

Itinerari e sapori

Degustazioni, show-cooking e cene stellate a Trento Va in scena «Autumnus»

di
Francesca
Negri

Convegni, degustazioni, laboratori, show cooking con grandi chef europei, cene stellate e caffè scientifici, ma anche spettacoli e concerti, per un totale di oltre duecento appuntamenti. Tutto è pronto per la quarta edizione della rassegna dedicata ai prodotti

ri, Sara Bertocchi, Eugenio Boer, Renato Bosco, Paolo Brunelli, Gianluca Fusto, Federica Gatto, Simone Lezzerini, Leandro Luppi, Tina Marcelli, Manuel Marzari, Chris Oberhammer, Klaus Palumbo, Antonio Scalera, Valerio Serino, Matteo Sormani, Marco Stagi, Aya Yamamoto. Le loro specialità sono



simbolo del territorio, «Autumnus», in programma dal 10 al 20 ottobre a Trento. L'evento si amplia non soltanto nelle date (sette giorni in più rispetto al 2023, di cui quattro in concomitanza con il Festival dello Sport), ma anche negli spazi. Coinvolgerà palazzi, teatri e piazze – in qualche caso sarà un inedito assoluto – che costituiscono un patrimonio artistico e culturale senza tempo. Il centro storico di Trento continuerà comunque a essere il cuore pulsante della rassegna.

Capitanati dal presidente dell'associazione italiana Ambasciatori del Gusto, lo chef trentino Alessandro Gilmozzi, alla manifestazione parteciperanno nomi della cucina di fama, quali Salvatore Avallone, Alessandro Bellinge-



no protagoniste della cena «Stelle a Castello» (il 12 ottobre al Castello del Buonconsiglio) e di show-cooking, la cena esclusiva la sera di sabato 12 ottobre nelle sale rinascimentali del Castello del Buonconsiglio: un viaggio enogastronomico con i migliori vini del territorio, dalle bollicine di montagna Trentodoc ai grandi rossi trentini. Il dolce epilogo sarà scandito dai Vignaioli del Vino Santo e dalla stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Il Castello del Buonconsiglio sarà teatro di «Calici a confronto», tre appuntamenti nel Refettorio Clesiano, dedicati alle eccellenze vinicole trentine, italiane e francesi, per approfondire le diverse espressioni delle bollicine

(Trentodoc, Franciacorta e Champagne), del taglio bordolese e del Pinot nero. La qualità dell'enogastronomia trentina verrà celebrata anche negli «Incontri DiVini»: sabato 19, tra il Castello del Buonconsiglio e il Palazzo Trautmannsdorf, i vini simbolo del Trentino e la grappa verranno abbinati a prodotti locali. In piazza Duomo dimostrazioni scientifiche, letture animate e incontri legati al lavoro ricerca e divulgazione del Muse, Museo delle Scienze di Trento, mentre in piazza Mostra si troveranno 34 produttori della filiera agroalimentare trentina. Nell'area dello Spazio archeologico sotterraneo del Sas si parlerà invece di miele.
www.autumnus.trento.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA