

“Autumnus” cresce sempre più

11 giorni dedicati alle eccellenze eno-gastronomiche trentine

La quarta edizione della rassegna dedicata ai prodotti iconici del territorio si svolgerà dal 10 al 20 ottobre. Partirà in concomitanza con il Festival dello Sport, creando così una sinergia tra grandi eventi. Lazzeri: “Nel 2023 grandi numeri, ma il focus è sempre sulla qualità”. L’anteprima, al ristorante Niky’s Alchimia del Gusto, è stata anche l’occasione per la firma del protocollo d’intesa biennale con “Gli Ambasciatori del Gusto”

Trento, 28 maggio – Unicità, autenticità e, soprattutto, qualità. “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento” pone l’accento sull’eccellenza dei prodotti del territorio e sul modo di presentarli, raccontarli, valorizzarli. Come i luoghi che fanno da ideale contesto a un festival in costante crescita nei numeri, nelle date, negli spazi e nelle connessioni che ne ampliano la visibilità. La quarta edizione di “Autumnus” si svolgerà **da giovedì 10 a domenica 20 ottobre 2024**: 11 giorni (ben 7 in più rispetto a un anno fa) di approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici per un totale di oltre 200 appuntamenti. I primi 4 saranno in concomitanza con il **Festival dello Sport** (10-13 ottobre): una preziosa sinergia, grazie alla quale Trento rafforza la propria immagine di “Città dei festival”, assicurando ai visitatori, in un unico contenitore, una proposta senza eguali per livello e trasversalità degli eventi che la compongono. “Provincia Autonoma di Trento, Trentino Marketing e ProLoco Centro Storico di Trento sono guidate dall’ambizione di promuovere al massimo ciò che rende speciale il territorio. Da questa fortissima unità di intenti è nata una stretta partnership che permette di identificare Trento con l’eccellenza, di cui sono simbolo tanto i campioni dello sport quanto il patrimonio enogastronomico e agroalimentare locale”, sottolinea **Marco Lazzeri**, presidente della **ProLoco Centro Storico di Trento**, organizzatrice di “Autumnus”.

La quarta edizione sarà caratterizzata da interessanti novità, così come da importanti conferme. Non a caso, la presentazione si è tenuta anche quest’anno al ristorante “Niky’s Alchimia del Gusto”, locale “al quale siamo molto legati, e che esprime appieno la filosofia della rassegna, abbinando tradizione e innovazione”, aggiunge Lazzeri. Come nel 2023, il manifesto di “Autumnus” è opera di **Riccardo Guasco**, illustratore, pittore e grafico di fama internazionale, capace di interpretare al meglio l’essenza della rassegna. “Dalla cura per il più piccolo dei dettagli, alla bellezza dell’intero patrimonio naturale e gastronomico di un territorio. Ho cercato di raccontare questi due aspetti estremi in un’unica immagine: lo stretto rapporto che c’è tra un assaggio e l’immensità della natura, raffigurata in questo caso come una donna, che riesce a regalare i frutti della sua terra e le sue bellezze”, spiega l’artista.

Con il patrocinio di



L'anteprima di "Autumnus" segna inoltre un momento particolarmente significativo: la firma del protocollo d'intesa biennale con **"Gli Ambasciatori del Gusto"**, l'associazione che riunisce i migliori professionisti della ristorazione italiana. Un accordo che garantirà la presenza, per le prossime due edizioni, di chef di altissimo livello e di autorevoli esperti del settore, ospiti in occasione di convegni e approfondimenti.

Un evento è speciale anche per merito dei luoghi che lo ospitano. Gli appuntamenti di "Autumnus" si svolgeranno infatti all'interno di palazzi, teatri e piazze che costituiscono un patrimonio artistico e culturale dal fascino senza tempo. Il centro storico continuerà a essere il cuore pulsante della manifestazione, ma alcune iniziative verranno organizzate anche in altre aree, coerentemente con l'intento dell'amministrazione comunale di valorizzare e far sentire parte attiva l'intera città attraverso rassegne di primo piano. Tutti i luoghi di "Autumnus" saranno comunque facilmente raggiungibili, grazie anche alla Bicipolitana, una rete di percorsi sviluppata per muoversi in bicicletta nell'ambito del progetto di mobilità sostenibile portato avanti dagli enti locali.

In **piazza Duomo** si terranno laboratori, dimostrazioni scientifiche, letture animate e incontri legati al lavoro ricerca e divulgazione del **MUSE – Museo delle Scienze di Trento**. Le sale rinascimentali del **Castello del Buonconsiglio** faranno da incantevole contesto a **"Stelle al Castello"**, le cene esclusive con piatti di altissima cucina realizzati da chef stellati e maestri pasticceri. Nello spazio adiacente di **piazza Mostra** verrà allestita l'area espositiva con decine di produttori locali. Dal 29 maggio, sul sito ufficiale di "Autumnus" (www.autumnus.trento.it), sarà attivo il bando per aderire alla manifestazione in qualità di espositore: è scaricabile online. Ci sarà tempo fino al 26 giugno per compilare le domande e inviarle al comitato organizzatore, che avrà poi il compito di vagliarle.

In **piazza Cesare Battisti** andranno in scena gli show cooking con gli chef degli "Ambasciatori del Gusto" (ne sono previsti 4 al giorno) con focus specifici sui prodotti del territorio. Tra i protagonisti più attesi ci sarà anche il rinomato casaro svizzero **Willi Schmid**, Master of Cheese, che si confronterà con due chef internazionali di assoluto livello sui formaggi europei e i curiosi abbinamenti attraverso cui poterne esaltare le peculiarità. **Palazzo Roccabruna** sarà ancora lo spazio dedicato al pane, in collaborazione con l'**Associazione Panificatori del Trentino**: adulti e bambini potranno mettere, nel vero senso del termine, le mani in pasta grazie ai laboratori di panificazione. Alla **Torre Civica** di piazza Duomo (ristrutturata dopo l'incendio del 2015 e riaperta al pubblico) sarà nuovamente possibile scoprire tutti i segreti delle bollicine di montagna (grazie alla rinnovata partnership con l'istituto **Trento Doc**) avvalendosi della presenza di un sommelier e di una guida, per vivere un racconto che intreccia arte, vino e cultura.

Con il patrocinio di



Le novità di maggior rilievo interesseranno **Palazzo Trautmannsdorf – Saracini**, monumentale residenza barocca dalla caratteristica forma trapezoidale risalente al tardo diciassettesimo secolo, sede di laboratori e degustazioni: una scelta, quella di inserirlo nella rete dei luoghi di “Autumnus”, compiuta con l’intento di rafforzare le attività di piazza Mostra e del Castello del Buonconsiglio. Nel caso del **Palazzo della Società Filarmonica di Trento** si tratta invece di un apprezzatissimo ritorno (dopo appena un anno). Sarà il punto di riferimento per quanto concerne la proposta legata a musica e cultura: è qui, infatti, che si terranno 3 serate di spettacoli sotto la direzione artistica della violinista **Patrizia Bettotti**, che ha inciso, tra le altre, parte della colonna sonora di “Napoleon”, il colossal di Ridley Scott. Lei stessa sarà protagonista di uno degli appuntamenti in cartellone: un concerto con **Yaron Gershovsky**, pianista e compositore di rilevanza mondiale. Nell’area dello **Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas**, grazie all’accordo con la Camera di Commercio di Trento e Palazzo Roccabruna, si parlerà di miele in tutte le sue forme, con laboratori e degustazioni che prevederanno la partecipazione delle scuole del territorio. Qui sarà inoltre possibile visitare la mostra “Dalla terra al futuro. Viaggio nei 150 anni della Fondazione Edmund Mach”, un percorso espositivo creato per celebrare il prestigioso traguardo raggiunto dall’Istituto.

Confermate le collaborazioni con “**Le strade del vino e dei sapori del Trentino**” (con un’area dedicata ad approfondimenti e dibattiti sulla filiera enogastronomica e agroalimentare trentina), **Consorzio Vini del Trentino** e le associazioni **Vignaioli del Trentino** e **Vignaioli del Vino Santo**, che saranno presenti a “Autumnus” con un ricco programma di attività tra degustazioni, promozione e formazione. Un elenco di partner autorevoli, cui quest’anno si aggiungerà l’associazione **Piwi Trentino**, composta da un gruppo di viticoltori trentini attenti alla sostenibilità ambientale che coltivano vitigni resistenti conosciuti anche come “super-bio”, che permettono di eliminare i trattamenti anticrittogamici e di produrre quindi vini di altissima qualità nel totale rispetto dell’ambiente circostante.

“Il successo della scorsa edizione ci ha dato, da subito, la spinta per pensare e attuare una serie di idee che potessero proiettare “Autumnus” verso una dimensione di eccellenza, proprio come i prodotti che ne sono assoluti protagonisti. Nel 2023 abbiamo organizzato complessivamente 166 eventi, la maggior parte dei quali sold-out o comunque con un’altissima percentuale di partecipazione. E anche sui social il riscontro è stato ottimo. Guardiamo ai numeri con molta attenzione, ben coscienti però che il focus deve essere sempre incentrato sulla qualità. Se riusciamo ad accrescere il livello degli appuntamenti che proponiamo, e dei relativi servizi, allora sì che raggiungiamo il nostro obiettivo”, aggiunge **Lazzeri**.

Con il patrocinio di



“Autumnus” è organizzato da ProLoco Centro Storico di Trento con il supporto di Apt Trento e Trentino Marketing e il patrocinio di Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Provincia Autonoma di Trento e Comune di Trento.

MEDIA KIT: <https://autumnus.trento.it/press-kit>

INFO STAMPA

Ufficio stampa APT Trento per AUTUMNUS | Martina Valentini | Whatsapp: +39.3389180001 | E-mail: mv.greenpress@gmail.com