



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

DA GIOVEDÌ 19
A DOMENICA 22 OTTOBRE,
ORE 9.30 - 11.00
Palazzo Roccabruna

LA COLAZIONE TRENINA TRA SALUTE E BENESSERE

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

DA GIOVEDÌ 19
A DOMENICA 22 OTTOBRE
Palazzo Roccabruna

APERITIVO TRENINO CON PANE FRESCO E PRODOTTI TRENINI

INGRESSO LIBERO, CONSUMAZIONE A PAGAMENTO

VENERDÌ 20 OTTOBRE (9.00 - 10.30)
Piazza Cesare Battisti

IL BRUNCH TRENINO "Pane: materie prime, persone e territorio" Un viaggio divulgativo alla scoperta di prodotti di filiera composti da persone, materie prime e territorio

A cura di: ProLoco Centro Storico Trento, I Druper Coffee,
Lorenzo Callegari del Ristorante Vecchia Sorni,
Panificio Moderno e con la collaborazione
dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

SABATO 21 OTTOBRE (11.30 - 13.00)
Palazzo Festi

L'OLIVICOLTURA DELL'ALTO GARDA TRENINO INCONTRA IL GRANO DELLA VALLE DEI LAGHI

Panoramica sull'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino e introduzione all'assaggio, accompagnati dai prodotti del Panificio Tecchiolli e dall'olio extra vergine di oliva di Frantoio di Riva. Un patrimonio agroalimentare da preservare e da valorizzare.

A cura di: ProLoco Centro Storico di Trento, Agraria Riva del Garda, Panificio Tecchiolli e con la collaborazione dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

SABATO 21 OTTOBRE (dalle ore 19.00)
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 67 case spumantistiche trentine, i grandi rossi del territorio e per finire in dolcezza con i Vignaioli del Vino Santo e la micro torrefazione de I Druper. Grande novità della III° edizione di Stelle al Castello la stazione dei miscelati a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

A cura della ProLoco Centro Storico di Trento

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

PER REGISTRAZIONI E PRENOTAZIONE
DEGLI EVENTI E DEI LABORATORI
WWW.AUTUMNUS.TRENTO.IT



DOMENICA 22 OTTOBRE (14.30 - 16.30)
Piazza del Duomo | Pavillon

MERENDA PREISTORICA CON IL PANE DELLE PALAFITTE

La merenda preistorica è l'esperienza multisensoriale per eccellenza; qui anche le papille gustative entrano nel gioco della ricostruzione del passato. I cereali vengono macinati sulle macine in pietra, impastati e cotti usando gli stessi mezzi dei nostri progenitori; il pane prodotto viene condiviso in una gustosa tavolata finale.

A cura di MUSE, Museo delle Palafitte di Ledro, del Panificio Zanoni e dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

INGRESSO LIBERO

LABORATORI APERTI AL PUBBLICO

PALAZZO ROCCABRUNA
RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

- IMPARIAMO A FARE LA TORTA DI POLENTA CON PERE E MIRTILLI
Sabato 21 ottobre ore 9.30-11.00
- IMPARIAMO A FARE IL FANZELTO
Domenica 22 ottobre ore 9.30-11.00

PIAZZA DELLA MOSTRA
IMPARIAMO A FARE IL PANE

- IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE PALAFITTE
Giovedì 19 ottobre, ore 10.00 - 11.30 e 15.00 - 16.30
- IMPARIAMO A FARE IL PANE AL MAIS
Venerdì 20 ottobre, ore 10.00 - 11.30 e 15.00 - 16.30
- IMPARIAMO A FARE IL PANTRENTINO
Sabato 21 ottobre, ore 10.00 - 11.30
- IMPARIAMO A FARE IL PANE NERO DI SEGALE, TRADIZIONE E SAPORE DI MONTAGNA
Sabato 21 ottobre, ore 15.00 - 16.30
- IMPARIAMO A FARE IL PANE DELLE DOLOMITI
Domenica 22 ottobre, ore 10.00 - 11.30 e 15.00 - 16.30



PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna



PALAZZO ROCCABRUNA

Via S. Trinità, 24 e città di Trento
19 - 22 ottobre 2023





PROFUMO DI PANE TRENINO

L'arte del buon pane di montagna

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE 2023

9.30 - 11.00

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

9.30 - 11.00

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

10.00 - 11.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pane delle palafitte"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

11.30 - 13.00

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

15.00 - 16.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pane delle palafitte"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

17.00 - 22.00

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

VENERDÌ 20 OTTOBRE 2023

9.00 - 10.30

PIAZZA CESARE BATTISTI - IL BRUNCH TRENINO
PANE: MATERIE PRIME, PERSONE E TERRITORIO
Un viaggio divulgativo alla scoperta di prodotti di filiera composti da persone, materie prime e territorio
A cura di: ProLoco Centro Storico Trento, I Druper Coffee, Lorenzo Callegari del Ristorante Vecchia Sorni e Panificio Moderno
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

9.30 - 11.00

Palazzo Roccabruna - RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE
"Impariamo a fare lo Smacafam (in duplice versione dolce e salato)"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO RISERVATO ALLE SCUOLE

9.30 - 11.00

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

10.00 - 11.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pane al mais"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

11.30 - 13.00

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

15.00 - 16.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pane al mais"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

17.00 - 22.00

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



SABATO 21 OTTOBRE 2023

9.30 - 11.00

Palazzo Roccabruna - RISCOPRIAMO LE RICETTE DELLA TRADIZIONE
"Impariamo a fare la Torta di polenta con pere e mirtilli"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO SU PRENOTAZIONE

9.30 - 11.00

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

10.00 - 11.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pantrentino"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

11.30 - 13.00

Palazzo Festi - L'OLIVICOLTURA DELL'ALTO GARDA TRENINO INCONTRA IL GRANO DELLA VALLE DEI LAGHI
Panoramica sull'olivicoltura dell'Alto Garda Trentino e introduzione all'assaggio, accompagnati dai prodotti del Panificio Tecchiolli, e dall'olio extra vergine di oliva di Frantoio di Riva
A cura di: ProLoco Centro Storico di Trento, Agraria Riva del Garda e Panificio Tecchiolli
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, INGRESSO A PAGAMENTO

11.30 - 13.00

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

15.00 - 16.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il pane nero di segale, tradizione e sapore di montagna"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

17.00 - 22.00

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

19.00

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

DOMENICA 22 OTTOBRE 2023

9.30 - 11.00

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

9.30 - 11.00

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

10.00 - 11.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il pane delle Dolomiti"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

11.30 - 13.00

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

14.30 - 16.30

Piazza del Duomo - PAVILLON
MERENDA PREISTORICA CON IL PANE DELLE PALAFITTE
A cura di: MUSE, Museo delle Palafitte di Ledro e del Panificio Zanoni
INGRESSO LIBERO

15.00 - 16.30

Piazza della Mostra - IMPARIAMO A FARE IL PANE
"Impariamo a fare il Pane delle Dolomiti"
Laboratori didattici in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto
INGRESSO LIBERO

17.00 - 20.00

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

PANTRENTINO

Pantrentino
CON FARINA OTTENUTA DA GRANO TRENINO



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



PALAZZO
ROCCABRUNA

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

A cura della Camera di Commercio I.A.A. di Trento
e dell'Associazione Panificatori della provincia di Trento
con la collaborazione del Comune di Trento
e della Provincia autonoma di Trento

ALBERGHIERO
ROVERETO

PROLOCO
CENTRO STORICO
TRENTO