

LA MANIFESTAZIONE

Intenso via vai tra gli stand in città per gustare i prodotti locali

## Attratti dai sapori di «Autumnus»

C'è un gran via vai di visitatori in Piazza della Mostra, cuore pulsante di «Autumnus», dove si possono assaporare i maniacetti della tradizione trentina e i vini e le birre prodotti localmente. Si sta svolgendo in questi giorni la rassegna «Autumnus - Città di Trento - I frutti della terra», la manifestazione dedicata all'enogastronomia del territorio, con attenzione particolare verso le specialità artigianali tipiche della stagione autunnale.

Dal 10 fino al 20 ottobre «Autumnus» porta un fitto calendario di eventi in diversi luoghi del centro storico. Sono

Venerdì 18 una chef giapponese farà una dimostrazione di cucina utilizzando trota e salmerino



Folla anche ieri in piazza Mostra per la rassegna «Autumnus» (FOTO Matteo Coser)

circa duecento le iniziative: si va dalle degustazioni presso Palazzo Roccabruna, alle mostre alla Torre Civica e ai laboratori presso lo Spazio Archeologico Sass, ai convegni presso la Biblioteca Comunale e Palazzo Trautmannsdorf, alle incursioni artistiche e musicali alla Sala Filarmonica. Gli eventi di maggior risalto si svolgono al Castello del Buonconsiglio, nella Sala delle Marangonerie: lì trovano spazio gli chef stellati e le degustazioni di prestigio, a cui si accede su

prenotazione. Ma «Autumnus» punta ad animare anche le piazze del centro, in particolare Piazza Battisti e Piazza della Mostra. Proprio davanti al Castello del Buonconsiglio si trovano le casette per le degustazioni, dove si possono assaggiare ed acquistare i prodotti tipici dell'autunno trentino, mentre Radio Dolomiti cura l'animazione musicale.

In Piazza Mostra si trovano 34 espositori che illustrano e descrivono i loro prodotti: birre artigianali, carni e salumi,

distillati, miele e pasticceria, formaggi e latticini, frutta e verdura, prodotti ittici, olio, panificazione e pastifici.

«Autumnus» è giunto alla quarta edizione ed è organizzato dalla Pro Loco Centro Storico Trento, in collaborazione con numerose realtà del territorio, tra cui Muse, Fondazione Mach, Strada del Vino e dei Sapori, Camera di Commercio e Istituto Trentodoc.

Il presidente della Pro Loco Marco Lazzeri sottolinea il ruolo dei volontari: «Sono ol-

trecento i volontari di tutte le età che rendono possibili i dieci giorni di Autumnus, senza un compenso materiale, ripagati dall'entusiasmo di chi vive le esperienze». Non solo cucina locale: tra gli eventi più curiosi in programma, lo show-cooking di Aya Yamamoto, la chef giapponese che venerdì 18 ottobre realizzerà alcuni piatti tipici della tradizione del Sol Levante usando materia prima trentina, come il salmerino e la trota del Trentino. **Fa.Pe.**