

“Autumnus 2025 ” stanno maturando i frutti della terra trentina

Nuovi sapori, nuove location, nuove collaborazioni, sempre nel segno dell'eccellenza. La quinta edizione di Autumnus – I frutti della terra città di Trento è in programma dal 9 al 19 ottobre 2025. Anche in questa occasione i primi quattro giorni coincideranno con il Festival dello Sport, creando sinergia tra due grandi eventi. La kermesse organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento è stata svelata in una serata d'eccezione organizzata nei giardini medievali della Torre di Ravina, che ha visto la partecipazione di chef stellati e di alcuni degli attesi protagonisti di Autumnus.

Trento, 28 maggio – Stanno maturando i frutti della terra trentina, quelli che saranno assoluti protagonisti di Autumnus. La kermesse dei sapori e delle eccellenze del Trentino è in programma in questo 2025 **dal 9 al 19 di ottobre**. Approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici. **Oltre 200 gli appuntamenti** da non perdere in programma negli undici giorni di rassegna. I primi 4 giorni, così come lo scorso anno, saranno in **concomitanza con il Festival dello Sport**, in programma dal 9 al 12 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**”, ha voluto sottolineare Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che ha ideato e realizzato “Autumnus” fin dagli albori.

“La collaborazione col territorio è fondamentale, dal comune di Trento alla Provincia, fino alla Regione T.A.A. Tutti stanno credendo sempre di più in questo progetto, facendogli assumere un carattere sempre più ampio”.

Svelato il nuovo **manifesto della rassegna**, affidato quest'anno alla giovanissima **Marianna Tomaselli**, illustratrice, regista di animazione e artista visiva milanese che **vanta collaborazioni** di prestigio in tutto il mondo con marchi della caratura di **Apple, Nike, Ferrero, Repubblica, The Washington Post**. “Ho avuto il piacere di realizzare l'illustrazione ufficiale di AUTUMNUS in questo 2025” ha dichiarato l'illustratrice nel corso della conferenza di presentazione. “Ho scelto di rappresentare uno chef di spalle, al centro della scena, nell'atto di “dirigere” un'orchestra di sapori: attorno a lui danzano i prodotti più rappresentativi del territorio, che in questa immagine diventano metaforicamente le note che compongono una sinfonia ideale. L'ispirazione è nata

proprio da qui: volevo raccontare il Trentino come un luogo dove ogni ingrediente ha una storia un'identità e un legame profondo con il territorio. Il cuoco che ho disegnato non sta semplicemente cucinando: sta armonizzando la montagna, rappresentata dalle Dolomiti di Brenta, la cultura contadina, le stagioni, l'eccellenza artigianale. Autumnus 2025 per me è questo: **un viaggio visivo e sensoriale dentro l'anima gastronomica del Trentino**. Spero che chi guarderà quest'opera possa sentirsi parte di questa "orchestra del gusto".

Rinnovata l'intesa siglata lo scorso anno con gli **Ambasciatori del Gusto**, l'associazione che riunisce i migliori professionisti della ristorazione italiana, capitanata dal presidente trentino **Alessandro Gilmozzi**, subentrato a Carlo Cracco. Un accordo che garantisce la presenza di chef di altissimo livello e autorevoli esperti del settore.

Tra i tanti **focus** di questa quinta edizione di Autumnus c'è **la sostenibilità**, a partire dall'attenzione all'utilizzo dei materiali e all'ecologia. Per l'occasione verrà realizzata un'innovativa **piantina della città totalmente interattiva**, che permetterà di scoprire l'intero programma attraverso un QR Code e andrà a sostituire le oltre 200 pagine di programma cartaceo, oltre ad agevolare lo spostamento anche di chi non conosce la città. Saranno **evidenziate** le possibilità di **raggiungere le location attraverso i mezzi pubblici o in bicicletta**, lasciando l'auto in comodi parcheggi alle porte di Trento. Tra le moltissime offerte di degustazione, ce ne sarà inoltre una particolarmente green, un picnic davvero unico. I visitatori potranno acquistare un coupon che permette di scegliere tra i molteplici sapori del mercato in piazza della Mostra, quelli preferiti, riempire il cestino da picnic marchiato Autumnus e poi degustarli nei giardini del castello del Buonconsiglio o nel parco di San Marco, seduti sulla copertina griffata, per una merenda o un momento di relax nel verde cittadino.

A proposito di location: non si ferma la voglia di esplorare i palazzi più antichi e affascinanti della città, ricavando **spazi per eventi in aree non più utilizzate** da tempo. Due le torri che saranno riscoperte diventando cornici uniche e spettacolari per momenti legati al gusto e alla qualità. Sono la **Torre del Massarello**, conosciuta anche come **Torre Arcidiaconale**, in piazza Garzetti, e la **Torre della Tromba**, che affaccia su via Cavour. Insieme alla già collaudata **Torre Civica**, diventeranno un trittico imperdibile anche per i panorami che offrono sul centro storico e la possibilità di ammirare gli interni pregiati. Cosa ospiteranno? Ve lo sveleremo tra qualche settimana.

Confermata la collaborazione con la Camera di Commercio di Trento, che metterà a disposizione gli spazi di **Palazzo Roccabruna**, dedicato anche in questo 2025 prevalentemente al mondo del pane e ad alcuni laboratori per grandi e piccoli.

Novità anche in **Piazza Battisti**, che non sarà più sede delle sole master class come nelle passate edizioni, ma diventerà un vero e proprio **ristorante temporaneo**. Ai fornelli si alterneranno ben **sette chef di fama internazionale**, che rivisiteranno le materie prime

trentine con uno sguardo volto all'internazionalizzazione. Lavoreranno sotto l'attenta supervisione dello **chef stellato Chris Oberammer**. Tra loro: **Patrick Laine** - Hotel de Paris a Monte Carlo e **Vincent Mailard** - Lily of the Valley St. Tropez, che hanno lavorato con chef del calibro di **Ducasse, Patrick Giroux** - Restaurant L'Oree du Bois- Nantes, **Laurend Blondin** - les Table du Parc - Arles, **Daniel Etlinger** - Restaurant le Clos Saint Pierre, chef che ha formato nomi come Cracco, Oldani e lo stesso Oberammer.

Lì accanto, la **Trento Romana salirà in superficie** grazie alla collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Provincia di Trento in **un inedito connubio tra teatro, cibo e archeologia**.

Da sottoterra, ci si potrà stagiare verso il cielo salendo sulla **Torre Civica** attraverso **Palazzo Pretorio** degustando le bollicine di montagna selezionate dall'Istituto Trento Doc in una riconfermata collaborazione.

Confermati anche i laboratori a **Palazzo Trautmannsdorf Saracini**.

Piazza Duomo sarà equamente divisa tra la parte di laboratori curati dal MUSE – Museo delle Scienze di Trento e la libreria di Autumnus. Qui sarà possibile anche visitare la Mostra OPEN DOORS, curata da Lia Giovanazzi Beltrami, presentata in anteprima in Vaticano lo scorso marzo da una delegazione di AUTUMNUS.

Gli eventi di stampo culturale sono in programma nella **Sala della Filarmonica**, sotto l'attenta direzione artistica della violinista Patrizia Bettotti. In calendario tre serate molto varie tra loro ma con ospiti di prestigio.

Confermatissimo anche il **Castello del Buonconsiglio**. Oltre all'attesissima **"Stelle al castello"**, la cena itinerante nell'antico maniero con piatti di altissima cucina preparati da chef stellati e maestri pasticceri, selezionati dal presidente degli Ambasciatori del Gusto, ospiterà numerosi eventi nel corso della manifestazione. Come gli approfondimenti curati dalla Fondazione Mach, i riconfermati **"Incontri Divini"** a cura della Strada del vino e dei sapori del Trentino, il Consorzio vini e il Consorzio Vignaioli del Trentino.

Sempre più cuore dell'evento, **piazza della Mostra**, riconfermata sede del mercato di Autumnus. **A partire dal 28 maggio sul sito ufficiale di Autumnus (www.autumnus.trento.it) è attivo il bando per aderire alla manifestazione come espositore**, compilare le domande e inviarle al comitato organizzatore. C'è tempo fino al 26 Giugno 2025.

Inquadrando il QRcode si potrà scaricare il media kit:

- A. Comunicato stampa;
- B. Video presentazione Manifesto edizione 2025;
- C. Manifesto 2025;
- D. Selezione immagini 2024 e video ufficiale 2024;
- E. Copy per post Social.

