



Il pane è stato il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'uomo. Attività che esiste da millenni, l'arte di fare il pane evolve nei territori secondo tradizioni che contribuiscono a rendere uniche le singole realtà, al punto da essere parte integrante della cultura locale e popolare.

In Trentino la produzione di pane fresco si lega anche al tema dell'agricoltura di montagna che nel tempo ha influenzato, modificando e adattando, il paesaggio e le tipologie di prodotto consumate.

Nuovi modelli di alimentazione e stili di vita hanno portato sulle tavole delle famiglie prodotti congelati o precotti che nulla hanno a che vedere con il pane "fresco", genuino e di alta qualità, prodotto artigianalmente in loco.

Nella cornice di Autumnus città di Trento, durante l'evento "Profumo di Pane Trentino" si presenteranno le tipologie di pane fresco trentino - proposte dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento - che vanno incontro alle nuove tendenze salutistiche, al cambiamento del gusto ed alla maggiore sensibilità nei confronti della sostenibilità delle produzioni agricole da parte del consumatore.

PER INFORMAZIONI:  
Associazione Panificatori della provincia di Trento  
0461 880422 - aspan@unione.tn.it  
www.unione.tn.it/aspan  
Facebook e Instagram @aspanrento

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

## PALAZZO ROCCABRUNA

DA GIOVEDÌ 8  
A DOMENICA 11 SETTEMBRE,  
ORE 9.00 - 10.30

### COLAZIONE DI MONTAGNA CON PANE FRESCO E PRODOTTI A MARCHIO QUALITÀ TRENTINO

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

DA GIOVEDÌ 8  
A DOMENICA 11 SETTEMBRE,  
ORE 11.30 - 13.00 E ORE 17.00 - 22.00

### APERITIVO TRENTINO CON TRENTODOC, PANE FRESCO, FORMAGGI E SALUMI DEL TERRITORIO

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

### PROGRAMMAZIONE DOCUFILM PRESSO PALAZZO ROCCABRUNA

Giovedì 8 settembre ore 20.00  
Episodio 1 - **IL PANE AL MAIS**

Venerdì 9 settembre ore 20.00  
Episodio 2 - **IL PANE DELLE DOLOMITI**

Sabato 10 settembre ore 20.00  
Episodio 3 - **IL PANE DI SEGALE**

Domenica 11 settembre ore 20.00  
Episodio 4 - **IL PANTRENTINO**

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento,  
dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento,  
della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto  
e del mastro panificatore Eliseo Bertini.

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO,  
GRADITA LA PRENOTAZIONE.

VENERDÌ 9 SETTEMBRE (16.00 - 18.00)  
Palazzo Roccabruna - Sala Conte di Luna

## CONVEGNO

### IL PANE DELLE PALAFITTE: a Ledro un patrimonio materiale/immateriale per una innovativa relazione tra cultura e territorio

Saluti iniziali a cura di **Emanuele Bonafini** (Presidente Associazione Panificatori della provincia di Trento), **Giovanni Bort** (Presidente Camera di Commercio I.A.A. di Trento).  
Relatori: **Marta Villa** (docente di Antropologia culturale presso l'Università degli Studi di Trento, direttrice del centro Studi Territoriale Trentino - Alto Adige/Südtirol dell'Accademia Italiana della Cucina, presidente Club per l'UNESCO di Trento), **Franco Marzatico** (Soprintendente per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento), **Alessandro Fedrigotti** (MUSE - Museo delle Scienze), **Annalisa Pedrotti**, **Fabio Santaniello** (LaBAAF Laboratorio Bagolini Archeologia, Archeometria, Fotografia - Dipartimento di Lettere e Filosofia - Università di Trento), **Michele Pizzinini** (medico dietologo, specialista in Scienza dell'alimentazione, Diabetologia e malattie del ricambio), **Mauro Rotoli** (Laboratorio di Archeobiologia dei Musei Civici di Como, Cooperativa ARCO).

A cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
e della Camera di Commercio I.A.A. di Trento

INGRESSO LIBERO, REGISTRAZIONE OBBLIGATORIA

## LABORATORI SULL'ARTE BIANCA

### PALAZZO ROCCABRUNA RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

- **IMPARIAMO A FARE I BASINI DE TRENT**  
Sabato 10 settembre ore 9.00 - 10.30
- **IMPARIAMO A FARE IL BRAZEDÈL**  
Domenica 11 settembre ore 9.00 - 10.30

### PIAZZA FIERA IMPARIAMO A FARE IL PANE

- **IMPARIAMO A FARE IL PANE AL MAIS**  
Venerdì 9 settembre, ore 9.00 - 10.30
- **IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE PALAFITTE**  
Venerdì 9 settembre, ore 15.00 - 16.30
- **IMPARIAMO A FARE IL PANTRENTINO**  
Sabato 10 settembre ore 9.00 - 10.30
- **IMPARIAMO A FARE IL PANE NERO DI SEGALE, TRADIZIONE E SAPORE DI MONTAGNA**  
Sabato 10 settembre ore 15.00 - 16.30
- **IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE DOLOMITI**  
Domenica 11 settembre ore 9.00 - 10.30
- **IMPARIAMO A FARE IL PANTRENTINO**  
Domenica 11 settembre ore 15.00 - 16.30

SABATO 10 SETTEMBRE (19.00 - 23.00)  
Castello del Buonconsiglio

## STELLE AL CASTELLO

Un'esperienza enogastronomica unica in Trentino: una cena itinerante interpretata da chef stellati, nella cornice delle suggestive sale del Castello del Buonconsiglio. Un tour gastronomico accompagnato dalle bollicine di montagna Trentodoc di 64 case spumantistiche trentine, per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo Trentino e con l'Istituto di tutela Grappa del Trentino.

A cura della ProLoco Centro Storico di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

## IL "PANE DELLE PALAFITTE"

Un reperto archeologico di pane risalente all'Età del Bronzo, scoperto nel 1937 tra i resti delle Palafitte di Ledro e oggi esposto al pubblico presso il Museo - Museo delle Scienze di Trento per tutta la durata di Autumnus. Inoltre durante il laboratorio di panificazione che si terrà venerdì 9 settembre ad ore 15:00 in piazza Fiera, sarà possibile riscoprire lo straordinario sapore del "Pane delle Palafitte", conoscerne la ricetta e le antiche tecniche di cottura.

Il laboratorio è realizzato in collaborazione  
coi Maestri Artigiani Panificatori e la Scuola di Arte Bianca  
e Pasticceria di Rovereto

PER REGISTRAZIONI E PRENOTAZIONE  
DEGLI EVENTI E DEI LABORATORI

WWW.AUTUMNUS.TRENTO.IT



La partecipazione all'evento avverrà nel rispetto delle norme vigenti per il contenimento del contagio da Covid-19. Il programma potrà subire delle modifiche a seguito della variazione delle disposizioni in materia. L'ingresso è consentito fino ad esaurimento posti.



## PROFUMO DI PANE TRENTINO

L'arte del buon pane di montagna



## PALAZZO ROCCABRUNA

Via S. Trinità, 24 e città di Trento  
8 - 11 settembre 2022





## PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

### GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE 2022

9.00-10.30

Palazzo Roccabruna – RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE "Impariamo a fare i Cròfani"  
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.  
INGRESSO RISERVATO ALLE SCUOLE

9.00-10.30

Palazzo Roccabruna – LA COLAZIONE TRENINA TRA SALUTE E BENESSERE  
A base di pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture, succo di mela e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

11.30-13.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

17.00-22.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.00-21.30

Palazzo Roccabruna – PROIEZIONE DOCUFILM Episodio 1 - IL PANE AL MAIS  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO, GRADITA PRENOTAZIONE

PANTRENTINO

**Pantrentino**  
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENINO



### VENERDÌ 9 SETTEMBRE 2022

9.00-10.30

Palazzo Roccabruna – RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE "Impariamo a fare lo Strudel di mele trentino"  
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto.  
INGRESSO RISERVATO ALLE SCUOLE

9.00-10.30

Palazzo Roccabruna – LA COLAZIONE TRENINA TRA SALUTE E BENESSERE  
A base di pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture, succo di mela e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

9.00-10.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il Pane al mais"  
Laboratori didattici a cura del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
INGRESSO LIBERO

9.00 e 16.00

Piazza Fiera – ASSAGGI E PAROLE  
Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina  
A cura dei panificatori dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

11.30-13.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

15.00-16.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il Pane delle Palafitte"  
Laboratori didattici a cura del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento.  
INGRESSO LIBERO

16.00-18.00

Palazzo Roccabruna – CONVEGNO IL PANE DELLE PALAFITTE: a Ledro un patrimonio materiale/immateriale per una innovativa relazione tra cultura e territorio  
A cura dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento e della Camera di Commercio I.A.A. di Trento  
INGRESSO LIBERO, REGISTRAZIONE OBBLIGATORIA

17.00-22.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.00 – 21.30

Palazzo Roccabruna – PROIEZIONE DOCUFILM Episodio 2 - IL PANE DELLE DOLOMITI  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO, GRADITA PRENOTAZIONE

### SABATO 10 SETTEMBRE 2022

9.00 – 10.30

Palazzo Roccabruna – RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE "Impariamo a fare i Basini de Trent"  
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto  
INGRESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

9.00 – 10.30

Palazzo Roccabruna – LA COLAZIONE TRENINA TRA SALUTE E BENESSERE  
A base di pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture, succo di mela e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

9.00 – 10.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il Pantrentino"  
Laboratori didattici a cura e del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
INGRESSO LIBERO

9.00

Piazza Fiera - ASSAGGI E PAROLE  
Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina  
A cura dei panificatori dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

11.30 – 13.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

15.00 – 16.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il pane nero di segale, tradizione e sapore di montagna"  
Laboratori didattici a cura del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
INGRESSO LIBERO

17.00 – 22.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

19.00 – 23.00

Castello del Buonconsiglio – STELLE AL CASTELLO  
Un'esperienza enogastronomica unica in Trentino: una cena itinerante interpretata da chef stellati, nella cornice delle suggestive sale del Castello del Buonconsiglio.  
A cura della ProLoco Centro Storico di Trento  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

20.00 – 21.30

Palazzo Roccabruna – PROIEZIONE DOCUFILM Episodio 3 - IL PANE DI SEGALE  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO, GRADITA PRENOTAZIONE

### DOMENICA 11 SETTEMBRE 2022

9.00 – 10.30

Palazzo Roccabruna – RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE "Impariamo a fare il Brazedèl"  
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto  
INGRESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

9.00 – 10.30

Palazzo Roccabruna – LA COLAZIONE TRENINA TRA SALUTE E BENESSERE  
A base di pane fresco, latte, burro, yogurt, miele, confetture, succo di mela e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

9.00 – 10.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il pane delle Dolomiti"  
Laboratori didattici a cura del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
INGRESSO LIBERO

9.00, 10.00 e 11.00

Piazza Fiera – ASSAGGI E PAROLE  
Momenti di confronto, degustazioni e approfondimenti tematici con gli esperti del mondo dell'arte bianca trentina  
A cura dei panificatori dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

11.30 – 13.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

15.00 – 16.30

Piazza Fiera – IMPARIAMO A FARE IL PANE "Impariamo a fare il Pantrentino"  
Laboratori didattici a cura del mastro panificatore Eliseo Bertini, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento  
INGRESSO LIBERO

17.00 – 22.00

Palazzo Roccabruna – APERITIVO TRENINO con pane fresco e prodotti trentini  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

20.00 – 21.30

Palazzo Roccabruna – PROIEZIONE DOCUFILM Episodio 4 - IL PANTRENTINO  
INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO, GRADITA PRENOTAZIONE

CITTÀ DI TRENTO  
**AUTUMNUS**  
*i frutti della terra*

AUTUMNUS CITTÀ DI TRENTO - I FRUTTI DELLA TERRA

www.autumnus.trento.it

Facebook e Instagram @autumnustrento



Per informazioni:

Associazione Panificatori della provincia di Trento

0461 880422 – aspan@unione.tn.it

www.unione.tn.it/aspan

Facebook e Instagram @aspanrento - LinkedIn



Per informazioni:

Palazzo Roccabruna

0461 887101 – promozione@tn.camcom.it

www.palazzoroccabruna.it

Facebook e Instagram @palazzoroccabruna

PROFUMO DI PANE TRENINO

www.profumodipanetrentino.it

Facebook e Instagram @profumodipanetrentino



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

Pronti all'impresa



PROVINCIA AUTONOMA  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



ALBERGHIERO  
ROVERETO



PROLOCO  
CENTRO STORICO  
TRENTO