



# PROGRAMMA: TUTTI I GIORNI

## RISTORANTE "LA TRENTINA" 10.30 - 22.30

Chi preferisce gustare una proposta veloce 100% trentina non avrà che l'imbarazzo della scelta!

**Lo speck che non ti aspetti**  
Speck cotto e Magerspeck con confettura

**L'alpeggio**  
Caprino bio, 50 - 50, Vezzana, ricotta affumicata con miele

**In riva al lago**  
Salmerino, tartare di trota, lavarello con mele "La Trentina"

**Carna salada alle mele "La Trentina"**

**Spätzle alle verdure e Trentingrana**

**Polenta Carbonera**

**Strudel di pasta matta con mele "La Trentina"**

**Trancetto di Torta Sacher**

**Gelato artigianale**  
allo yogurt con frutti di bosco

**Pane**  
dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento

## IN DIRETTA CON RADIO DOLOMITI

Tutti i giorni in diretta da piazza C. Battisti.  
[www.radiodolomiti.it](http://www.radiodolomiti.it)

Con la partecipazione di:

Istituto Trentodoc      Associazione Panificatori della Provincia di Trento

## ENOTECA "UN SORSO DI TRENTINO" 10.30 - 22.30

Un luogo di incontro dove poter degustare i vini, il Trentodoc, le birre artigianali e gli sciroppi di frutta prodotti dai soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino:

- Abate Nero Spumanti - Trento
- Az. Agr. Cesconi - Lavis
- Az. Agr. De Vescovi - Ulzbach - Mezzocorona
- Az. Agr. Francesco Poli - Vezzana
- Az. Agr. Letrari - Rovereto
- Az. Agr. Maso Bergamini - Trento
- Az. Agr. Maso Furlì - Lavis
- Az. Agr. Moser - Trento
- Az. Agr. Pisoni - Lasino
- Az. Agr. Pojer e Sandri - Faedo
- Az. Agr. Grigoletti - Nomi
- Az. Agr. Zeni Roberto - San Michele a/A
- Az. Vin. Del Revì - Aldeno
- Az. Vin. Bailoni - Trento
- Birra del Bosco - San Michele a/A
- Bolognani Az. Vin. - Lavis
- Cà dei Baghi - Az. Agr. Valcanover - Pergine Valsugana
- Cantina d'Isera
- Cantina Sociale di Trento
- Cantine Ferrari - F.lli Lunelli - Trento
- Cavit - Trento
- CEMBRA cantina di montagna - Cembra
- Maso Martis Az. Agr. - Trento
- Endrizzi - San Michele a/A
- Soc. Agr. Zanotelli - Cembra
- Vivallis - Nogaredo

## NEGOZIO "GUSTO TRENTINO" 10.30 - 22.30

Un itinerario enogastronomico lungo il quale poter scoprire i sapori che caratterizzano la Strada del vino e dei sapori del Trentino, parlare con i produttori e acquistare una selezione di prodotti trentini, dal miele ai vini, dalla grappa alla verdura, dall'olio extravergine di oliva ai prodotti ittici, dai salumi ai formaggi, dalla birra artigianale alla frutta. Presso il negozio Gusto Trentino potrai acquistare le bevande in degustazione presso l'enoteca "Un sorso di Trentino" e alcuni prodotti di:

- Agraria Riva del Garda
- Agritur Rincher - Roncigno Terme
- Apicoltura Peterlini - Rovereto
- As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati
- Az. Agr. Le Mandre - Bedollo
- Az. Agr. Thomas Capra - Carzano
- Az. Agr. Tropicoltura Armanini - Storo
- Birra del Bosco - San Michele a/A
- Cà dei Baghi - Az. Agr. Valcanover
- Casificio di Sabbionara
- Delizie del Baldo - Brentonico
- Distilleria G. Bertagnolli - Mezzocorona
- La Trentina
- Macelleria Cis - Ledro
- Macelleria Sighel - Baselga di Pinè
- OlioCRU - Arco
- Panificio Moderno - Rovereto
- Panificio Sosi - Trento
- Pasticificio Felicetti - Predazzo
- Teddy Bier - Mori
- Trota Oro - Preore

## VENERDÌ 19 SETTEMBRE

### CUCINANDO CON LE STAR ore 16.30

I campioni di Dolomiti Energia Basket Trento si sfidano ai fornelli cucinando ricette trentine aiutati da un "coach" d'eccezione: chef Diego Zottele dell'Agritur Rincher di Roncigno Terme.

### INAUGURAZIONE DI AUTUNNO TRENTINO 2014 ore 17.30

Aperitivo a base di Trentodoc in compagnia dei campioni di Dolomiti Energia Basket Trento.

### BISTROT "FELICETTI" ore 19.00 e ore 21.00

Il menù di Leandro Luppi del Ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine (VR) in abbinamento ai vini di Cavit di Trento.

"Il tonno" del Garda con misticanza, mimosa d'uovo e cipolla rossa marinata

Spaghetti Monograno Felicetti Matt alla carbonara di lago

Lavarello al tartufo nero della Valle dei Laghi, maionese di patate, porcini e caviale di Trota Oro

Minestrone di mele e zenzero

Pane dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Acqua Levico, Brao Caffè, Casa del Caffè.

Il menù viene proposto a € 50,00

Per info e prenotazioni: cell. 349-3209290.

## SABATO 20 SETTEMBRE

### INCONTRO DEGUSTAZIONE "DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA" ore 11.00

Guidati da un sommelier avrete la possibilità di scoprire come nasce il Trentodoc, lo spumante metodo classico trentino.

### CONTEST "CHEF IN STRADA" ore 16.30

Gli chef dovranno dimostrare la propria abilità ai fornelli ma anche sfoderare tutto il loro estro creativo nella realizzazione di una proposta culinaria. Si sfidano in gara:

Enrico Croatti, Ristorante DV di Madonna di Campiglio

Vinicio Tenni, Ristorante Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio

### BISTROT "FELICETTI" ore 19.00 e ore 21.00

Il menù di Norbert Niederkofler del Ristorante St. Hubertus di San Cassiano in Badia (BZ) in abbinamento ai vini di Endrizzi di San Michele a/A.

C'era una volta una trota.

Fusilli di farro Monograno Felicetti alla carbonara tirolese.

Costicina di bue brasata, purè di ortiche, salsa al vino rosso.

Yogurt, mais, erba di grano.

Pane dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Acqua Levico, Brao Caffè, Casa del Caffè.

Il menù viene proposto a € 50,00

Per info e prenotazioni: cell. 349-3209290.



## DOMENICA 21 SETTEMBRE

### LABORATORIO "DOLCEZZE DEL TERRITORIO" ore 11.00

Guidati da uno chef trentino avrete la possibilità di imparare sfiziose ricette a base di cioccolato e prodotti enogastronomici locali.

### CONTEST "CHEF IN STRADA" ore 16.30

Gli chef dovranno dimostrare la propria abilità ai fornelli ma anche sfoderare tutto il loro estro nella realizzazione di una proposta culinaria. Si sfidano in gara:

Federico Parolari, Osteria a Le Due Spade

Stefano Ghetta, Ristorante L'Chimpl di Vigo di Fassa

### PREMIAZIONE CONTEST "CHEF IN STRADA" ore 19.00

Lo chef che otterrà il punteggio più alto nelle 2 competizioni di sabato e domenica, verrà premiato con un omaggio dell'APT Trento, Monte Bondone, Vallè dei Laghi, quale vincitore di Chef in Strada 2014.

La giuria sarà composta da dei giurati di eccezione tra cui: CARLA ICARDI, direttore di Grande Cucina Gourmet, ANNA MAZZOTTI, caporedattore Vanity Fair, MARCO BROTTTO RIZZO esaminatore Guida Ristoranti d'Italia Espresso, FAUSTO ARRIGHI, ex direttore Guida Michelin Italia e RAOUL RAGAZZI esaminatore Guida Slow Food e delegato Accademia italiana della cucina.

### BISTROT "FELICETTI" ore 19.00 e ore 21.00

Il menù di Alfio Ghezzi della Locanda Margon di Trento in abbinamento ai vini di Cantine Ferrari - F.lli Lunelli di Trento

Fusillone Monograno Felicetti: soffiato, formaggio fresco di capra.

Uovo morbido: roesti di patate allo speck, porcini e amaranto al prezzemolo.

Insolito Trentino: spaghetti Monograno Felicetti, Trentingrana, olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino Uliva e Ferrari Perlè.

Stinco di vitello: sedano rapa, rapanelli e crescita di torrente.

Mela al Ferrari demi-sec: salsa allo strudel e gelato fior di latte.

Caffè: torta sbrisolona e cioccolatino alla Grappa Segnana Solera.

Pane dell'Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Acqua Surgiva, Brao Caffè, Casa del Caffè.

Il menù viene proposto a € 50,00

Per info e prenotazioni: cell. 349-3209290.

# ITAS

entra in una nuova dimensione

Piazza delle Donne Lavoratrici, 2  
Trento - Quartiere Le Albere

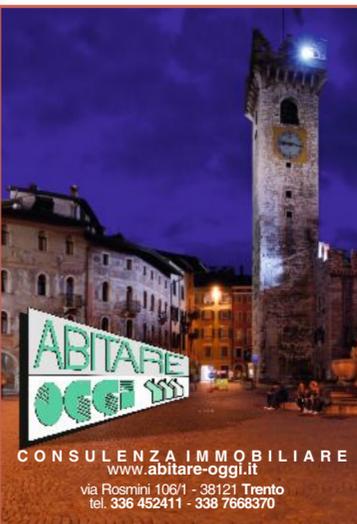


## EVENTI: MOSTRA MICOLOGICA

57^ Mostra Micologica  
Sala della Tromba  
ingresso da via Belenzani.

Gli esperti del gruppo micologico "Bresadola" saranno presenti per consulenze:

- Venerdì 19 ore 18.30 - 22.30
- Sabato 20 ore 10.00 - 12.00  
ore 15.00 - 19.00
- Domenica 21 ore 10.00 - 12.00  
ore 15.00 - 19.00



CONSULENZA IMMOBILIARE  
[www.abitare-oggi.it](http://www.abitare-oggi.it)  
via Rosmini 106/1 - 38121 Trento  
tel. 336 452411 - 338 7668370

WWW.AUTUNNONTRENTINO.IT

19 - 20 - 21  
SETTEMBRE 2014  
FESTIVAL DELLA CUCINA  
E DEI PRODOTTI TIPICI  
TRENINO  
PIAZZA C. BATTISTI



**Ricchezza del Trentino**

felicetti

Mai così buona felicetti.it

VI PRESENTIAMO  
GLI CHEF STELLATI

**LEANDRO LUPPI**

Ancor oggi stupisce non poco come Leandro Luppi (altoatesino di origine) abbia saputo fare proprie ed interpretare le materie prime del territorio lacustre, mantenendo però fede al suo personale approccio creativo.

Leandro infatti non gioca con le sfumature dei sapori, ma va deciso per la sua strada, senza mediazioni. Una cosa che può sembrare insolita, per chi non lo conosce ma che invece è perfettamente in linea con il carattere del Chef - Patron della Vecchia Malcesine: eclettico, vulcanico, istrionico ma mai improvvisatore. È un'impronta molto personale la sua, che dal 2004 ad oggi gli ha portato, la stella Michelin.

**NORBERT NIEDERKOFER**

Norbert Niederkofler, nato nel 1961 a Luttago (Alto Adige), ha raggiunto in pochissimo tempo la cerchia ristretta dei migliori chef al mondo.

Successivamente ha lavorato per 3 anni per Alfons Schuhbeck, a Sylt per Jörg Müller, a Monaco di Baviera per Eckart Witzigmann al Ristorante Aubergine e per Nadia Santini al Ristorante Il Pescatore. Dopo aver operato a New York con David Bouley nel 1993 fece finalmente ritorno in Alto Adige come chef nello Sporthotel Teresa e al Ciastel Colz a La Villa. Dal 1994 lavora nell'Hotel & Spa Rosa Alpina (dal 2000 fa parte della rinomata associazione Relais & Châteaux), dove nel 1996 ha inaugurato come chef il Ristorante St. Hubertus.

**ALFIO GHEZZI**

Trentino di Tione, classe 1970, nell'aprile 2010 Alfio Ghezzi è approdato ai fornelli della Locanda Margon, il ristorante delle Cantine Ferrari, forte di un curriculum di tutto rispetto: dopo alcuni anni dedicati all'insegnamento ha potuto apprendere l'arte da due grandi maestri quali Gualtiero Marchesi e Andrea Berton. Successivamente Alfio Ghezzi ha accolto con entusiasmo la proposta della famiglia Lunelli di guidare la Locanda Margon e ne ha fatto un luogo di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Ferrari Trentodoc a tutto pasto.

L'esperienza e la passione dello chef hanno portato a grandi soddisfazioni: nel 2011 la Locanda Margon ha conquistato la stella Michelin e, secondo la "Guida delle guide" risulta il primo ristorante del Trentino e fra i migliori cento in Italia; nel 2012 lo chef Alfio Ghezzi ha rappresentato l'Italia al prestigioso Premio internazionale Bocuse d'Or.

### 1. RISTORANTE Alla Mostra

Piazza della Mostra, 13  
Tel. 0461/239787  
Giorno di chiusura: lunedì

Menu completo bevande escluse € 22,00

Canederli fatti in casa con brodo o sugo  
Spezzatino con crauti e polenta  
Strudel di mele fatto in casa

### 2. RISTORANTE ANTICA TRATTORIA Due Mori

Via S. Marco, 11  
Tel. 0461/984251 - Fax 0461/221385  
Giorno di chiusura: lunedì

Menù 1 completo € 29,00

Carpaccio di cervo con rucola e Trentingrana.  
Risottino con frutti di bosco di Sant'Orsola.  
Strangolapreti con "Puzzone di Moena".  
Bocconcini di capriolo con polenta di Storo.  
Strudel di mele tiepido con salsa alla vaniglia.

Menù 2 completo € 29,00

Insalatina con porcini nostrani.  
Tagliatelle al mirtillo nero e ragù di cervo.  
Risottino al Casolèt della Valle di Sole.  
Filettino di maiale con crema di Teroldego e patate al rosmarino.  
Crostatina con mele renette.

### 3. OSTERIA Il Cappello

Ptta B. Lunelli, 5  
Tel. 0461/235850  
Giorno di chiusura: domenica e lunedì sera

Menù completo bevande escluse € 26,00

Carne salada Trentina con scaglie di grana, mele e noci su cappucci bianchi.  
Piccoli canederli di spinaci su fonduta delicata al Puzzone.  
Sfogliatina caramellata alle mele con salsa alla vaniglia.

### 4. RISTORANTE Old Bar & Food

Via Roggia Grande, 8  
Tel. 0461/263263  
Giorno di chiusura: domenica

Menù completo bevande escluse € 29,00

Tortel di patate con speck e formaggio  
Puzzone di Moena con mirtilli rossi  
Spätzle alla trentina con panna e speck  
Filettini di maialino al miele  
Mousse di yogurt con mele gratinate

### 5. TRATTORIA Al Tino di Tonetta Elio

Via S. Trinità, 10  
Tel. 0461/984109  
Giorno di chiusura: domenica

Primo piatto: € 7,50

Risotto al Teroldego  
Tagliatelle al ragù di cervo  
Strangolapreti alla Trentina  
Canederlotti al Puzzone di Moena  
Canederli al sugo

Secondo piatto: € 10,50

Goulash con polenta  
Salsicce funghi e polenta  
Arrosti di vitello al forno  
Stinco funghi e polenta  
Cervo in salmi con polenta  
Formaggio di malga con polenta e funghi

Contorno: € 3,50

Dessert: € 3,50

### 6. ANTICA TRATTORIA Al Volt

Via S. Croce, 16  
Tel. 0461/983776 - Fax 0461/091011  
Giorno di chiusura: giovedì e domenica sera

Antipasto: tagliere salumi o formaggi  
da € 8,00 e € 15,00

Tagliatelle al capriolo € 9,00

Strangolapreti al burro fuso € 7,00

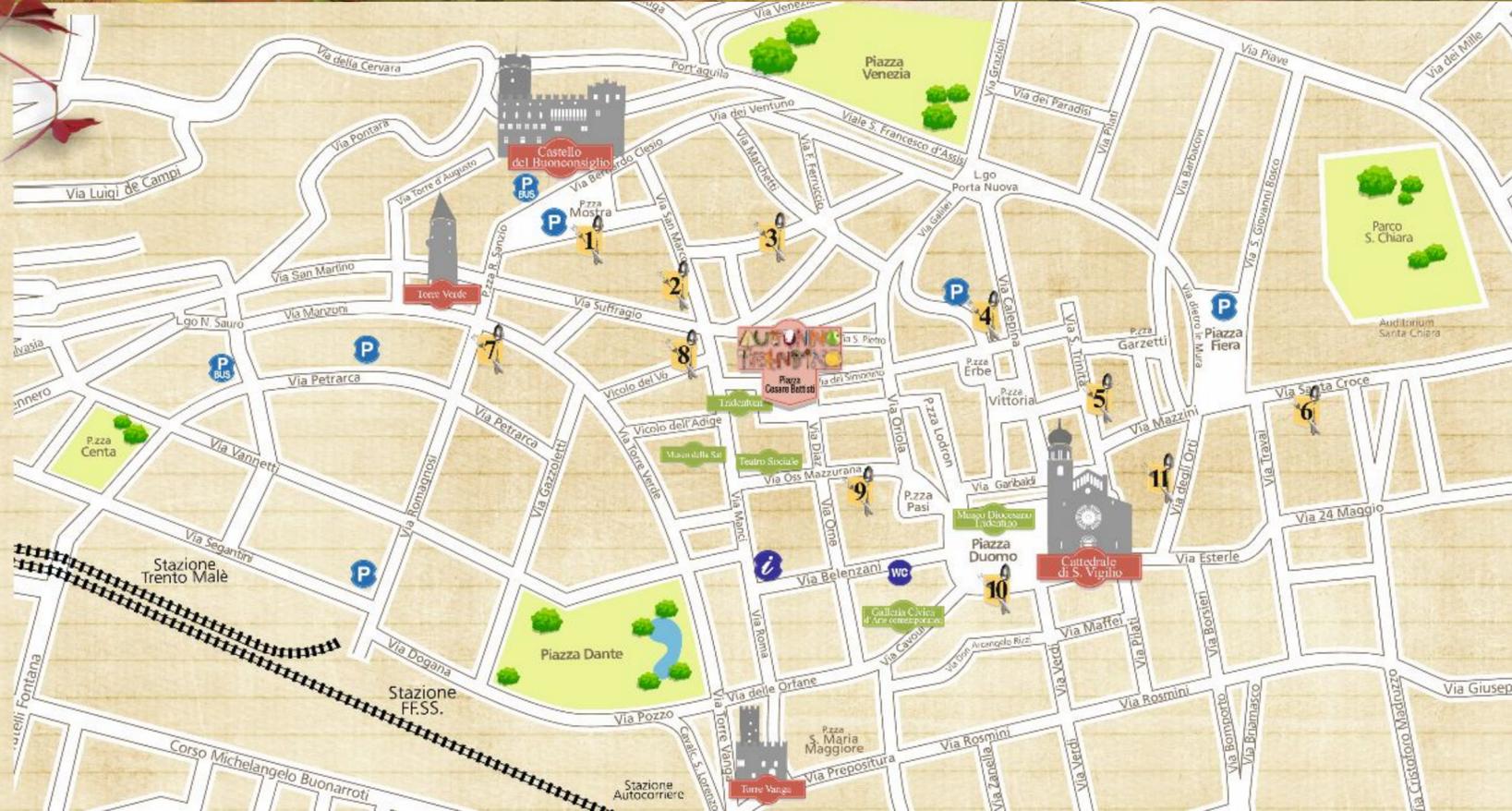
Stinco polenta e contorni di stagione € 12,00

Strudel di mele € 3,60

Crostatina di pere € 4,00

Menù degustazione

1 primo - 1 secondo - 1 dolce € 24,00



### 7. RISTORANTE Green Tower

Torre Verde, 29  
Tel. 0461/231545

Menù completo bevande escluse € 25,00

Antipasto: carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana tagliatelle fatte in casa alla rustica (patate, speck, porcini)  
Primo: tonco di pontesel (spezzatino di carni vitello, maiale) con patate, pasta di lucanica e polenta  
Secondo: frittelle di mele con gelato alla vaniglia  
Dessert:

### 8. RISTORANTE Al Vo'

Vicolo del Vo', 11  
Tel. 0461/985374  
Orario di apertura: 11.30 - 15.00

Carpaccio di carne salada "del Belli" con marinata alle mele € 10,50

Canederlotti alla verza e puzzone di Moena con Trentingrana € 8,50

Semifreddo alla crema di latte e castagne con marroni al miele € 5,00

Torta di Pane e cioccolato con panna e composta di ribes € 5,00

### 9. RISTORANTE Forst

Via Oss Mazzurana, 38  
Tel. 0461/235590  
Giorno di chiusura: sempre aperto

"Il Piatto dell'Autunno Trentino" € 18,50

Costina di maiale in salsa barbecue, salsiccia tipica, crauti, polenta di Storo, formaggio "stica" della Val di Non alla griglia.

### 10. RISTORANTE Scrigno del Duomo

Piazza Duomo, 29  
Tel. 0461/220030 - Fax 0461/235289

Timballo di ricotta nostrana dal cuore morbido con porcini € 12,00

Canederli di salmerino affumicato con consommé di speck € 12,00

Petto di maialino da latte croccante, crema di patate e porri in agrodolce € 22,00

Torta di rose con confettura e gelato di sambuco € 7,50

### 11. ANTICA TRATTORIA Orso Grigio

Via degli Orti, 19  
Tel. 0461/984400  
Giorno di chiusura: Domenica

Aperitivo Trento Doc di benvenuto

Rufioi (tortello tipico della Valle dei Mocheni con la verza) € 10,00

al burro fuso e grana € 15,00

Coniglio al forno con polenta di patate € 5,00

Torta fregolota con grappa trentina € 5,00

## I RISTORANTI TIPICI CONVENZIONATI

Durante i giorni di Autunno Trentino undici ristoranti del centro città vi aspettano per poter assaporare i menù tipici preparati per questa occasione. Ai visitatori la possibilità di scegliere il menù completo o i vari piatti proposti per Autunno Trentino.

## Scopri anche GPL Tech

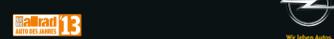
Un pieno con 29 €



## MOKKA 2014

## NON CONFONDERTI.

Opel Mokka è il SUV 4x4 dell'anno in Germania.



## FRANCESCHI

QUALITÀ IN MOVIMENTO

Trento Via di Spini 4 T 0461 955900

Volano Via Panizza 51 T 0464 423377

www.franceschi.it

Da più di 50 anni in Trentino Franceschi è efficienza e professionalità.



mokamo srl  
via della cooperazione, 151/153  
38123 Mattarello (TN)  
Tel. 0461 915133  
www.braocaffe.it