

CITTÀ DI TRENTO
AUTUMNUS
i frutti della terra

DALL'8 ALL'11 OTTOBRE 2026

Il pane, il miele, il formaggio,
il vino e la birra del Trentino
protagonisti a Palazzo Roccabruna

**Laboratori, degustazioni guidate
ed esperienze di gusto
per scoprire prodotti, tradizioni
e saperi del territorio**



**PALAZZO
ROCCABRUNA**
CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO

Iniziativa in collaborazione con:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO

Per partecipare ai laboratori e alle iniziative
prenota su
www.palazzoroccabruna.it
o su www.autumnus.trento.it





PROFUMO DI PANE TRENTINO

L'arte del buon pane di montagna



Da millenni il pane accompagna la storia dell'uomo, raccontando il legame tra persone, territorio e tradizioni.

In Trentino, l'arte della panificazione e della pasticceria è profondamente legata all'agricoltura di montagna e alla disponibilità delle materie prime locali.

Ancora oggi panificatori e pasticceri custodiscono saperi e lavorazioni che danno vita a pani e dolci dalle forme, dagli ingredienti e dalle caratteristiche diverse.

Durante Autumnus, Palazzo Roccabruna propone un percorso di laboratori dedicati alla preparazione di alcuni pani e dolci della tradizione trentina, rivolti sia al pubblico che alle scuole.

LABORATORI DI PANIFICAZIONE

Impariamo a fare IL PANTRENTINO

Giovedì 8 ottobre, dalle 18.00 alle 20.00

 A pagamento

IL PANE SENZA GLUTINE

Venerdì 9 ottobre, dalle 18.00 alle 19.30

 A pagamento

IL PANE DELLE PALAFITTE

Sabato 10 ottobre, dalle 11.00 alle 12.30

 A pagamento

IL PANE DI SEGALE

Sabato 10 ottobre, dalle 15.00 alle 17.00

 A pagamento

I DOLCI TRENTINI: IL CASTAGNACCIO

Sabato 10 ottobre, dalle 18.00 alle 20.00

 A pagamento

IL PANE AL MAIS

Domenica 11 ottobre, dalle 11.00 alle 12.30

 A pagamento

I DOLCI TRENTINI: IL PANE DOLCE DI SAN VIGILIO

Domenica 11 ottobre, dalle 15.00 alle 16.30

 A pagamento

LABORATORI "MANI IN PASTA"

per scuole primarie

Impariamo a fare I BISCOTTI TARENTINI

I FIADONI

giovedì 8 ottobre dalle 11.00 alle 12.30

I CASTAGNOTTI

venerdì 9 ottobre dalle 11.00 alle 12.30

Un laboratorio pratico per mettere le mani in pasta, sperimentare la lavorazione degli impasti e avvicinarsi alle semplici tecniche della pasticceria, insieme al professore e agli studenti della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.



Gratuito

Per prenotazioni chiamare CCIATA di Trento al numero 0461 887108

Con la collaborazione di:

*Associazione Panificatori della provincia di Trento,
Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto - Scuola di Arte Bianca
e Pasticceria, panificio Tecchioli, panificio Zanoni,
panificio MaTi Bakery*

DALL'8 ALL'11 OTTOBRE

Da giovedì a sabato, dalle 17.30 alle 21.30,
e domenica, dalle 11.00 alle 13.00

L'Enoteca provinciale del Trentino propone

DEGUSTAZIONI CON PANE FRESCO E PRODOTTI TARENTINI

Ingresso libero e consumazioni a pagamento

LA BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

DAL CAMPO AL BICCHIERE

Giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 ottobre, dalle 18.00 alle 20.00

 A pagamento

Un percorso sensoriale alla scoperta degli ingredienti che danno origine e caratterizzano la birra artigianale.

Quattro tappe per conoscere malto, luppolo, acqua e lievito, attraverso profumi, colori, consistenze e aromi.

A ogni tappa sarà abbinata la degustazione guidata di una birra, per scoprire come ciascun ingrediente contribuisce al risultato finale.

In collaborazione con:
Beer Tasting Trentino



IL VINO

PALATO ALLA PROVA: UN VIAGGIO TRA I VINI TESTIMONIAL DEL TRENTINO

Giovedì 8 ottobre, dalle 18.30 alle 20.00



A pagamento

Quanto cambiano le nostre preferenze quando non sappiamo quale vino stiamo assaggiando?

Mettiti alla prova in una degustazione alla cieca dei vini testimonial del Trentino. Assaggia, esprimi le tue impressioni e confronta le tue percezioni con quelle del gruppo, accompagnato da un sommelier.

Un'esperienza per scoprire quanto le nostre aspettative influenzano il modo in cui percepiamo il vino e per conoscere più da vicino le caratteristiche dei vini del territorio.

In collaborazione con:
Università di Trento



IL MIELE TRENTINO

LE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI MIELE

Venerdì 9 ottobre, dalle 15.00 alle 16.30



A pagamento

Un laboratorio dedicato al mondo delle api e del miele, dalle arnie alle fasi che portano dall'alveare al vasetto.

Con i volontari della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino, si parlerà di produzione, territorio e importanza delle api, con una degustazione guidata delle diverse tipologie di miele per impararne a riconoscere aromi, colori e caratteristiche.

ALLA SCOPERTA DELL'IDROMELE

Venerdì 9 ottobre, dalle 18.30 alle 20.00



A pagamento

Un laboratorio di degustazione dedicato all'idromele, antica bevanda fermentata a base di miele oggi protagonista di nuove interpretazioni.

Con il tecnologo alimentare Marco Manfrini si parlerà di materie prime, fermentazione e tecniche di produzione, accompagnando la parte teorica con una degustazione di idromeli tradizionali e contemporanei.



IL GIOCO DEL MIELE: DIVENTA DEGUSTATORE PER UN GIORNO!

Sabato 10 ottobre e domenica 11 ottobre, tra le 14.00 e le 16.00

 Gratuito

Un'esperienza tra gioco e degustazione per allenare i sensi e conoscere le diverse tipologie di miele.

Assaggia quattro mieli, prova a riconoscerli dal profumo e dal sapore e mettiti alla prova con un piccolo quiz. Marina Schmohl, esperta degustatrice, accompagnerà i partecipanti durante l'attività. Una ricompensa 100% trentina per chi accetta la sfida!

ATTIVITÀ DIDATTICA PER SCUOLE PRIMARIE

IMPARIAMO A CONOSCERE IL MIELE

Giovedì 8 ottobre, dalle 9.30 alle 10.30 e dalle 14.30 alle 15.30

Venerdì 9 ottobre, dalle 9.30 alle 10.30

 Gratuito

Un laboratorio di un'ora per avvicinare le scuole al mondo delle api e del miele.

Con i volontari dell'Associazione Apicoltori Trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino si parlerà di arnie, raccolta del polline e produzione del miele, con una degustazione finale dedicata alle diverse tipologie.

Per prenotazioni chiamare CCIATA di Trento al numero 0461 887108

In collaborazione con:

**Associazione Apicoltori Trentini
e Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino**

FORMAGGI DEL TRENTINO

I FORMAGGI DI MALGA TRENTINI: UN VIAGGIO SENSORIALE TRA I PASCOLI D'ALPEGGIO

Giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 ottobre, tra le 17.00 e le 20.30

Puoi arrivare e partecipare liberamente nell'orario indicato, senza turni prestabiliti.

📍 Ingresso libero a ciclo continuo

Un percorso di degustazione tra i formaggi di malga del Trentino, con banchi d'assaggio dedicati alle diverse produzioni del territorio.

Muovendoti liberamente tra gli assaggi, potrai confrontare formaggi provenienti da vallate, altitudini e pascoli differenti e cogliere come territorio, biodiversità e stagionatura influenzino aromi e caratteristiche.

Durante tutta l'attività sarà presente Lisa Matzeu, maestra assaggiatrice O.N.A.F., per accompagnare i partecipanti e fornire informazioni sui prodotti degustati.



SAPORI DI MALGA

Sabato 10 ottobre e domenica 11 ottobre, dalle 16.30 alle 18.00

 A pagamento

Un laboratorio di degustazione dedicato ai formaggi e al pane della tradizione trentina.

Guidati dalla maestra assaggiatrice O.N.A.F. Lisa Matzeu, i partecipanti assaggeranno tre formaggi a latte crudo: Casolet, Nostrano di Malga e Trentingrana, abbinati a tre pani tipici del Trentino: pane delle Palafitte, pane al mais e Pantrentino.

Un percorso tra aromi, consistenze e sapori per imparare a riconoscere le caratteristiche dei diversi prodotti e creare abbinamenti capaci di valorizzarli.



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



**PALAZZO
ROCCABRUNA**

www.palazzoroccabruna.it

Facebook e Instagram:

[@palazzoroccabruna](#)

Tel. 0461 887101

promozione@tn.camcom.it



www.autumnus.trento.it

Facebook e Instagram:

[@autumnustrento](#)



www.unione.tn.it/aspan

Facebook, Instagram e LinkedIn:

[@aspanrento](#)

Tel. 0461 880422

aspan@unione.tn.it



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



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO

