Inserto a cura della Concessionaria SYNTHESIS pubblicità

SPECIALE AUTUMNUS

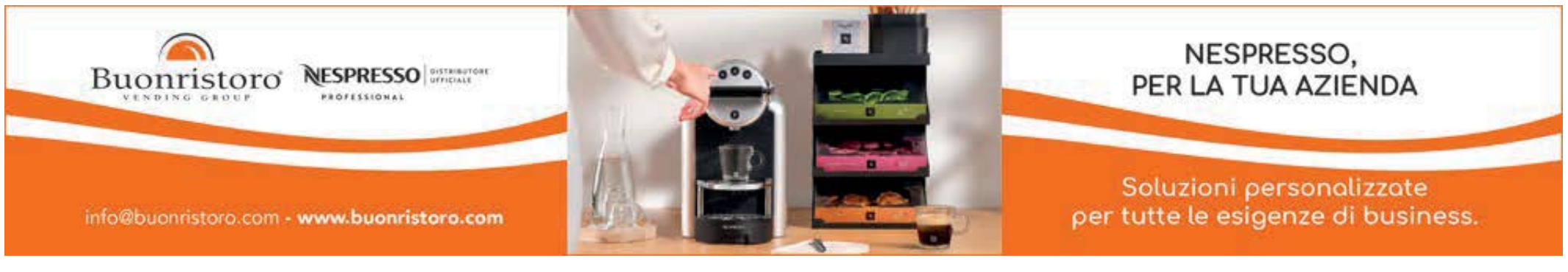
il T QUOTIDIANO AUTONOMO DEL TRENTINO ALTO ADIGE / SÜDTIROL

www.iltquotidiano.it

AUTUMNUS
1-11 OTTOBRE 2026
SCOPRI IL PROGRAMMA
a pag IV e V

Nel cuore di Trento in vetrina le eccellenze del territorio

Fino all'11 ottobre tante proposte: sapori, cultura, laboratori e animazione



Failoni: «Autumnus valorizza il Trentino anche fuori stagione»

La manifestazione diventa protagonista anche della destagionalizzazione del turismo, raccontando un Trentino vivo e ricco di esperienze tutto l'anno. Una sfida che l'assessore provinciale all'artigianato, commercio, turismo, foreste, caccia e pesca Roberto Failoni raccoglie, sottolineando il valore di Autumnus come occasione per valorizzare il territorio e le sue eccellenze, e allo stesso tempo favorire il confronto con realtà locali e ospiti internazionali.

Quanto è importante Autumnus per la promozione turistica del Trentino soprattutto in un periodo non di alta stagione?

«Autumnus contribuisce a rafforzare l'attrattività del Trentino in un periodo dell'anno che ha ancora grandi potenzialità da esprimere. La destagionalizzazione è una delle sfide su cui stiamo lavorando e manifestazioni come questa ci aiutano a proporre un territorio vivo, ricco di esperienze e capace di accogliere anche fuori dai tradizionali periodi di punta. Questo appuntamento porta nel cuore di Trento migliaia di visitatori e crea un'occasione concreta per far conoscere non solo la città, ma l'intero territorio provinciale attraverso le sue produzioni, la sua cultura e la sua capacità di ospitare.»

Che ruolo può avere l'evento nel raccontare il Trentino? In che modo le eccellenze possono essere percepite non solo come prodotti da degustare, ma anche attraverso la loro storia e il territorio da cui provengono?

«Oggi raccontare un prodotto significa raccontare tutto quello che c'è dietro: le persone, il lavoro, le competenze, la tradizione e il territorio che lo rende possibile. È questo uno degli aspetti più interessanti di Autumnus. Un vino non è soltanto ciò che troviamo nel bicchiere, così come un prodotto agroalimentare o un manufatto artigianale non sono semplicemente qualcosa da acquistare: sono il risultato di una storia e di un sapere

Roberto Failoni assessore all'artigianato, commercio, turismo, foreste, caccia e pesca

che si tramandano e si rinnovano. Il visitatore vuole sempre più conoscere questa storia e sentirsi parte, anche solo per qualche ora, del luogo che sta visitando. Autumnus riesce proprio a trasformare le nostre eccellenze in un racconto del Trentino.»

Quanto conta fare rete tra istituzioni, produttori, consorzi e realtà locali per realizzare eventi di questa portata?

«Conta moltissimo. Eventi di questa dimensione non si costruiscono da soli e soprattutto non possono essere il risultato del lavoro di un unico soggetto. La forza sta nella capacità di mettere insieme competenze, esperienze e professionalità diverse, con un obiettivo comune. Autumnus è un esempio concreto di come istituzioni, produttori, consorzi, operatori economici e realtà del territorio possano lavorare insieme per costruire un'offerta più forte e riconoscibile. È questa capacità di fare squadra che ci permette di valorizzare il Trentino in modo unitario, lasciando naturalmente spazio alle tante identità che lo compongono.»

All'interno del programma ci sono anche realtà internazionali. Per una destinazione come il Trentino è più importante affermare la propria specificità o confrontarsi con ciò che sta fuori dai confini?

«Le due cose devono andare insieme. Avere una forte identità non significa chiudersi, ma avere qualcosa di riconoscibile da mettere in relazione con il resto del mondo. Il confronto internazionale ci permette di misurarci con esperienze diverse, di creare nuove relazioni e anche di valorizzare ancora di più ciò che ci distingue. Il Trentino ha una propria identità molto forte, costruita sulla qualità dei prodotti, sul paesaggio, sulla cultura dell'accoglienza e sul saper fare delle nostre comunità. Presentarla in un contesto come Autumnus significa darle ancora più valore e, allo stesso tempo, essere disponibili ad ascoltare e imparare dagli altri.»

Un invito a partecipare.

«L'invito è molto semplice: venite a vivere Autumnus. Non soltanto per assaggiare e conoscere i nostri prodotti, ma per scoprire le storie e le persone che ci sono dietro. Fino all'11 ottobre il centro storico di Trento diventa un grande luogo di incontro, dove il Trentino si racconta attraverso i suoi sapori, i suoi mestieri, le sue tradizioni e le sue eccellenze. È un'occasione per stare insieme, conoscere meglio il nostro territorio e, perché no, lasciarsi sorprendere da qualcosa che ancora non si conosce.»

Ianeselli: «La città che celebra il suo legame con il territorio»

Autumnus si inserisce in un racconto più ampio di Trento e del suo territorio: una città che guarda alla propria storia e alle proprie radici, ma che allo stesso tempo cerca nuove modalità per valorizzarle e renderle attuali. La manifestazione diventa un punto di incontro tra centro e valli, tra produttori e cittadini, tra tradizione e contemporaneità: un'occasione che, secondo il sindaco Franco Ianeselli, non riguarda solamente la promozione di eccellenze enogastronomiche, ma anche la capacità di animare i propri spazi e aprire i suoi palazzi storici, creando momenti di condivisione. Un evento che si affianca parzialmente anche al Festival dello Sport, da cui emerge una riflessione sul ruolo degli eventi nell'immagine di Trento e quali ricadute hanno sul turismo e su tutto il centro.

Cosa rappresenta la sesta edizione di Autumnus per Trento?

«È una tradizione che si rinnova e che riprende l'usanza del mondo contadino di festeggiare la fine del periodo dei raccolti. Oggi l'economia della città non è più basata sul settore primario, ma comunque un quarto del territorio comunale è agricolo. Inoltre Trento vanta produzioni di alto valore come quelle legate al mondo del vino, mercati contadini, filiere cooperative. Autunno Trentino interpreta questa vocazione e la trasforma in un patrimonio condiviso, con un'attenzione particolare non solo al km 0 ma anche alla genuinità dei prodotti.»

Il sindaco Franco Ianeselli

Qual è l'aspetto di Autumnus ritiene essere più significativo per la città e che vorrebbe fosse conosciuto anche da chi non ha ancora partecipato?

«Potrei parlare del ristorante di Autumnus in piazza Battisti oppure degli incontri con gli esperti della Fondazione Mach per conoscere le erbe officinali a palazzo Geremia. In verità il valore di Autumnus non sta in questo o in quell'appuntamento, ma nella varietà delle proposte. C'è poi il fatto che questo festival dei frutti della terra per qualche giorno invade la città, cambia la sua atmosfera, valorizza un luogo bellissimo come piazza Mostra e presenta ai cittadini e ai turisti il volto migliore di Trento, quello più caldo, vivace e accogliente.»

Tra Autumnus e il Festival dello Sport si utilizzano i palazzi storici di Trento, quanto è importante per la città essere una vetrina per il patrimonio storico e culturale e per le eccellenze del territorio? E quanto lo è continuare a creare occasioni per raccontare l'identità di città e territorio?

«Le città vivono della continua dialettica tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. È un equilibrio instabile, che va preservato con cura: perché se non valorizziamo il nostro passato rischiamo di perdere le nostre radici e la nostra identità, ma se non sappiamo andare oltre, se non sappiamo reinterpretare la tradizione, rischiamo di essere solo degli epigoni incapaci di progetti originali. È dunque importante aprire i palazzi storici di Trento, che custodiscono quello che siamo stati e che in molti casi sono uno scrigno di tesori artistici. È altrettanto fondamentale riempire questi palazzi di contenuti nuovi, di nuove vocazioni. Da questo punto di vista il Festival dello Sport è il perfetto pendant di Autumnus: la città che celebra lo sport è la città contemporanea, capace di raccontare il mondo affascinante delle competizioni agonistiche. Autumnus invece richiama e porta nel presente le nostre radici, il nostro legame con la terra e le stagioni.»

Quali aspettative ci sono per l'evento in termini di partecipazione e di ricaduta sulla città?

«La parziale sovrapposizione con il Festival dello Sport credo possa costituire un ottimo lancio per Autumnus, che comunque ogni anno richiama dalle regioni limitrofe tantissimi appassionati di enogastronomia. Dunque le ricadute economiche sugli alberghi, i ristoranti e i caffè del centro non mancheranno. Poi c'è sicuramente anche una ricaduta meno misurabile: è quella sull'immagine della città, che si conferma ricca di iniziative, di festival, di eventi di ogni genere e dunque meta turistica ideale, sia per una vacanza lunga sia per una visita in giornata.»

Un invito a partecipare.

«Invito tutti i cittadini a visitare il centro città in questi giorni, a seguire uno dei tanti appuntamenti in programma oppure semplicemente a girare tra le bancarelle del mercato dei prodotti di stagione in piazza Mostra. Il bello di Autumnus è l'incontro tra la città e le valli, che mettono in mostra i loro prodotti: alcuni non sono mai usciti dalle nostre cucine, altri vanno riscoperti. Nella consapevolezza che la filiera corta fa bene alla salute e all'ambiente oltre che alla nostra economia.»

Inserto allegato all'edizione del 7 ottobre 2026

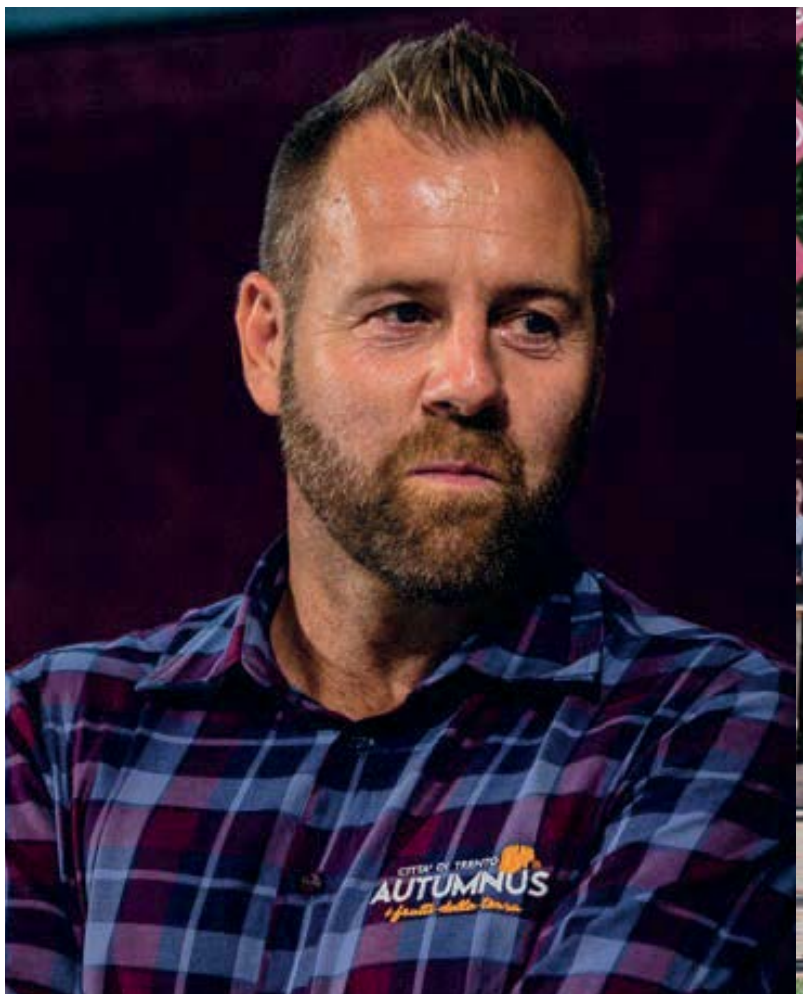
Direttore responsabile
Simone Casalini
Caporedattore
Lorenzo Ciola
Vicecaporedattrice
Marika Damaggio
Redazione
Via Maccani, 108/21 - 38121, Trento
Tel. 0461 1418400
redazione@iltquotidiano.it

Editore
Synthesis SRL società editoriale
Presidente
Franco Sebastiani
Stampa
Centro Stampa Quotidiani SPA
Viale dell'Industria, 52 - 25030, Erbusco
Reg. Tribunale di Trento
n. 12/2022 del 4 agosto 2022

Abbonamenti
Cartaceo (5 giorni su 7): € 279,00
Digitale (6 giorni su 7): € 179,00
abbonamenti@iltquotidiano.it
ROC n. 38626 del 11/10/2022
ISSN 2974-5543
Pubblicità locale e necrologi
Tel. 0461 1418400
pubblicita@iltquotidiano.it
necrologi@iltquotidiano.it

Pubblicità nazionale
Organizzazione Pubblicità Quotidiani SRL
Via G.B.Pirelli, 30 - 20124, Milano
tel.02/6699 2511
info@opq.it

Competere fuori, cooperare dentro



Autumnus cresce nel numero degli appuntamenti e soprattutto nella qualità delle esperienze proposte. La lezione vera della manifestazione non sta in quello che si vede, ma nel metodo: questa la chiave con cui Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, legge la sesta edizione del festival.
Tra palazzi storici aperti al pubblico, degustazioni, vitigni autoctoni, chef internazionali, la Borgogna e convegni, il programma diventa occasione per riflettere su come il territorio possa presentarsi fuori dai propri confini e, allo stesso tempo, sulla necessità di fare squadra al proprio interno.
«Misurare Autumnus in appuntamenti e presenze significherebbe tradire la ragione per cui esiste – spiega Lazzeri - Crescere non vuol dire inseguire i grandi numeri: vuol dire alzare il livello di ciò che si offre.»
Una novità di quest'anno è il «Passaporto del Tempo Ritrovato» va proprio in questa direzione: cinque missioni, con una sola esperienza da scegliere per ciascuna, come invito a rallentare e a vivere davvero ciò che la manifestazione propone.
«Preferisco che un visitatore si conceda il tempo di vivere a fondo un solo incontro – continua Lazzeri - cogliendone il valore reale, piuttosto che attraversarne venti senza ricordarne nessuno».
Il tema della qualità si lega direttamente alla capacità di confrontarsi con l'esterno. «La qualità non è un vezzo estetico. È l'unica cosa che permette di stare in piedi là fuori.» E proprio qui individua quella che, dopo sei edizioni, considera la lezione principale di Autumnus: «Fuori si compete, dentro si coopera. Sono due movimenti opposti, e vanno fatti insieme. Chi ne fa uno solo, perde».
Il confronto con l'esterno è uno dei temi centrali della riflessione, che verrà affrontato anche a Palazzo Geremia sabato 10 ottobre in «Le nuove geografie dell'export» con il Forum Italiano dell'Export, in particolare ospiterà Massimo D'Alema, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, il vice presidente del Forum Giuseppe De Mita e rappresentati di ISPRA, ANAS, ISIA. Tensioni commerciali e nuovi equilibri geopolitici sono strettamente legati alla capacità delle produzioni italiane di competere sui mercati. «L'enogastronomia italiana è insieme la nostra carta d'identità più riconoscibile nel mondo – prosegue Lazzeri - e uno dei comparti più esposti a questi movimenti. Competere là fuori non significa più soltanto avere un buon prodotto: significa avere dietro un ecosistema che lo accompagna.»

De Zordo: "l'appuntamento per le eccellenze"

"Autumnus rappresenta un appuntamento capace di valorizzare in modo autentico le eccellenze agroalimentari trentine, mettendo al centro la qualità delle produzioni, il lavoro delle imprese e il legame profondo con il territorio" ha detto il Presidente della Camera di Commercio Andrea De Zordo. "In questi anni la nostra collaborazione ha permesso di costruire un percorso condiviso di promozione e divulgazione che la Camera di Commercio di Trento ha sostenuto con convinzione attraverso Palazzo Roccabruna, la Casa dei prodotti trentini. L'ampliamento dei laboratori dedicati all'arte bianca, al miele, alle birre artigianali e ora anche ai formaggi di malga testimonia la volontà comune di raccontare, attraverso esperienze concrete e di qualità, la ricchezza delle produzioni trentine e il valore della cultura enogastronomica locale. Siamo convinti che la strada intrapresa rappresenti un valore aggiunto per l'immagine dei nostri prodotti e auspichiamo di poter continuare nel tempo il cammino finora compiuto insieme".

Il confronto internazionale prosegue anche nella proposta di Autumnus: a Palazzo Bortolazzi arriva la Borgogna, con i bianchi di sei realtà di punta, cinque Pinot Nero della Côte de Nuits e un approfondimento sul Domaine de la Romanée-Conti. In Piazza Battisti, invece, chef di fama internazionale provenienti da Francia e Svizzera lavorano le materie prime trentine oltre i confini territoriali. I quattro vitigni autoctoni — Nosiola, Müller-Thurgau, Marzemino e Teroldego — saranno raccontati in via Belenzani da vignaioli e sommelier attraverso verticali, microzone e degustazioni alla cieca. «La risposta, va detto, è incoraggiante», sottolinea Lazzeri, secondo cui le produzioni del territorio possono reggere il confronto proprio perché portano con sé caratteristiche e identità riconoscibili. Il Sistema Marchio Qualità Trentino si inserisce in questo percorso che rende riconoscibile e tracciabile ciò altrimenti resterebbe un'eccellenza di cui parliamo solo fra noi. Se fuori il territorio deve essere capace di competere, dentro deve invece riuscire a cooperare. È l'altro lato della riflessione di Autumnus e passa dalla capacità di aprire la città e mettere in relazione luoghi, istituzioni e competenze differenti.
Per undici giorni Trento apre spazi normalmente non accessibili al pubblico o comunque non utilizzati quotidianamente per questo tipo di attività: dallo Spazio archeologico del Sas, dove la storia dell'alimentazione antica riaffiora tra i resti della Tridentum romana, alla Torre Civica e a Palazzo Pretorio, con le visite abbinate alle bollicine Trentodoc, e ancora Palazzo Geremia e Palazzo Thun con le piante officinali, Palazzo Roccabruna con i laboratori dedicati a pane, miele, birre e formaggi di malga.
Tra gli appuntamenti clou anche il Castello del Buonconsiglio, dove la sera del 10 ottobre la cena «Stelle al Castello» attraverserà la Biblioteca Clesiana per arrivare alla Torre Aquila, davanti al Ciclo dei Mesi. Un patrimonio storico e culturale che diventa parte integrante del racconto della manifestazione.
«Niente di tutto questo appartiene alla ProLoco. Appartiene alla città - sottolinea Lazzeri - Un risultato reso possibile dalla collaborazione di numerose realtà: ApT Trento e Trentino Marketing, le Aziende per il turismo di Trento, Paganella, Madonna di Campiglio, Val di Fiemme e Alto Garda, la Camera di Commercio, MUSE, METS e Fondazione Edmund Mach, l'Istituto Trento Doc, il Consorzio Vini del Trentino, FIVI, i Vignaioli del Vino Santo, la Strada del Vino e dei Sapori, la rete dei PIWI, il Museo Diocesano, la Biblioteca comunale, il Centro Santa Chiara, la Cooperazione Trentina e le scuole di Rovereto, Levico e Tione, oltre a Regione, Provincia e Comune.»
Una rete che, però, non può limitarsi alla semplice presenza di più soggetti all'interno dello stesso progetto. «Cooperare davvero non significa comparire insieme in una fotografia – spiega Lazzeri - Significa mettere a disposizione competenze, spazi e relazioni senza pensare esclusivamente alla visibilità del singolo. Significa mettere a disposizione un palazzo, un marchio, una rete di contatti senza chiedere in cambio una visibilità proporzionale. Significa, qualche volta, fare un passo indietro perché un altro lo faccia meglio. La cooperazione comincia il giorno in cui si decide insieme una cosa che da soli si sarebbe fatta diversamente».
A rappresentare concretamente questo spirito ci sono anche i volontari, la parte meno visibile di Autumnus ma indispensabile per la sua realizzazione. Uomini e donne di ogni età che durante gli undici giorni montano strutture all'alba, accolgono il pubblico, versano, spiegano e smontano a notte fonda. «Nessuno di loro è pagato. Nessuno comparirà in una fotografia istituzionale.» Eppure il loro lavoro permette agli appuntamenti di svolgersi e al programma di prendere forma.
«Lavorano insieme senza chiedersi di chi sia il merito – conclude Lazzeri - È esattamente quello che chiediamo alle istituzioni e alle imprese di questo territorio: non un sacrificio, ma un metodo. Fuori ci aspetta un mondo che si sta riorganizzando e che non ci aspetta. Dentro abbiamo tutto quello che serve per presentarci bene: qualità, storia, bellezza, competenze. Quello che dobbiamo ancora imparare è a non disperderlo in cento rivoli. Competere fuori. Cooperare dentro. E farlo davvero».

GIOVEDÌ 8 OTTOBRE

PIAZZA CESARE BATTISTI
SPAZIO MAXI CLOUD
Qualità Trentino in Tavola

ORTI DEL MUSE
Ore 09:00-10:00 & 11:00-12:00 & 14:00-15:00
Chi ha inventato la carota?

PALAZZO ROCCABRUNA
Ore 09:30-10:30 & 14:30-15:30
Impariamo a conoscere il miele

PIAZZA DUOMO
CONCHIGLIA DI AUTUMNUS
Ore 10:00-19:00
Qualità Trentino in gioco

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 11:00-12:30
Impariamo a fare i biscotti trentini

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 17:00-20:30
I formaggi di malga trentini: un viaggio sensoriale tra i pascoli d'alpeggio

PIAZZA DUOMO-TORRE CIVICA
Ore 18:00-19:00
Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio

ORTI E FRUTTETO DEL MUSE
Ore 09:00-10:00 & 11:00-12:00
I frutti dell'autunno

VIA BELENZANI - Ore 09:00-22:00
Dalla terra all'anima

PIAZZA DUOMO
Ore 10:00-18:00
Il giardino delle erbacce

PIAZZA CESARE BATTISTI - Ore 10:00-22:00
Un Morso Un Sorso di Felicità 23ª edizione

PIAZZA MOSTRA - Ore 15:30-18:30
Giocare come una volta

PIAZZA DUOMO - Ore 17:30-18:45
Il Gioco dell'Oca di Autumnus

PIAZZA MOSTRA - Ore 18:00-19:00
In cucina con la grappa trentina

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-20:00
Impariamo a fare il pane

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-20:00
Dal campo al bicchiere

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:30-20:00
Palato alla prova: un viaggio tra i vini testimonial del Trentino

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 20:00-21:30
Affinamenti e formati: confronto in degustazione

DA VENERDÌ 9 A DOMENICA 11 OTTOBRE
RISTORANTE DI AUTUMNUS A CASA CORAZZOLLA

PIAZZA CESARE BATTISTI
9, 11 OTTOBRE - Ore 12:00-14:00
10 OTTOBRE - Ore 12:00-14:00 & 19:30-22:00
A tavola con il territorio

9 OTTOBRE - Ore 20:00-22:30
Autumnus incontra la Francia

10 OTTOBRE - Ore 15:30-17:30
Cheese Experience

11 OTTOBRE - Ore 19:30-23:00
Il gran finale

VENERDÌ 9 OTTOBRE

PIAZZA CESARE BATTISTI
SPAZIO MAXI CLOUD
Qualità Trentino in Tavola

ORTI DEL MUSE
Ore 09:00-10:00 & 11:00-12:00 & 14:00-15:00
Chi ha inventato la carota?

PALAZZO ROCCABRUNA
Ore 09:30-10:30
Impariamo a conoscere il miele

PIAZZA DUOMO
Ore 10:00-18:00
Il giardino delle erbacce

PIAZZA CESARE BATTISTI - Ore 10:00-22:00
Un Morso Un Sorso di Felicità 23ª edizione

PIAZZA DUOMO-TORRE CIVICA
Ore 11:00-12:00 & 14:00-15:00
& 16:00-17:00 & 18:00-19:00
Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio

PIAZZA DUOMO - Ore 15:30-18:30
Giocare come una volta

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 17:00-20:30
I formaggi di malga trentini: un viaggio sensoriale tra i pascoli d'alpeggio

PALAZZO GEREMIA - Ore 18:00-19:00
Quattro vini, quattro storie da raccontare

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 18:00-19:30
La Borgogna incontra Autumnus

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-20:00
Dal campo al bicchiere

VIA BELENZANI - Ore 18:00-22:00
Incontri di Calici e Storie

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:30-20:00
Alla scoperta dell'idromele

VIA BELENZANI - Ore 19:30-20:15
Sfumature di terroir alla cieca

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 21:00-22:30
Nosiola secondo Cesconi

ORTI E FRUTTETO DEL MUSE
Ore 09:00-10:00 & 11:00-12:00
I frutti dell'autunno

VIA BELENZANI - Ore 09:00-22:00
Dalla terra all'anima

ORTI DEL MUSE
Ore 10:00-11:00 & 14:00-15:00
Seed

PIAZZA DUOMO
CONCHIGLIA DI AUTUMNUS
Ore 10:00-19:00
Qualità Trentino in gioco

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 11:00-12:30
Impariamo a fare i biscotti trentini

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 15:00-16:30
Le differenti tipologie di miele

PIAZZA CESARE BATTISTI - Ore 15:30-17:00
La città invisibile

PIAZZA DUOMO - Ore 17:30-18:45
Il Gioco dell'Oca di Autumnus

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-19:30
Impariamo a fare il pane senza glutine

VIA BELENZANI - Ore 18:30-19:15
Masterclass | Verticale

PIAZZA MOSTRA - Ore 19:00-20:00
Mastro Casaro live: dalla cagliata all'aperitivo

VIA BELENZANI - Ore 20:30-21:15
Isera e Ziresi: le due terre del Marzemino

VIA BELENZANI - Ore 21:15-22:00
Passione Passito

IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI
Ti invitiamo a verificare la versione online su autumnus.trento.it per gli aggiornamenti che potranno verificarsi dopo la stampa di questo opuscolo.
Modalità di accesso e prenotazione delle esperienze sono consultabili dal sito www.autumnus.trento.it

LEGENDA
DEGUSTAZIONI · CUCINA · INCONTRI E APPROFONDIMENTI · LABORATORI · MERCATI · MOSTRE

Radio Ufficiale Radio Dolomiti

Scopri tutti gli appuntamenti sul nostro sito

Quest'anno abbiamo rinunciato a stampare una parte dei tradizionali supporti cartacei: grazie a questa scelta, abbiamo evitato l'emissione di circa 2,33 tonnellate di CO_2e, contribuendo a un evento più sostenibile.

F.lli Simoncelli
RACCOLTA - TRASPORTO - AUTOSPURGHI - BONIFICHE - STOCCAGGIO RIFIUTI
Rovereto (TN) - Tel. 0464.438551
eco service
www.ecoservicerovereto.it

SABATO 10 OTTOBRE

PIAZZA CESARE BATTISTI
SPAZIO MAXI CLOUD
Qualità Trentino in Tavola

PALAZZO GEREMIA - Ore 10:00-12:00
Le nuove geografie dell'export: sfide e prospettive per l'enogastronomia e il vitivinicolo Made in Italy

PIAZZA CESARE BATTISTI - Ore 10:00-22:00
Un Morso Un Sorso di Felicità 23ª edizione

PIAZZA DUOMO - Ore 10:30-18:30
Giocare come una volta

PIAZZA DUOMO-PADIGLIONE MUSE
Ore 11:00-11:45
Il Giardino delle erbacce: il valore ecologico della vegetazione ruderale

PALAZZO ROCCABRUNA
Ore 11:00-12:30 & 15:00-17:00
Impariamo a fare il pane

PALAZZO BORTOLAZZI
Ore 11:00-12:30 & 17:30-19:00
La Borgogna incontra Autumnus

VIA BELENZANI - Ore 11:30-12:15
Masterclass | Annata

PALAZZO THUN
Ore 14:00-15:00 & 16:00-17:00 & 18:00-19:00
In Vino Santo Veritas

PIAZZA DUOMO - Ore 14:00-19:00
Laboratori e corner tematici MUSE

PIAZZA MOSTRA - Ore 15:00-16:30
Filiere alpine, voci e sapori di un territorio - da Madonna di Campiglio al lago d'Idro

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 16:30-18:00
Sapori di malga

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 17:00-20:30
I formaggi di malga trentini: un viaggio sensoriale tra i pascoli d'alpeggio

VIA BELENZANI - Ore 18:00-18:45
Teroldego Rotaliano: un vitigno, tante interpretazioni

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-20:00
Impariamo a fare i dolci trentini

PIAZZA MOSTRA - Ore 19:00-20:30
I Vini e i Sapori del Trentino in scena: degustazione dinamica

VIA BELENZANI - Ore 19:00-19:45
Due volti del Marzemino: Corè e Biologico

VIA BELENZANI - Ore 20:00-20:45
Il Teroldego Rotaliano: identità in evoluzione

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 20:30-22:00
Tra pascoli e vigneti

PIAZZA MOSTRA - Ore 09:00-10:00
Tasta del me

VIA BELENZANI - Ore 09:00-22:00
Dalla terra all'anima

PALAZZO GEREMIA - Ore 10:00-13:00
Conoscere le erbe officinali, coltivate e spontanee

PIAZZA DUOMO - Ore 10:00-19:00
Il giardino delle erbacce

PIAZZA DUOMO
CONCHIGLIA DI AUTUMNUS
Ore 10:00-19:00
Qualità Trentina in gioco

PIAZZA CESARE BATTISTI
Ore 10:30-12:00 & 15:30-17:00
La città invisibile

PIAZZA DUOMO
Ore 10:30-11:45 & 15:00-16:15 & 17:30-18:45
Il Gioco dell'Oca di Autumnus

PIAZZA DUOMO-TORRE CIVICA
Ore 11:00-12:00 & 14:00-15:00 & 16:00-17:00 & 18:00-19:00
Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio

PIAZZA MOSTRA - Ore 11:00-12:30
I Vini e i Sapori del Trentino in scena: degustazione dinamica

VIA BELENZANI - Ore 11:00-22:00
Incontri di Calici e Storie

VIA BELENZANI - Ore 12:30-13:15
Di Nosiola in Nosiola

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 14:00-16:00
Il gioco del miele: diventa degustatore per un giorno!

VIA BELENZANI - Ore 15:00-15:45
Marzemino, due interpretazioni

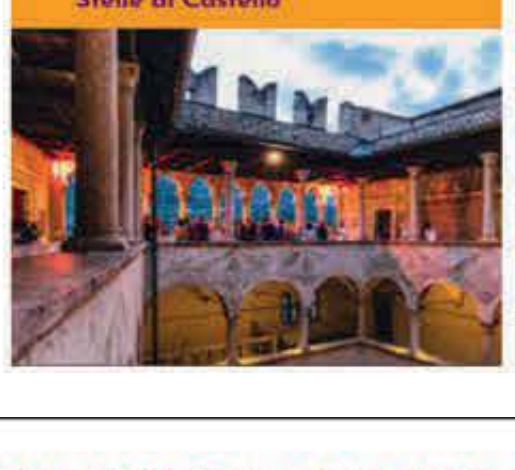
VIA BELENZANI - Ore 16:00-16:45
Dalla Nosiola al Vino Santo

VIA BELENZANI - Ore 17:00-17:45
Masterclass | Blend

PIAZZA MOSTRA - Ore 17:15-18:15
Curiamo la nostra terra. Dalla scienza una soluzione naturale all'inquinamento

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 18:00-20:00
Dal campo al bicchiere

CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
Ore 19:30-23:00
Stelle al Castello



DOMENICA 11 OTTOBRE

PIAZZA CESARE BATTISTI
SPAZIO MAXI CLOUD
Qualità Trentino in Tavola

VIA BELENZANI - Ore 09:00-22:00
Dalla terra all'anima

PIAZZA DUOMO - Ore 10:00-19:00
Il giardino delle erbacce

PIAZZA CESARE BATTISTI - Ore 10:00-22:00
Un Morso Un Sorso di Felicità 23ª edizione

PIAZZA CESARE BATTISTI
Ore 10:30-12:00 & 15:30-17:00
La città invisibile

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 11:00-12:30
Impariamo a fare il pane

VIA BELENZANI - Ore 11:00-18:00
Incontri di Calici e Storie

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 14:00-16:00
Il gioco del miele: diventa degustatore per un giorno!

PIAZZA MOSTRA - Ore 14:00-15:30
Il gusto della montagna

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 15:00-16:30
Impariamo a fare i dolci trentini

VIA BELENZANI - Ore 15:30-16:15
Dalla Nosiola al Vino Santo

PIAZZA MOSTRA - Ore 09:00-10:00
Tasta del me

PALAZZO GEREMIA - Ore 10:00-13:00
Conoscere le erbe officinali, coltivate e spontanee

PIAZZA DUOMO - Ore 10:00-19:00
Corner tematici MUSE

PIAZZA DUOMO
CONCHIGLIA DI AUTUMNUS
Ore 10:00-19:00
Qualità Trentino in gioco

PIAZZA DUOMO - Ore 10:30-18:30
Giocare come una volta

PIAZZA DUOMO
Ore 10:30-11:45 & 15:00-16:15 & 17:30-18:45
Il Gioco dell'Oca di Autumnus

PIAZZA DUOMO-TORRE CIVICA
Ore 11:00-12:00 & 14:00-15:00 & 16:00-17:00
Trentodoc bollicine di montagna in Torre Civica e Palazzo Pretorio

PIAZZA MOSTRA
Ore 11:00-12:30 & 17:00-18:30
I Vini e i Sapori del Trentino in scena: degustazione dinamica

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 11:00-12:30
Cembra Cantina di Montagna: un viaggio tra vini e territorio

VIA BELENZANI - Ore 11:30-12:15
Masterclass | Blind

VIA BELENZANI - Ore 12:30-13:15
Il lato rosa del Teroldego

PIAZZA DUOMO - Ore 14:00-19:00
Disegnare la biodiversità: forme e colori della natura

PIAZZA DUOMO - Ore 14:00-19:00
Laboratori MUSE

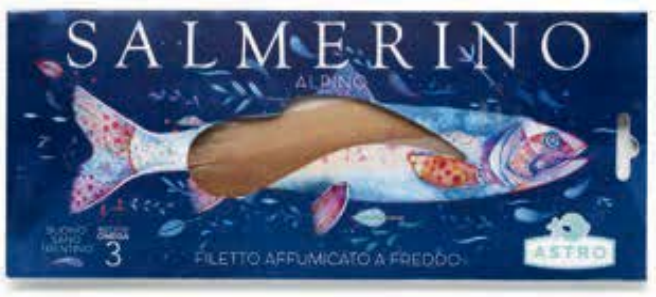
VIA BELENZANI - Ore 14:30-15:15
Il Marzemino nel tempo

PALAZZO BORTOLAZZI - Ore 15:00-16:30
PIWI, scopriamo i vini da uve resistenti

PALAZZO ROCCABRUNA - Ore 16:30-18:00
Sapori di malga

TROTE ASTRO. PORTA IN TAVOLA LE STELLE

Dai migliori filetti di trota e salmerino nascono i GOLOSI AFFUMICATI.



Astro è una bellissima storia vera, di trote felici e acque pulite, di ritmi montani e cibi che fanno bene, perché sani, nutrienti, leggeri e sostenibili.
Porta in tavola il pesce buono per davvero, tutto Trentino.

Seguici su www.troteastro.it e sui nostri social #troteastro

BUONE. SANE. TRENTINE.

ASTRO
Stelle d'acqua dolce.

«Il valore di una bottiglia: storia, lavoro e territorio»

Autumnus è anche vino, tradizione e cultura del territorio. Un'occasione per degustare, ma anche per raccontare la storia, il lavoro e l'identità che stanno dietro a ogni bottiglia. Il direttore del Consorzio Vini del Trentino Graziano Molon parla del valore del legame sempre più stretto tra viticoltura, territorio e promozione.

Cosa rappresenta Autumnus per il Consorzio Vini del Trentino?
«Autumnus è una vetrina strategica e un vero e proprio abbraccio tra il nostro patrimonio vitivinicolo e il territorio che lo genera.Per il Consorzio Vini del Trentino rappresenta un momento d'eccellenza per valorizzare il legame indissolubile tra la città di Trento, la sua provincia e i suoi produttori. È la celebrazione della vendemmia, del ritmo della natura e di quell'identità alpina che rende unici i nostri vini nel panorama nazionale e internazionale.»

Quanto conta oggi far conoscere la storia e il lavoro che ci sono dietro ad una bottiglia?
«Conta enormemente, è forse la nostra sfida più grande e stimolante. Oggi il consumatore non cerca semplicemente un ottimo vino nel bicchiere, ma un'esperienza autentica e consapevole. Raccontare la viticoltura di montagna — fatta di pendenze, fatiche quotidiane, sostenibilità ambientale e generazioni di vignaioli — significa dare un valore reale e tangibile a ogni etichetta. La storia e il lavoro sono gli elementi che trasformano un prodotto in un'emozione irripetibile.»

Graziano Molon - Direttore del Consorzio Vini del Trentino

Nel programma ci sono anche realtà internazionali: quanto è importante confrontarsi oltre i confini del territorio?
«Il confronto è linfa vitale per la crescita. Il Trentino ha un'identità forte e ben definita, ma non deve mai cedere al campanilismo. Accogliere e confrontarsi con realtà internazionali ci permette di misurarci con i grandi mercati globali, stimolare l'innovazione e accrescere il prestigio dei nostri vini. Il dialogo con altre culture enologiche dimostra che il nostro territorio gioca a pieno titolo nei campionati mondiali della qualità.»

Quali sono gli obiettivi e le aspettative per questa edizione?
«L'obiettivo principale è rafforzare il posizionamento del Trentino come terra di eccellenza eno-gastronomica e accoglienza consapevole.
Ci aspettiamo un'ampia partecipazione sia da parte degli appassionati e dei turisti, sia degli operatori del settore. Vogliamo che chi partecipa torni a casa non solo con il ricordo di degustazioni indimenticabili, ma con una conoscenza profonda di cosa significa produrre vino in Trentino.»

Eventi particolari da non perdere organizzati da voi.
«Tra gli appuntamenti di maggior rilievo, segnalo con piacere le degustazioni teatralizzate e narrate, promosse dal Consorzio in sinergia con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nella splendida cornice di Piazza Mostra: un format divulgativo e coinvolgente, pensato per raccontare la cultura enologica in modo dinamico e accessibile.
Un ulteriore elemento di grande valore artistico e culturale è la "Via del Vino" lungo Via Belenzani, saranno allestite quattro teche dedicate ad altrettanti vitigni rappresentativi della nostra produzione: Nosiola, Müller Thurgau, Marzemino e Teroldego Rotaliano.
In questo spazio iconico prenderanno vita Masterclass di approfondimento ideate per offrire ai partecipanti una conoscenza tecnica e sensoriale di alto livello.
Un percorso esperienziale che riteniamo fondamentale per chiunque desideri comprendere appieno l'eccellenza del patrimonio vitivinicolo trentino.

Tutto questo è stato possibile grazie alla collaborazione con le realtà di promozione dei rispettivi territori di produzione: Piana Rotaliana, Valle di Cembra, Valle dei Laghi e Vallagarina e nell'ambito del progetto Vini e Montagna curato da Trentino Marketing.»

Chef Alessandro Gilmozzi: «La cucina racconta il territorio»

In Autumnus, la cucina diventa punto di incontro tra territori, culture e generazioni diverse, portando a Trento chef, produttori e professionisti del mondo dell'enogastronomia favorendo il dialogo. Tra i protagonisti anche Alessandro Gilmozzi, chef trentino e presidente Ambasciatori del Gusto da sempre legato alla valorizzazione della montagna e delle materie prime del territorio. Per lui la cucina è anche uno strumento per raccontare un'identità, attraverso i prodotti e le persone, le relazioni e il lavoro che stanno dietro ad un piatto.

Autumnus porta molta diversificazione tra chef e professionisti. Cosa può nascere dall'incontro tra cucina e territori diversi?
«Questo è l'anno della condivisione: ci sono chef italiani ed europei che partecipano all'edizione e portano la propria realtà. Dall'incontro tra cucine e territori diversi c'è una contaminazione che permette di conoscere modi differenti di interpretare la cucina e di raccontare il Trentino. In questa edizione c'è anche una collaborazione con le scuole. Lavoriamo con gli istituti alberghieri della zona per dare un messaggio al futuro e trasmettere anche l'identità del Trentino. Sono 200 i ragazzi coinvolti. È importante che siano loro a conoscere il territorio, i suoi prodotti e il lavoro che c'è dietro alla cucina, perché saranno anche loro a portare avanti questa identità.»

C'è un ingrediente o un prodotto che riesce a raccontare il territorio o in particolare l'edizione di quest'anno?
«In realtà è difficile dirne uno soltanto, perché ogni anno c'è qualcosa di nuovo. Forse quest'anno direi il formaggio, che può fare da padrone.»

Com'è cambiato il modo di comunicare la cucina e il lavoro degli chef al pubblico?
«La comunicazione c'è sempre stata, è cambiato il modo di raccontare il territorio. Si parla infatti di un'identità forte: comunichiamo i rapporti e il lavoro che ci sta dietro tramite un piatto. Raccontiamo quindi il territorio in maniera identitaria, utilizzando la cucina come strumento per far conoscere questa realtà anche a chi arriva da fuori.»

Qual è l'obiettivo di quest'anno?
«Ci sono oltre 200 appuntamenti.
È un lavoro straordinario che la Pro Loco di Trento fa insieme ai suoi volontari, che bisogna ringraziare perché senza di loro niente sarebbe possibile.
L'obiettivo è quello di legare più territori, partendo dal Trentino e dall'Alto Adige, grazie anche alla presenza di figure come chef Chris Oberhammer e chef francesi.»

Eventi imperdibili da consigliare?
«Sicuramente il Temporary Restaurant, che alterna 30 chef in tre giornate, offrendo un quadro completo della sperimentazione e permettendo al pubblico di conoscere interpretazioni e cucine diverse. E poi la cena conclusiva al castello, "Stelle al castello", dove otto chef stellati, Ambasciatori del Gusto, proporranno un menù finale.
La presenza degli Ambasciatori del Gusto, che ci mettono l'anima, porta a Trento un confronto tra professionalità e territori diversi, attraverso chef chiamati a raccontare la propria esperienza e il proprio modo di interpretare la cucina.»

Chris Oberhammer: «Viaggiare sul territorio attraverso i prodotti»

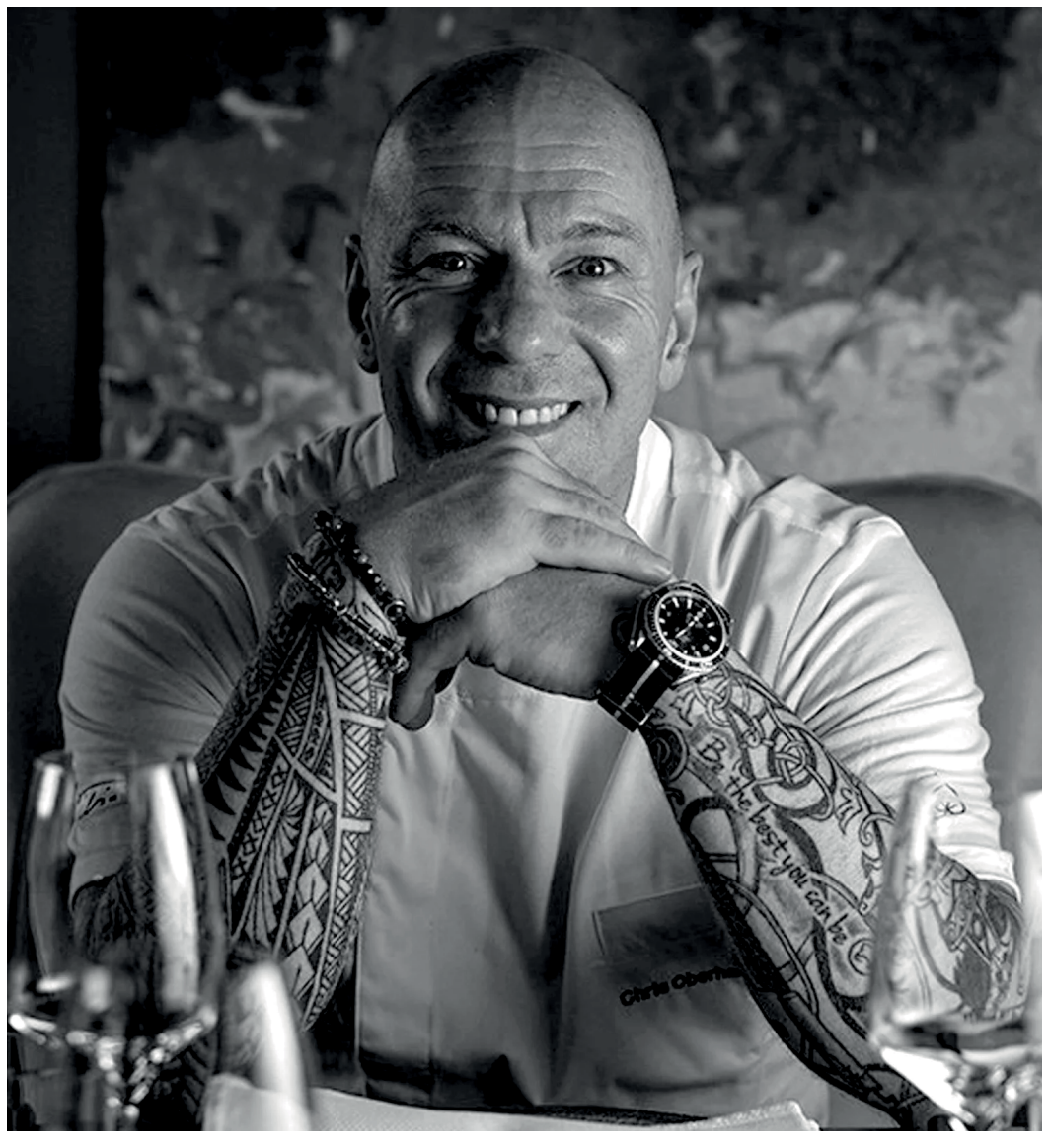
Chef Chris Oberhammer porta ad Autumnus la prospettiva di una cucina legata alla montagna e alle sue materie prime, diventando occasione concreta per mettere a confronto due territori vicini, Trentino e Alto Adige, accomunati dal legame con l'ambiente alpino ma con prodotti e tradizioni enogastronomiche ben diverse.
Le differenze però possono diventare un punto di forza quando messe in dialogo, creando un vero viaggio sul territorio attraverso la cucina.

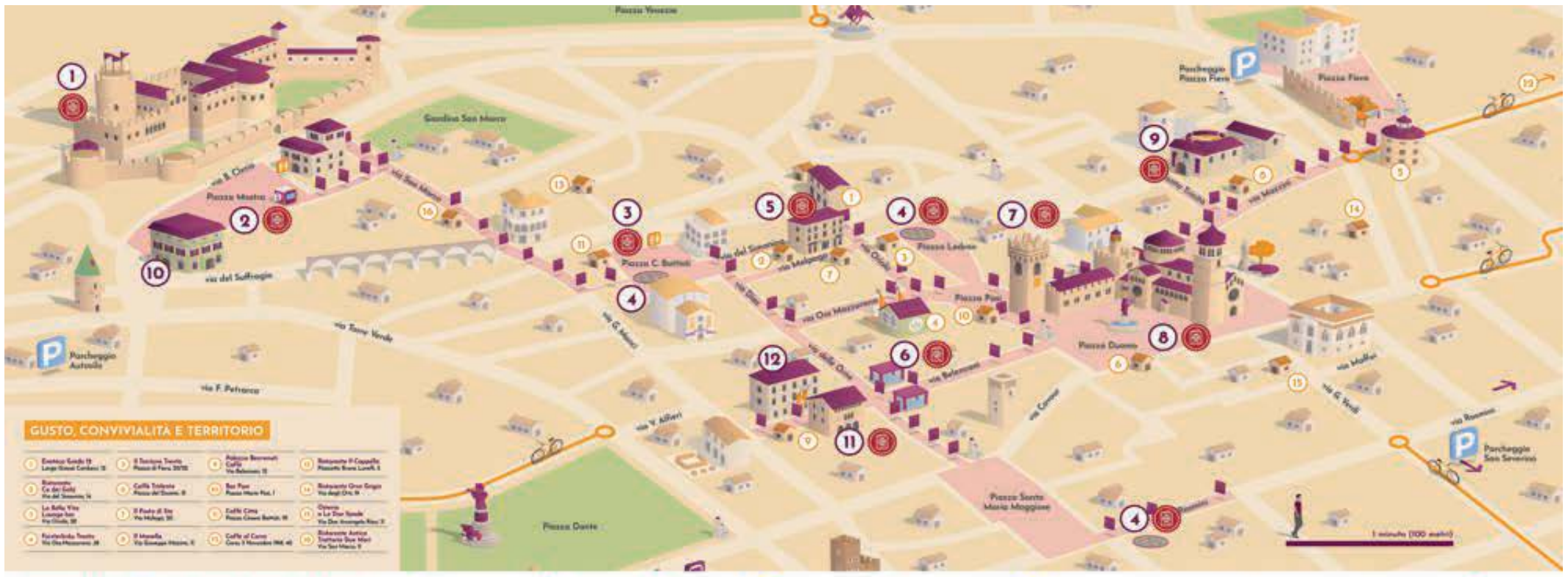
Autumnus porta molta diversificazione tra chef e professionisti. Cosa può nascere dall'incontro tra cucina e territori diversi? In particolari, quali sono i punti i di contatto e le differenze più interessanti tra Trentino e Alto Adige?
«Dall'incontro possono nascere diverse tecniche e un bel gioco tra gli ingredienti. La parola chiave quest'anno è il rispetto dei prodotti: è importante far vedere che i prodotti sono unici e far viaggiare sul territorio attraverso quello che portiamo in tavola. In Alto Adige c'è tanto latte, ci sono 22 tipi di patate e anche tanta frutta, mentre in Trentino ci sono il vino e la carne salada. Sono prodotti diversi, ma proprio per questo si può creare un bel dialogo tra gli ingredienti e tra i due territori.»

C'è un ingrediente o un prodotto che riesce a raccontare il territorio o in particolare l'edizione di quest'anno?
«L'uva, rappresentata dalla Borgogna, e i formaggi. Sono prodotti che permettono di raccontare il territorio e che hanno un ruolo importante anche nell'edizione di quest'anno.»

Qual è l'obiettivo di quest'anno?
«Lavorare meglio, nel senso di riuscire a soddisfare le aspettative di chi partecipa e raccontare il territorio e il fare cucina. L'obiettivo è riuscire a far vivere questa esperienza nel modo migliore possibile.»

Eventi imperdibili da consigliare?
«Sicuramente la cena al Castello, che è un evento di alto livello. Poi, per le famiglie e soprattutto per i bambini, tutti i laboratori e i corsi di cucina: fare qualcosa con le mani è un'esperienza importante e permette di avvicinarsi alla cucina in maniera diretta.»





Passeggia tra le vie del centro, stuzzica la curiosità e preparati ad assaggiare le prelibatezze dell'enogastronomia trentina!

1

CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO

Castello del Buonconsiglio, uno dei luoghi più iconici e affascinanti di Trento, diventa la cornice di Stelle al Castello, una cena esclusiva nelle sale affrescate e negli antichi ambienti del maniero. Un percorso gastronomico tra grandi chef, eccellenze del territorio e vini trentini, in cui l'alta cucina incontra la storia e il patrimonio culturale del castello, per un'esperienza dal fascino senza tempo.

2

PIAZZA MOSTRA

Piazza Mostra è il cuore del mercato di Autumnus, uno spazio dedicato all'incontro diretto con produttori e artigiani. Tra degustazioni, laboratori e momenti di approfondimento, il pubblico può scoprire e acquistare eccellenze locali, vivendo un percorso tra sapori, stagionalità e filiere corte.

3

PIAZZA CESARE BATTISTI

Piazza Cesare Battisti diventa uno degli spazi più gustosi di Autumnus, con il Ristorante Temporaneo, dove chef italiani provenienti da diverse regioni e chef internazionali portano in tavola la propria interpretazione dei sapori e dei prodotti del territorio. La piazza ospita inoltre momenti dedicati alle eccellenze Qualità Trentino e iniziative che intrecciano gusto, territorio e solidarietà.

4

TRIDENTUM ROMANA

Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas è il punto di partenza di un viaggio nella Tridentum romana. Da qui prende il via un itinerario guidato che conduce alla scoperta di tre luoghi straordinari del patrimonio archeologico della città: le domus del S.A.S.S., la caupona di Palazzo Lodron e il prezioso mosaico della Villa romana di Orfeo. Un percorso tra storia, architettura e testimonianze del passato, per riscoprire le tracce della città romana custodite nel cuore di Trento.

5

PALAZZO BORTOLAZZI - SOSAT

Un palazzo che accoglie un percorso interamente dedicato al vino. Nel suggestivo salone affrescato si terranno esclusive degustazioni guidate e momenti di approfondimento accompagneranno i visitatori alla scoperta della viticoltura trentina e di prestigiose realtà internazionali, tra tradizione, paesaggio e cultura del territorio.

6

VIA BELENZANI

Via Belenzani ospita Incontri di Calici e Storie, con spazi dedicati alla valorizzazione dei quattro vitigni autoctoni del progetto Vini e Montagna. Il programma si arricchisce inoltre di colazioni, aperitivi e degustazioni, pensati per creare momenti di convivialità, incontro e scoperta.

7

TORRE CIVICA E PALAZZO PRETORIO

Un percorso tra storia e gusto che unisce la visita alla Torre Civica e a Palazzo Pretorio con la scoperta del Trentodoc. Piccoli gruppi accompagnati da guide e sommelier vivono un'esperienza che intreccia cultura, arte e vino, offrendo uno sguardo inedito sulla città e sulle sue eccellenze enologiche.

8

PIAZZA DEL DUOMO

Cuore della città, Piazza Duomo accoglie un programma pensato per tutte le età. Attività laboratoriali, iniziative per famiglie, mostre e incontri animano lo spazio, creando un luogo dinamico di scoperta e condivisione. Tra cultura, divulgazione e intrattenimento, la piazza diventa punto di riferimento per vivere Autumnus in modo partecipato.

9

PALAZZO ROCCABRUNA

L'Enoteca provinciale ospita lo spazio dedicato a pane e miele del Trentino, ma anche a birre artigianali e formaggi di malga, con laboratori interattivi e degustazioni guidate per scoprire i sapori del territorio.

10

PALAZZO TRAUTMANNSDORF

La Lounge Forst è uno spazio riservato agli ospiti, curato dal nostro partner, dove tradizione, qualità e convivialità si incontrano. Un'atmosfera esclusiva in cui rilassarsi e gustare birre selezionate. Accesso con pass.

11

PALAZZO GEREMIA

Un programma dedicato alle piante officinali e ai vini autoctoni del Trentino. Laboratori e incontri tematici invitano il pubblico ad approfondire la conoscenza di un patrimonio botanico ed enologico che unisce tradizione, ricerca e valorizzazione del territorio.

12

PALAZZO THUN

Un'esperienza enoteatrale dedicata al Vino Santo e alla Nosiola, tra degustazioni guidate, racconti e incursioni teatrali. Un viaggio nella storia e nelle tradizioni della Valle dei Laghi, alla scoperta di un patrimonio vitivinicolo unico, tra ricerca, sperimentazione e antichi saperi tramandati nei secoli.

IL PASSAPORTO DEL TEMPO RITROVATO

RICHIEDILO ALL'INFO POINT

INCONTRI DI CALICI E STORIE

VIA BELENZANI

LA REALTÀ DI QUALITÀ TRENTINO

PIAZZA DUOMO E PIAZZA CESARE BATTISTI

LA BORGOGNA INCONTRA AUTUMNUS

PALAZZO BORTOLAZZI