

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2510 del 16/09/2025

Dal 9 al 19 ottobre, oltre 200 appuntamenti animeranno il centro storico, coinvolgendo chef stellati di fama mondiale, produttori locali e appassionati del buon cibo e del buon bere.

Torna “Autumnus”, il Festival che trasforma Trento in un palcoscenico del gusto

“Autumnus – i frutti della Terra Città di Trento”, il Festival delle eccellenze gastronomiche e agro-alimentari del Trentino giunto alla quinta edizione, quest’anno si presenterà come un’orchestra di sapori, ben identificata dal manifesto creato ad hoc dall’illustratrice Marianna Tomaselli. Per ben 11 giorni, dal 9 al 19 ottobre, Trento si trasformerà in un enorme spartito vivo, dove oltre 200 appuntamenti tra approfondimenti, laboratori, degustazioni, show cooking, cene stellate e caffè scientifici costituiranno le note di un’indimenticabile sinfonia enogastronomica. Grandi chef, produttori locali, artisti e appassionati del gusto si uniranno per comporre insieme un capolavoro multisensoriale, fatto di aromi, colori e sapori che si intrecceranno in ogni angolo del centro storico e non solo.

"Autumnus è una manifestazione che negli anni si è consolidata come uno degli appuntamenti più attesi e significativi del nostro territorio - ha dichiarato l'assessore provinciale al commercio e al turismo Roberto Failoni - valorizza le eccellenze enogastronomiche trentine e, al tempo stesso, offre un’occasione unica per vivere il centro storico di Trento in un’atmosfera di festa, incontro e condivisione. Un’iniziativa che unisce tradizione e innovazione, rafforzando l’attrattività turistica e la promozione della nostra identità culturale".

I primi quattro giorni, in parallelo con il Festival dello Sport di Trento, daranno ritmo ed energia a questa grande manifestazione, organizzata come di consueto dalla ProLoco Centro Storico di Trento, consolidando l’immagine di Trento come vera “Città dei Festival”, dove l’arte culinaria e i campioni dello sport costituiscono un perfetto connubio, rendendo l’offerta sempre più completa e adeguata alle aspettative del pubblico. Una proposta unica, per qualità e trasversalità degli eventi in programma, resa possibile dalla stretta collaborazione tra Provincia Autonoma di Trento, Trentino Marketing e ProLoco Centro Storico di Trento.

In linea con la filosofia della rassegna, che punta a una crescente internazionalizzazione, Piazza Battisti si rinnoverà completamente, trasformandosi da luogo di riferimento per le masterclass in un vero e proprio ristorante temporaneo di respiro globale. Qui, da giovedì 16 a domenica 19, si alterneranno sei chef di fama mondiale, provenienti da importanti realtà gastronomiche di Francia e Svizzera, che reinterpreteranno le materie prime trentine con uno sguardo cosmopolita e innovativo. Sotto la supervisione dello chef stellato Chris Oberhammer, ai fornelli si alterneranno nomi di prestigio come Patrick Laine dell’Hotel de Paris di Monte Carlo e Vincent Maillard del Lily of the Valley di Saint Tropez. E poi ancora Patrick Giroux (L’Orée du bois), Laurent Blondin (Les Tables du Parc) e Daniel Ettlinger (Le Clos Saint Pierre), chef che ha formato, tra gli altri, Carlo Cracco, Davide Oldani e lo stesso Oberhammer. Con loro sarà presente pure il celebre casaro svizzero Willi Schmid, “Master of Cheese”, per uno stimolante confronto sui formaggi europei e i curiosi abbinamenti attraverso cui poterne esaltare le peculiarità. A poca distanza, lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, coi suoi 1700 metri quadrati, ospiterà la mostra "Ostriche e vino.

In cucina con gli antichi romani”: un viaggio nel tempo che racconta abitudini alimentari, ingredienti e curiosità della tavola romana di duemila anni fa.

Un altro appuntamento clou si terrà al Castello del Buonconsiglio: “Stelle al Castello”, la cena esclusiva nelle sale dell’antico maniero con piatti di altissima cucina realizzati con estro e passione da chef stellati e maestri pasticceri d’élite, selezionati dal presidente degli Ambasciatori del Gusto Alessandro Gilmozzi, dando così continuità all’intesa siglata lo scorso anno con l’associazione che riunisce i migliori professionisti della ristorazione italiana. Tra loro, Antonio Lepore, Alberto Gipponi, Francesco Morano, Alessandro Giraldi, Danilo Massa, Andrea Monesi e Stefano Guizzetti. La residenza dei principi vescovi, con affreschi, logge medievali e giardini, sarà il suggestivo scenario anche degli approfondimenti della Fondazione Mach e dei riconfermati “Aperitivi Narrati”, a cura della Strada del vino e dei sapori del Trentino, il Consorzio vini e il Consorzio Vignaioli del Trentino.

La Trento Romana emergerà grazie a una nuova collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici della Provincia di Trento, dando vita a un originale intreccio tra teatro, gastronomia e archeologia. Dalle profondità sotterranee, sarà possibile raggiungere la Torre Civica passando attraverso Palazzo Pretorio, degustando le bollicine di montagna selezionate dall’Istituto Trento Doc, in un sodalizio riproposto anche per questa edizione. Restano confermati i laboratori e le degustazioni ospitati da Palazzo Roccabruna, mentre Piazza Duomo sarà suddivisa tra i laboratori del MUSE – Museo delle Scienze di Trento, il nuovo format e il talk documentario sui pic nic. Si potranno inoltre visitare le mostre “Open Doors” e “Earth Partner Exhibition 2025”, curate da Lia Giovanazzi Beltrami. Gli eventi culturali avranno invece luogo nella Sala della Filarmonica, sotto la direzione artistica della violinista trentina Patrizia Bettotti, con un programma di tre serate diverse tra loro ma arricchite da ospiti di alto livello.

“Autumnus – I frutti della Terra” offrirà ai visitatori l’occasione di apprezzare il vasto e raffinato patrimonio artistico e culturale di Trento. La manifestazione prosegue infatti nel percorso di valorizzazione degli spazi storici della città, rendendoli vivaci teatri di eventi legati alla gastronomia di qualità. In particolare, quest’anno, due torri antiche, la Torre del Massarello (o Torre Arcidiaconale) in piazza Garzetti e la Torre della Tromba su via Cavour, saranno riscoperti e tramutati in scenari esclusivi. Si aggiungeranno così alla confermatissima Torre Civica per formare un trittico di indubbio richiamo. Alla Torre del Massarello si celebreranno le birre artigianali del Trentino con degustazioni guidate e laboratori. Un secondo spazio della torre sarà dedicato al mondo del vino, con approfondimenti tematici. E domenica 19 ospiterà anche “Banchi d’assaggio PIWI”, un’iniziativa a cura dell’associazione PIWI Trentino per apprezzare l’eccellenza dei vini PIWI, ottenuti da nuove varietà resistenti alle principali malattie fungine. Alla Torre della Tromba è in programma un’esplorazione visiva e gustativa attraverso una mostra incentrata sulla viticoltura trentina, accompagnata da momenti di confronto, in particolare sulla Nosiola e il Vino Santo. Palazzo Geremia accoglierà laboratori e attività dedicate a bambini e famiglie per scoprire l’autunno e i prodotti peculiari del territorio; Palazzo Thun ospiterà invece la mostra “Autunno dei Contadini”, dedicata alle attività stagionali della tradizione rurale trentina, mentre la Biblioteca comunale proporrà l’esposizione “Delikatessen: i luoghi del cibo a Trento tra la fine dell’Ottocento e la prima metà del Novecento”, con documenti e immagini tratti dalle proprie collezioni e da quelle dell’Archivio storico.

Piazza Mostra sarà ancora una volta la sede del mercato di “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”: un interessante percorso del gusto attraverso le specialità del territorio trentino proposte da oltre 35 espositori. Inoltre, ospiterà uno spazio destinato alle ApT del Trentino (nello specifico, quelle di Trento, Madonna di Campiglio e Val di Fiemme). Un vero e proprio villaggio urbano in cui ristoranti, rifugi alpini e produttori locali porteranno in città il meglio della tradizione gastronomica e agroalimentare regionale. L’iniziativa mira a rimarcare non solo la bontà dei prodotti agricoli e dei trasformati, ma anche la capacità progettuale e la forza delle filiere locali. L’obiettivo è ambizioso: per l’edizione 2026 si punta ad ampliare il coinvolgimento a tutte le ApT del territorio, creando una rete diffusa per raccontare ed esporre la ricchezza dei sapori trentini. E quest’anno anche il mercato contadino, fissato per sabato 18 e domenica 19 (gli ultimi due giorni della manifestazione), si terrà nel cuore della città, in via Suffragio e in via San Marco: un’ulteriore opportunità per conoscere prodotti stagionali e a chilometro zero, in un’esperienza di acquisto autentica, impreziosita dal percorso espositivo “Trento e i Food Democracy Goals”.

“Il Trentino è un territorio pieno di prodotti straordinari, ognuno con una storia e un carattere unici. “Autumnus” nasce per dare loro risalto, plasmando ogni angolo della città in un luogo di incontro e di esperienza sensoriale. La collaborazione tra enti, produttori, chef e volontari rende possibile un Festival che

è insieme occasione di conoscenza, momento di aggregazione e motore di sviluppo turistico”, sottolinea Marco Lazzeri, presidente della ProLoco Centro Storico di Trento, che ha ideato e realizzato la manifestazione. “Quest’anno abbiamo voluto rafforzare il coinvolgimento dei giovani, perché siano protagonisti e custodi della cultura del gusto trentina, imparando dai grandi maestri dell’alta cucina. Ogni degustazione, ogni laboratorio o approfondimento racconta non solo la qualità dei prodotti, ma anche il legame profondo con la nostra terra, consegnando ai visitatori un’esperienza condivisa e autentica”.

Uno dei temi centrali di questa quinta edizione di Autumnus sarà la sostenibilità, che si rifletterà in un’attenzione particolare all’uso responsabile dei materiali e al rispetto dell’ambiente. In quest’ottica è stato predisposto un unico supporto cartaceo contenente un programma sintetico e una mappa aggiornata di Trento. Tramite QR Code sarà poi possibile accedere al programma completo online, che sostituirà le oltre 200 pagine del tradizionale opuscolo cartaceo, rendendo più agevole e sostenibile la consultazione del calendario degli eventi. La mappa rappresenta inoltre un valido aiuto per chi non conosce la città, indicando in modo chiaro come raggiungere le varie location con mezzi pubblici o in bicicletta, invitando a lasciare l’auto nei comodi parcheggi situati alle porte di Trento. Tra le numerose proposte di degustazione, spicca un’esperienza particolarmente eco-friendly: il picnic green. Grazie a un coupon, i visitatori potranno selezionare i prodotti preferiti nel mercato di Piazza Mostra, riempire il cestino brandizzato Autumnus e godersi una pausa gustosa e rilassante in piazza del Duomo, seguendo i vari talk in calendario.

Alla buona riuscita della manifestazione contribuiranno più di 300 volontari, uomini e donne di tutte le età, che offriranno tempo, competenze ed energie guidati dall’amore profondo per la propria città. Il programma completo e la mappa interattiva saranno consultabili sul sito ufficiale di “Autumnus” (www.autumnus.trento.it) che da oggi si presenta in versione completamente rinnovata per una migliore fruizione.

“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.

Service video

<https://drive.google.com/drive/folders/1Ho5jF-MfFden4QA6m7XcNGjRjQosJv3U?usp=sharing>

https://www.youtube.com/watch?v=qeY60I7_Hdk

<https://www.youtube.com/watch?v=ebDYd3kDNQQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=xzdzJPArITM>

(us)