che si colloca nella cornice della manifestazione Autumnus città di Trento: i frutti della terra."

CANTINA DI LA-VIS @ AUTUMNUS | 9-11 SETTEMBRE

PUBBLICATO IL 6 SETTEMBRE 2022



Anche quest'anno ritorna **Autumnus!**  
Venite a trovarci dal 9 all'11 settembre in **Piazza Fiera a Trento** per degustare i nostri vini.

“Anche quest'anno ritorna Autumnus!  
Venite a trovarci dal 9 all'11 settembre in Piazza Fiera a Trento per degustare i nostri vini.”



## TRENTO in BICI – 11 settembre 2022

In occasione della terza giornata del **Festival AUTUMNUS** – I frutti della terra – Fiab Trento è lieta di presentare TRENTO in BICI – La festa della bicicletta, una pedalata non competitiva per promuovere la mobilità sostenibile, per esplorare in maniera diversa la città e per degustare i prodotti del territorio.

### PROGRAMMA

RITROVO ORE 10:45 PIAZZA DUOMO e saluti iniziali

PARTENZA ORE 11:25 e pedalata lungo un itinerario cittadino di circa 7 km

ARRIVO ORE 12:20 (circa) in PIAZZA FIERA, saluti finali e consegna di un omaggio ai partecipanti. Per chi lo desidera è possibile lasciare la bicicletta nello spazio riservato e passeggiare per la città degustando specialità enogastronomiche e agroalimentari.

### INFO E PRENOTAZIONI

Iscrizione obbligatoria (gratuita, ai soli fini della copertura assicurativa) riempiendo il modulo sottostante.

L'evento è organizzato in collaborazione con la PROLOCO CENTRO STORICO TRENTO, con il supporto dell'Ecosportello Fa' la cosa giusta! e con il patrocinio del Comune di Trento.

“In occasione della terza giornata del Festival AUTUMNUS - I frutti della terra - Fiab Trento è lieta di presentare TRENTO in BICI - La festa della bicicletta, una pedalata non competitiva per promuovere la mobilità sostenibile, per esplorare in maniera diversa la città e per degustare i prodotti del territorio.”

## Autumnus - i frutti della terra: appuntamento a Trento da venerdì 9 a domenica 11 settembre



L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino.

I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus – I frutti della terra. Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno.

Per conoscere il programma e tutti i dettagli visita il sito <https://autumnus.trento.it/>

“I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus - I frutti della terra. Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno.”

## "Profumo di Pane Trentino" e "Autumnus" 2022

Da venerdì 27 maggio sarà on-line sul sito di Autumnus l'avviso pubblico per partecipare all'esposizione e la vendita prodotti durante la manifestazione

24/05/2022



L'Associazione Panificatori sta organizzando, nella splendida cornice di "Autumnus città di Trento - i frutti della terra", manifestazione dedicata al gusto e alle eccellenze del territorio che animerà il centro della città dal 9 al 11 settembre, una nuova edizione dell'evento "Profumo di pane trentino: l'arte del buon pane di montagna" volto alla valorizzazione del pane e della figura professionale del panificatore trentino.

L'evento, promosso dalla CCIAA di Trento, si terrà a Trento dal 9 al 11 settembre sia presso le sale cinquecentesche di Palazzo Roccabruna che nelle centralissime Piazza Fiera e Piazza Duomo, dove verrà rappresentato tutto il processo produttivo del pane. Anche in questa edizione, la manifestazione si avvantaggerà della contemporaneità con "Autumnus città di Trento", a cura della ProLoco Centro Storico Trento, che si terrà negli stessi giorni (dal 9 al 11 settembre) e che arricchirà il programma con oltre 70 eventi tra convegni, degustazioni, laboratori, mostre, approfondimenti tematici e un'inedita cena stellata al castello del Buonconsiglio con i migliori chef e sommelier d'Italia.

### Le principali novità dell'evento saranno:

1. sito speciale **MERCATO DEL PANE** nella centralissima piazza Fiera con 5 spazi espositivi dedicati al mondo della panificazione e destinati alla vendita di prodotti da forno, di proprietà della ProLoco Centro Storico Trento, che verranno assegnati tramite apposito bando pubblico, online dal prossimo 27 Maggio 2022 sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it);

2. un **LABORATORIO DI PANIFICAZIONE** in cui - con il supporto della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto - si rievocherà, in modo nuovo, scenografico e con rappresentazioni storiche, non solo il processo produttivo delle diverse tipologie di pane fresco e dei dolci da forno trentini ma anche dell'INTERA FILIERA PRODUTTIVA del territorio (con antichi strumenti e costumi d'epoca). Verrà fatta conoscere al pubblico nella prima edizione della manifestazione, nel 2022, l'evento ha richiamato in città oltre 18000 visitatori in tre giorni, con oltre 2000 iscrizioni solo ai laboratori l'antica arte di preparare il prezioso alimento per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, facendo rivivere ricordi ancestrali ed emozioni legate al piacere del delicato profumo del pane.

3. **POSSIBILITÀ DI PRESENTARE**, in un apposito auditorium/partner collocato al centro di piazza Fiera, la propria impresa con UN PRODOTTO DI PUNTA DEL PROPRIO PANIFICIO - 30 minuti complessivi, di cui 15 di spiegazione di un prodotto garantito e/o di un dolce da forno e 15 di degustazione, anche in abbinamento ad altri prodotti tipici del territorio (es. strudel di mele con pasta matta, abbinato al sidro di mele di un produttore locale oppure pane al mais con farina gialla di Storo abbinato alla presentazione del produttore di grano, ecc.);

4. **AFFIANCAMENTO DI UN PANIFICATORE AD UNO CHEF STELLATO**, in occasione della cena presso il Castello del Buonconsiglio (sabato 10 settembre), per la presentazione di una ricetta di pane fresco trentino, presente nel disciplinare a Marchio Qualità, pensato in abbinamento ad un piatto dello chef;

5. presentazione al pubblico, attraverso un'esperienza molto coinvolgente e sensoriale da rivivere presso la corte interna di Palazzo Roccabruna, di **QUATTRO CORTOMETRAGGI** in cui i panificatori si presenteranno e faranno rivivere un'esperienza unica ed innovativa su cosa vuol dire "fare il pane".

L'Associazione avrebbe piacere che ogni associato riesca a partecipare attivamente all'iniziativa, il cui programma è stato appositamente pensato per valorizzare il pane fresco del territorio e la figura professionale dei nostri panificatori. Chi è interessato si dovrà mettere in contatto entro e non oltre giovedì 30 giugno con la Segreteria affinché si possa predisporre un dettagliato programma.



### Avviso pubblico per Autumnus

La manifestazione Autumnus, che ha lo scopo di valorizzare le produzioni agroalimentari ed enogastronomiche provinciali generando un indotto economico per l'intero tessuto cittadino, prevede che i produttori possano promuovere, raccontare, vendere e far degustare i propri prodotti attraverso appositi spazi espositivi, di proprietà della ProLoco Centro Storico Trento. Gli aspetti amministrativi per le vendite verranno gestiti direttamente dall'ente organizzatore.

Per manifestare il proprio interesse e partecipare al mercato del pane in piazza Fiera sarà possibile compilare il modulo di adesione scaricabile sul sito [www.autumnus.trento.it](http://www.autumnus.trento.it) e versare la quota di partecipazione richiesta a partire dal prossimo 27 Maggio 2022.

Per ulteriori informazioni sul bando è possibile contattare la ProLoco Centro Storico Trento all'indirizzo [eventi@prolocostrento.it](mailto:eventi@prolocostrento.it), al numero dedicato 340/3704547, oppure presso gli uffici di Trento in via Bronzetti 21 dal lunedì al venerdì dalle 09:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 17:00.

"L'Associazione Panificatori sta organizzando, nella splendida cornice di "Autumnus città di Trento - i frutti della terra", manifestazione dedicata al gusto e alle eccellenze del territorio che animerà il centro della città dal 9 al 11 settembre, una nuova edizione dell'evento «Profumo di pane trentino: l'arte del buon pane di montagna»"

## "Autumnus", ancora una volta l'associazione panificatori insieme ai nostri futuri tecnici

"Autumnus", l'appuntamento annuale delle eccellenze e della filiera dell'agroalimentare trentina che si è svolto dall'8 al 11 settembre, ha visto la collaborazione dei nostri studenti del IV anno di Tecnico di panificazione e pasticceria con l'associazione panificatori del Trentino. Insieme hanno lavorato su due laboratori: uno a palazzo Roccabruna ( laboratorio per bambini e famiglie), dove sono stati realizzati prodotti della tradizione trentina, ( brazadel, krapfen, basini de trent, strudel ) ed uno in piazza Fiera ( il forno ), dove si sono tenute dimostrazioni sulla realizzazione del pane, sulle procedure e sulle tecniche. Si sono susseguiti anche approfondimenti sugli ingredienti, sulle attrezzature, sulle prefermentazione e sul lievito madre. Gli alunni del corso e i docenti Valentino Baldo ed Elena Zorer hanno realizzato e spiegato i pani con marchio Qualità Trentina, pane delle Dolomiti, pane al mais, pane trentino, pane di segale. L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di valorizzare i prodotti del territorio, il marchio qualità trentino del pane, ma soprattutto arricchire il curriculum degli studenti con un'importante esperienza formativa.

"«Autumnus», l'appuntamento annuale delle eccellenze e della filiera dell'agroalimentare trentina che si è svolto dall'8 al 11 settembre, ha visto la collaborazione dei nostri studenti del IV anno di Tecnico di panificazione e pasticceria con l'associazione panificatori del Trentino"

## Autumnus 2022, quando a Trento arrivano cibo, vini e... libri 3 min read



La seconda edizione di Autumnus si è tenuta dal 9 all'11 settembre 2022, ed è stato un viaggio nei sapori e nelle eccellenze enologiche, gastronomiche e agroalimentari trentine. La manifestazione è iniziata nel 2021 con molte titubanze e timidezze (essendo in periodo di post pandemia), quest'anno invece è esplosa ed è cresciuta in modo più che evidente.

Appuntamento che ha suscitato molto interesse è stata l'anteprima della presentazione dell'opera letteraria "La Montagna" di Massimo Zanichelli – giornalista, scrittore esperto di cinema e degustatore professionista – che parla dei vini dei vignaioli di montagna in un percorso umano ed enologico passando per Valle d'Aosta, Valtellina, Trentino Alto Adige, fino a raggiungere l'Etna. Il volume è il primo di una quadrilogia legata agli elementi del vino. Un viaggio lungo più di tre anni, in un peregrinare tra le montagne che ha toccato più di cento cantine e oltre settecento assaggi. A completare la sua opera un voluminoso inserto fotografico dove delle suggestive immagini fissano delle impressionanti analogie territoriali che accomunano paesaggi e modi di coltivare la vite a chilometri di distanza.



Autumnus si è svolta nel salotto della città, tra piazza Fiera, piazza del Duomo, palazzo Roccafranca (dove si trova l'enoteca provinciale), palazzo Filarmonica e il meraviglioso Castello del Buonconsiglio che ha ospitato la cena stellata organizzata per 130 persone circa. Luoghi simbolo che hanno dato spazio a un centinaio di eventi, come ad esempio caffè scientifici, Show Cooking, degustazioni guidate, incontri, convegni, laboratori didattici creativi (anche per i più piccoli). Il format ha coinvolto oltre una cinquantina di enti, associazioni di categoria, consorzi di tutela, fondazioni ed istituti che hanno creato degli appuntamenti davvero stimolanti.



Così si è spaziati dalla scoperta delle ricette della tradizione trentina, ai sapori della colazione di una volta, dagli aspetti della lievitazione del pane, alla sapiente arte nel farlo. Sono anche stati svelati i segreti di come si creano le nuove varietà di frutta resistente alle malattie. Inoltre è stata raccontata la magia di fare il formaggio trentino entrando nel dettaglio della filiera: da cosa mangiano le mucche alla stagionatura del formaggio, arrivando agli azzardi del suo abbinamento, (perché no) con il cioccolato o con i distillati.

Le masterclass hanno dato molto spazio al Trento Doc nonché al Müller Thurgau della Valle di Cembra, alla quasi scomparsa della Nosiola della Valle dei Laghi e della collina di Pressano/Sorni, al Marzemino della Vallagarina, al Teroldego del Campo Rotaliano, all'Enantio, al cui vitigno viene data una nuova attenzione dopo essere quasi scomparso pure lui.

Un riflettore acceso anche sull'impovertimento dell'ambiente dato dal rischio estinzione delle api, argomento che negli ultimi anni sta molto a cuore anche nel bilancio di sostenibilità del Consorzio dei Vini del Trentino.

Inoltre non poteva mancare uno dei temi cardine degli ultimi anni, quello delle energie rinnovabili e della valorizzazione del modello sostenibile e rinnovabile.

“La seconda edizione di Autumnus si è tenuta dal 9 all'11 settembre 2022, ed è stato un viaggio nei sapori e nelle eccellenze enologiche, gastronomiche e agroalimentari trentine”

## Autumnus - I frutti della terra

FRI SEP 09 2022 AT 09:00 AM TO SUN SEP 11 2022 AT 09:30 PM

Autumnus Trento - I frutti della terra | Trento



Dal 9 all'11 settembre Trento si tinge di un brillante color vinaccia: torna Autumnus, l'evento dedicato a chi ama il buon vino ? e al buon cibo ?.

Tra le vie del Centro Storico potrai:

- ? degustare le eccellenze enogastronomiche trentine
- ? scoprire come sta cambiando la produzione agricola e gastronomica
- ? mettere le mani in pasta e sfornare irresistibili leccornie
- ? assaggiare e acquistare i prodotti di 50 aziende e artigiani del gusto

E dulcis in fundo...

✦ vivere un'esperienza unica, assaporando i piatti di 6 chef stellati durante la cena itinerante ??????

?? ???????? nel Castello del Buonconsiglio

Scopri tutti gli eventi e prenota ?

<https://autumnus.trento.it/>

“Dal 9 all'11 settembre Trento si tinge di un brillante color vinaccia: torna Autumnus, l'evento dedicato a chi ama il buon vino :) e al buon cibo :).”



## Autumnus a Trento

I frutti della terra

Dal 9 all' 11 settembre 2022

Trento (TN)

Autumnus a Trento – L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus – I frutti della terra. Nel centro storico della città torna il festival delle eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari organizzato dalla ProLoco Centro Storico di Trento, che tanto successo ha raccolto lo scorso anno. Se la prima edizione, che ricordiamo si è svolta nell'immediato dopo pandemia tra mille dubbi e incertezze, è stata una scommessa – vinta, ora l'attesa per la crescita di questa manifestazione è palpabile.

Per l'assessore al turismo e sport autunno e primavera sono due stagioni ove il Trentino ha straordinarie potenzialità per ampliare la propria offerta turistica. Per questo esprime particolare soddisfazione per questa seconda edizione di Autumnus. Un evento realizzato grazie al prezioso lavoro delle pro loco, un'occasione di convivialità per ospiti e residenti. Un tassello importante affinché la città di Trento diventi turistica a 360 gradi.

Per l'assessore alla cultura si tratta di una manifestazione che rende onore a tutto il Trentino. Un evento dalla forte vocazione culturale e che allo stesso tempo offre l'opportunità di promuovere il territorio, i prodotti e produttori locali. Un ringraziamento particolare è stato rivolto alle pro loco, anima fondamentale del volontariato.

### Tra le vie del Centro Storico potrai:

- degustare le eccellenze enogastronomiche trentine
- scoprire come sta cambiando la produzione agricola e gastronomica
- mettere le mani in pasta e sfornare irresistibili leccornie
- assaggiare e acquistare i prodotti di 50 aziende e artigiani del gusto

E dulcis in fundo...

vivere un'esperienza unica, assaporando i piatti di 9 chef stellati e pastry chef durante la cena itinerante *Stelle al castello* nel Castello del Buonconsiglio

“Autumnus a Trento - L'autunno quest'anno comincia prima in Trentino. I colori, i profumi, le varietà dei frutti della terra arrivano a Trento dal 9 all' 11 settembre 2022, in occasione della seconda edizione di Autumnus - I frutti della terra.”

## Autumnus. I frutti della terra

Quando: 09/09/2022 - 11/09/2022 concluso

Dove: Trentino Alto Adige / Trento

Dal 9 all'11 settembre 2022 il centro storico di Trento ospiterà la seconda edizione **AUTUMNUS i frutti della terra**, il festival delle **eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari** della Città di Trento.

Autumnus è un punto di riferimento per chi ama, vive e crede che il cibo non sia solo nutrimento ma anche **cultura e benessere**. Un modo nuovo di parlare dell'enogastronomia trentina, che riporta al centro gli artigiani del gusto e il loro saper fare, con un linguaggio nuovo che fa della semplicità, ma anche della ricercatezza, il suo punto di forza. Anche in questa seconda edizione i protagonisti saranno i **produttori locali** con i loro espositori, che quest'anno si troveranno in **piazza Fiera (dalle 10:00 alle 22:00)**.

Autumnus però è molto di più: la manifestazione propone un calendario ricco di **appuntamenti**. Laboratori creativo-didattici per bambini, incontri con i produttori e degustazioni, **show cooking stellati** e tanto altro ancora. Un format innovativo e attrattivo che vede coinvolti oltre 30 tra enti, Fondazioni, Istituti, Consorzi di tutela e Associazioni di categoria del Trentino. Sia gli ospiti che i trentini si sentiranno così protagonisti di un percorso di conoscenza territoriale dell'enogastronomia e del mondo agroalimentare a 360 gradi.

Da non perdere l'appuntamento con **Stelle al Castello**. Sette chef stellati arriveranno da tutta Italia, per deliziare i palati dei **130 fortunati che riusciranno a prenotare l'appuntamento fissato per sabato 10 settembre al Castello del Buonconsiglio**. Ad impreziosire ulteriormente la serata la collaborazione con l'Istituto **Trentodoc** che darà la possibilità unica di abbinare ad ognuno dei piatti stellati un prezioso calice di bollicine di montagna.



“Dal 9 all'11 settembre 2022 il centro storico di Trento ospiterà la seconda edizione **AUTUMNUS i frutti della terra**, il festival delle **eccellenze enoiche, gastronomiche ed agroalimentari** della Città di Trento.”

## Torna Autumnus: tra frutti del futuro ed eccellenze



Esporta pdf

Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento organizzata dalla ProLoco centro storico Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach, che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori. Dal "Giardino dei frutti di domani" all'orto didattico, dalle degustazioni di vini resistenti alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà, una noce o un mirtillo, per arrivare al "memory" di piante aromatiche, rivolto ai più piccoli. Venerdì 9 settembre alle 18, su prenotazione, in piazza D'Arogno (in caso di maltempo alla Fondazione Caritro) è prevista una degustazione di vini resistenti. FEM e CIVIT propongono "La ricerca dà anche buon vino". Da incroci di Vitis vinifera con altre specie del genere Vitis, si ottengono piante dette "PIWI", tolleranti a molte malattie fungine della vite. Spazio anche alla genetica che custodisce i segreti che rendono speciale un frutto e unica una varietà. Sabato 10 settembre, alle ore 10, presso la sala conferenze Palazzo Caritro, due ricercatrici FEM, con "Cosa c'è dentro un mirtillo? Che storia racconta questa noce?", dialogheranno con il pubblico su come si creano nuove varietà di mirtillo e come si determina l'unicità di una noce tipica del Trentino.



Nella tre giorni, in piazza d'Arogno, sarà possibile ammirare l'orto didattico, che sarà allestito con il coinvolgimento degli studenti di S. Michele, per presentare alcune possibili consociazioni tra specie vegetali, valorizzando la sinergia tra le varie specie erbacee: non solo orticole, ma anche aromatiche e floricole. **Sempre in piazza D'Arogno** ci saranno anche "Le piante aromatiche: un tesoro da scoprire", con laboratori in programma ogni pomeriggio dalle 15 alle 17: un "memory" realizzato con piante vere (su prenotazione). Attraverso una modalità esperienziale sarà possibile riconoscerle e scoprire le loro proprietà officinali benefiche; i bambini potranno così condividere conoscenze ed esperienze sensoriali. Nella tre giorni, dalle 10 alle 17, presso la sala conferenze della Fondazione Caritro, saranno in esposizione frutti e piante del "Giardino dei frutti di domani". Le preferenze dei consumatori ispirano da sempre la selezione dei nuovi frutti, guidata ora anche da obiettivi di salubrità nutrizionale e di resistenza alle malattie delle piante. Si potranno conoscere diverse varietà di mela, uva e piccoli frutti sviluppate in FEM.

"Dal 9 all'11 settembre torna Autumnus tra le vie del centro storico di Trento organizzata dalla ProLoco centro storico Trento e anche in questa seconda edizione della manifestazione la Fondazione Edmund Mach, che è partner, proporrà alcune interessanti attività per i visitatori."

## Autumnus – I frutti della Terra

ID Evento 162817

## Informazioni

<b>Data Inizio</b> 09-09-2022	<b>Data Fine</b> 11-09-2022	<b>Categoria</b> Sagre ed Eventi Enogastronomici
<b>Telefono</b> 340 370 4547	<b>Sito Web</b> Visita il sito	<b>Email</b> Contatta l'organizzatore
<b>Indirizzo</b> centro storico di Trento	<b>Orario</b> vedi programma	<b>Ingresso</b> gratuito

Totale voti: 101 - Rating: 3.6

Attenzione, non è possibile votare l'evento oltre i 30 giorni dal termine.

## Descrizione

Dal 9 all'11 settembre 2022, oltre 100 **eccellenze dell'enogastronomia e della filiera agroalimentare trentina** vi accompagneranno attraverso un **viaggio di sapori e profumi** tra le vie, i palazzi e le piazze del centro storico di Trento.

**Degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking** in tre giornate ricche di **eventi** per un'**esperienza** all'insegna del **gusto** e della **qualità**.

“Dal 9 all'11 settembre 2022, oltre 100 eccellenze dell'enogastronomia e della filiera agroalimentare trentina vi accompagneranno attraverso un viaggio di sapori e profumi tra le vie, i palazzi e le piazze del centro storico di Trento. Degustazioni, approfondimenti, laboratori e show cooking in tre giornate ricche di eventi per un'esperienza all'insegna del gusto e della qualità.”