

“Autumnus”, un inno alle eccellenze enogastronomiche trentine La città diventa vetrina per grandi chef e produttori locali

Il festival si amplia nelle date, negli spazi e nelle ambizioni, assumendo un carattere internazionale grazie alla presenza di grandi chef europei. L’obiettivo però non cambia: promuovere lo straordinario patrimonio enogastronomico e culturale del territorio. Quattro giorni (dal 19 al 22 ottobre) di laboratori, eventi e show cooking in tutti i luoghi simbolo della città. E fino a gennaio i prodotti si potranno acquistare online

Trento, 26 settembre 2023 – Valorizzare l’immenso patrimonio eno-gastronomico e, insieme ad esso, quello storico e culturale. Garantire un’esperienza che mette al centro i prodotti del territorio, espressione di quella “trentinità” da preservare e mostrare con orgoglio, ma che al contempo porta lo sguardo verso nuove frontiere con l’idea (e l’intento) di creare connessioni e ampliare conoscenze. Dimostrando, ancora una volta, quanto possa essere virtuoso il rapporto tra legame con le proprie radici e promozione turistica. Ecco i tratti identificativi della terza edizione di **“Autumnus - I frutti della Terra Città di Trento”**, il festival delle eccellenze trentine organizzato dalla **ProLoco Centro Storico di Trento** che si svolgerà dal **19 al 22 ottobre 2023**.

Sulla spinta dello scorso anno, quando le presenze superarono quota 20mila, la rassegna si allarga. Nelle ambizioni, nelle date e negli spazi: durerà infatti quattro giorni (uno in più rispetto alle precedenti edizioni) e ingloberà diversi luoghi del centro storico, contribuendo così a creare un evento diffuso, con un’attenzione particolare alla sostenibilità, anche ambientale. I visitatori avranno l’opportunità di apprezzare il meglio della proposta enogastronomica e agroalimentare trentina e al contempo di scoprire il fascino senza tempo di palazzi, teatri, monumenti e piazze (e non solo) che contribuiscono a fare di Trento una città attrattiva e a misura d’uomo. Tutti racchiusi nel raggio di poche centinaia di metri e dunque agevolmente raggiungibili.

La quattro giorni di “Autumnus” sarà scandita da degustazioni, approfondimenti, laboratori, show cooking e caffè scientifici: un fittissimo programma di appuntamenti pensati per incontrare i gusti – in senso figurato e non – di professionisti, appassionati e semplici curiosi. In linea con la filosofia dell’evento, la qualità sarà assicurata dai produttori locali e da chef ed esperti di assoluto rilievo provenienti dalla Francia e dalla Svizzera, proiettando la kermesse verso una dimensione sempre più internazionale.

“Nel territorio trentino si concentra una straordinaria quantità di prodotti d’eccellenza, difficile da ritrovare in molte altre zone d’Italia. Attribuirle la visibilità che merita, più che una sfida, è un impegno da portare avanti tutti insieme, anche nell’ottica di un consistente beneficio in termini di presenze turistiche”, rimarca **Marco Lazzeri**, presidente della **ProLoco Centro Storico di Trento**. “In tal senso, la cooperazione tra enti, fondazioni e istituti di tutela è preziosa, come il contributo dei volontari della ProLoco, oltre 200, che mettono a disposizione le loro competenze per amore della

Con il patrocinio di:



città. Le novità introdotte per questa edizione collimano con la necessità di consolidare una struttura coerente con gli obiettivi, sempre più ambiziosi, di Autumnus: poter assaggiare vere prelibatezze in luoghi che vantano secoli di storia è un'esperienza che non ha prezzo. L'aspetto culturale non è affatto collaterale. Al contrario, concorre all'unicità di un evento che si apre all'internazionalità grazie alla presenza di chef per innovare la propria visione senza comunque mettere in discussione la centralità delle specificità che caratterizzano il nostro territorio. Il coinvolgimento, ad esempio, della Scuola di arte bianca e pasticceria di Rovereto e dell'Istituto Alberghiero Trentino "Giuseppe Cipriani" è un segnale chiaro: i giovani sono i futuri custodi della "trentinità". Per loro questa è un'occasione irripetibile di apprendere nozioni tecniche e pratiche dai massimi interpreti dell'alta cucina".

I luoghi della manifestazione

"Autumnus" sarà esteso all'intero centro storico di Trento, ma non potrà certo prescindere dai due luoghi simbolo. Della città e delle due precedenti edizioni: **Piazza del Duomo**, dove si terranno laboratori, letture animate, dimostrazioni scientifiche e incontri legati al lavoro di ricerca e divulgazione del MUSE, e il **Castello del Buonconsiglio**, le cui sale rinascimentali (sabato 21 alle 19) faranno da suggestiva cornice a "**Stelle al Castello**": chef stellati e maestri pasticceri in arrivo da ogni parte d'Italia e pure dalla Francia delizieranno i palati dei 147 fortunati che saranno riusciti a prenotare con piatti straordinari, risultato di talento e creatività. Un percorso gastronomico (dei sensi) che sarà accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la microtorrefazione de I Druper. Novità di quest'anno, la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. La cena stellata si è da subito affermata come uno degli appuntamenti più apprezzati (e attesi) di "Autumnus". Nello spazio adiacente di **Piazza Mostra** verrà allestita l'area espositiva con oltre 40 produttori locali.

Un'altra esperienza culinaria d'altri tempi – quelli del periodo conciliare, il Cinquecento – si terrà domenica 22 (alle 18) a **Palazzo Pretorio**, prima residenza vescovile eretta proprio accanto al Duomo di Trento, sede del Museo Diocesano: "**Cene del Concilio**" condurrà i commensali in un viaggio nel tempo alla scoperta di luoghi, sapori, usanze e abitudini dell'epoca. Grazie alle spiegazioni di **Marta Villa**, antropologa dell'Università di Trento, e alla sapienza di tre importanti chef del territorio (**Fiorenzo Varesco**, **Daniele Tomasi** e **Paolo Betti**), questa iniziativa permetterà di capire le dinamiche, gli stili di vita e le curiose modalità dello stare a tavola tipici dei conviventi del passato.

Le principali novità riguardano **Palazzo Festi**, le cui sale ospiteranno gli approfondimenti guidati sulle specialità eno-gastronomiche del Trentino, e il **Teatro Sociale "Capovolto"**, il più antico della città, dove all'interno verrà ricreata una mappa vitivinicola della provincia trentina, con degustazioni e possibilità di dialogo con produttori, vignaioli e sommelier, in collaborazione con l'Alta Formazione Professionale dell'Istituto Cipriani. **Piazza Battisti** sarà il punto di riferimento per gli show cooking

Con il patrocinio di:



(che vedranno protagonisti, tra gli altri, il maestro casaro **Willi Schmid**, e gli chef **Arnold Viel**, **Chris Oberhammer**, **Alfio Ghezzi** e **Christoph Haton**). **Palazzo Roccabruna** sarà invece lo spazio dedicato al pane, in collaborazione con l'Associazione Panificatori del Trentino: adulti e bambini potranno mettere, letteralmente, le mani in pasta grazie ai laboratori di panificazione.

L'itinerario di "Autumnus" da quest'anno comprende inoltre la **Torre Civica** di Piazza Duomo, recentemente ristrutturata (dopo l'incendio del 2015) e aperta al pubblico. Che, oltre a poter visitare una delle meraviglie simbolo di Trento, avranno l'opportunità di conoscere le bollicine di montagna Trentodoc avvalendosi della presenza di una guida e di un sommelier, per uno stimolante racconto che intreccia vino, arte e cultura. Ai ricercatori della Fondazione Mach, partner della rassegna di cui nel 2024 verranno celebrati i 150 anni dalla fondazione, sarà riservata l'intera area dello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, con approfondimenti sulle innovazioni e le sfide del settore agricolo, agroalimentare e ambientale.

La vetrina virtuale va avanti fino al 31 gennaio 2024

Il sipario su "Autumnus" calerà fisicamente al termine dei quattro giorni di esposizione. E a quel punto la vetrina delle eccellenze trentine sarà virtuale: sul sito ufficiale dell'evento, **www.autumnus.trento.it**, dal 1° ottobre al 31 gennaio 2024 sarà infatti attivo un negozio online, grazie al quale gli espositori potranno promuovere i loro prodotti su una piattaforma digitale ad alto traffico di pubblico, addetti ai lavori e media. In particolare, nei giorni della fiera, il portale consentirà una vendita "omnicanales", orientata a eliminare ogni distinzione tra spazio fisico e online. Su ogni espositore sarà apposto un QR code che rimanda al profilo di vendita dell'espositore stesso; scansionandolo, si accederà al catalogo proposto. Il cliente potrà creare un carrello di acquisto che contiene prodotti appartenenti a più espositori e usufruire di un'unica spedizione finale.

"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.

Ufficio stampa Autumnus - APT Trento | Martina Valentini | Whatsapp: +39.3389180001 | Email: mv.greenpress@gmail.com