



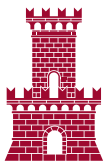
PROFUMO DI PANE TRENTINO

L'arte del buon pane di montagna



Dal 16 al 19 ottobre 2025

Laboratori, degustazioni guidate
ed esperienze di gusto
con protagonisti il pane, il miele e le birre del Trentino



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

In occasione di Autumnus – i frutti della terra, **dal 16 al 19 ottobre** l'Enoteca Provinciale del Trentino di Palazzo Roccabruna apre le sue porte con un ricco programma di laboratori e degustazioni guidate. Protagonisti sono il **pane**, il **miele** e le **birre** del Trentino, raccontati e assaggiati attraverso percorsi pensati sia per gli appassionati che per le classi delle scuole primarie.

Profumo di Pane Trentino

Da millenni il pane accompagna la storia dell'uomo, intrecciando tradizioni, territori e cultura. In Trentino la sua produzione è legata all'agricoltura di montagna, che ha plasmato paesaggi e tipologie di pane nel tempo. Oggi, accanto a un mercato fatto di prodotti industriali e precotti, i panificatori trentini custodiscono l'arte del pane fresco.

Il miele trentino

Frutto di un ambiente montano ricco di varietà floreali, il miele trentino racchiude aromi complessi e aromatici. In abbinamento con formaggi locali come Casolet, Trentingrana e prodotti stagionati, o trasformato in idromele, una delle bevande fermentate più antiche al mondo, regala esperienze di gusto uniche.

La birra artigianale

Sempre più birrifici scelgono materie prime locali, non solo per sostenibilità, ma per esaltare l'eccellenza di luppolo, orzo, spezie e altri ingredienti del territorio. Nascono così birre originali, espressione della creatività e della conoscenza dei mastri birrai.

In collaborazione con:





LABORATORI DI PANIFICAZIONE

A PALAZZO ROCCABRUNA

IMPARIAMO A FARE I MANEGHI DE ZUCA

Venerdì 17 ottobre, 17.30 – 19.30



A pagamento

IMPARIAMO A FARE IL PAN TRENTINO

Sabato 18 ottobre, 10.30 - 12.30



A pagamento

IMPARIAMO A FARE LA PIZZA (ALLA TRENTINA)

Sabato 18 ottobre, 15.00 - 17.00



A pagamento

IMPARIAMO A FARE IL PANE AL MAIS

Domenica 19 ottobre, 10.30 - 12.30



A pagamento

IMPARIAMO A FARE IL MISTEMBEC

Domenica 19 ottobre, 15.00 - 17.00



A pagamento

In collaborazione con l'Associazione Panificatori della Provincia di Trento e l'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto Arte Bianca e Pasticceria



LABORATORI SUL MIELE TRENTINO

A PALAZZO ROCCABRUNA

LE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI MIELE

Laboratorio di formazione

Venerdì 17 ottobre, 14.30 - 15.30



A pagamento

IL SEGRETO DEL MIELE FERMENTATO: ALLA SCOPERTA DELL'IDROMELE

Laboratorio di degustazione

Venerdì 17 ottobre, 18.30 - 20.00



A pagamento

MIELE, VINO E FORMAGGI

Laboratorio di degustazione

Sabato 18 ottobre, 18.30 - 20.00



A pagamento

*In collaborazione con l'Associazione Apicoltori
Trentini e la Federazione Associazione
Apicoltori del Trentino*

A TAVOLA CON LA CUCINA TRENTINA

**CENA A TEMA PANE E CANEDERLI,
con menu a cura del Mas del Saro e Veà Carpi**

Giovedì 16 ottobre, 19.00 - 22.00



A pagamento



TORRE
DEL MASSARELLO

DAL CAMPO AL BICCHIERE

PERCORSO SENSORIALE INTERATTIVO SULLA BIRRA

TORRE DEL MASSARELLO
in Via Santa Trinità 32 a Trento

Un viaggio in tre tappe per conoscere le materie prime e i sapori che rendono unica ogni birra: dal malto con i suoi profumi e consistenze, al luppolo che regala freschezza, carattere e piacevole amarezza, fino alla degustazione guidata di due birre abbinate a eccellenze gastronomiche trentine. Un laboratorio di 45 minuti che unisce conoscenza, gioco sensoriale e piacere della scoperta, adatto a curiosi e appassionati.

GIOVEDÌ 16 OTTOBRE, 17.00 – 21.00



A pagamento

Prenotazioni dal sito autumnus.trento.it

VENERDÌ 17 OTTOBRE, 17.00 – 21.00



A pagamento

Prenotazioni dal sito autumnus.trento.it

SABATO 18 OTTOBRE, 16.00 – 21.00



A pagamento

Prenotazioni dal sito autumnus.trento.it

*In collaborazione con le Delegazioni produttori di birra
di Confcommercio Trentino e l'Associazione Artigiani
e Piccole Imprese della Provincia di Trento*

PRESENTAZIONE DEL PANETTONE AL TRENTODOC DELLA PASTICCERIA DEBIASI

Debiasi Couvee. L'essenza trentina in un panettone

Sabato 18 ottobre, 15.30 - 17.30



Partecipazione libera e gratuita

ATTIVITÀ DIDATTICHE PER LE SCUOLE

Laboratori formativi gratuiti rivolti alle scuole primarie, dedicati al mondo del miele e del pane. Un'occasione pensata per avvicinare i più giovani ai valori dell'educazione alimentare e della manualità, attraverso esperienze pratiche.

IMPARIAMO A FARE I CANEDERLI CROCCANTI DE GRIES

Giovedì 16 ottobre, 9.30 - 12.30

IMPARIAMO A FARE I MANEGHI DE ZUCA

Venerdì 17 ottobre, 9.30 - 11.30

IMPARIAMO A CONOSCERE IL MIELE

Giovedì 16 ottobre, 9.30 - 10.30 / 14.00 - 15.00

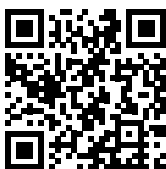
Venerdì 17 ottobre, 9.30 - 10.30

**Per prenotazioni chiamare CCIAA di Trento
al numero 0461 887108**

*In collaborazione con l'Istituto Professionale
Alberghiero di Rovereto Arte Bianca e Pasticceria,
l'Associazione Apicoltori Trentini
e della Federazione Associazioni
apicoltori del Trentino*



Per partecipare ai laboratori
e alle degustazioni
è necessario **prenotarsi**
su **www.palazzoroccabruna.it**
o su **www.autumnus.trento.it**



DAL 16 AL 19 OTTOBRE

Tutti i giorni dalle ore 11.30 alle ore 13.00
e dalle ore 17.30 alle ore 21.30 (escluso domenica sera)

**ENOTECA PROVINCIALE
DEL TRENTINO**

**DEGUSTAZIONI CON PANE FRESCO
E PRODOTTI TARENTINI**

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

Per informazioni e prenotazioni
www.palazzoroccabruna.it
www.autumnus.trento.it



PALAZZO
ROCCABRUNA

PALAZZO ROCCABRUNA

www.palazzoroccabruna.it

Facebook e Instagram @palazzoroccabruna
0461 887101 - promozione@tn.camcom.it



AUTUMNUS CITTÀ DI TRENTO
I FRUTTI DELLA TERRA

www.autumnus.trento.it

Facebook e Instagram @autumnustrento



ASSOCIAZIONE PANIFICATORI
DELLA PROVINCIA DI TRENTO

www.unione.tn.it/aspan

Facebook, Instagram e LinkedIn @aspanrento
0461 880422 – aspan@unione.tn.it

*A cura della Camera di Commercio I.A.T.A. di Trento
e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento
con la collaborazione del Comune di Trento
e della Provincia autonoma di Trento*



**CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
TURISMO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO**
Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO

