MAGNAMOUR AUTUNNO: LE VALLI DEL NOCE SI RACCONTANO A TAVOLA

Dal 9 ottobre al 15 novembre torna la rassegna enogastronomica che porta nei ristoranti di Val di Non e Val di Sole i sapori dell'autunno, tra mele, formaggi di malga, vini e prodotti della montagna

Val di Non e Val di Sole, settembre 2026 – Se l'autunno avesse un menù, probabilmente profumerebbe di mele, funghi, formaggi di malga, erbe di montagna e mosto. E avrebbe, naturalmente, un calice di Groppello accanto.

È questo il viaggio che propone **MagnAmour Autunno**, la rassegna enogastronomica che dal **9 ottobre al 15 novembre 2026** invita a scoprire la Val di Non e la Val di Sole attraverso la cucina dei ristoranti aderenti e i prodotti che più raccontano questa stagione.

Il nome nasce dall'unione di "Mangiare" e "Amore" e racchiude una filosofia semplice: **mettere in tavola l'amore per il territorio**, trasformando le sue materie prime in piatti capaci di raccontarne identità, tradizioni e creatività.

DALLA MELA AL GROPPELLO, L'AUTUNNO ARRIVA NEL PIATTO

I menù di MagnAmour Autunno sono un vero itinerario tra i sapori delle Valli del Noce.

La **mela**, naturalmente, è una delle grandi protagoniste: la si ritrova nell'orzotto insieme a Mortandèla, timo e Casolèt, nella mostarda che accompagna il tomino lardellato, nel sidro utilizzato per brasare la guancia di maiale o il filetto di maiale, fino alle mele caramellate e alle reinterpretazioni dello strudel.
Accanto alla mela trovano spazio i **formaggi delle montagne trentine**, dal Casolèt al Trentingrana di malga, protagonisti di antipasti, canederli, fondute e dessert salati. Non mancano funghi, castagne, carne di selvaggina, erbe e germogli di montagna: ingredienti che restituiscono nel piatto il carattere della stagione.
A completare il racconto ci sono i **vini delle cantine del territorio**, con il

Groppello di Revò in primo piano, ma anche Metodo Classico, Solaris, Rebo, Pinot Nero e altri vini proposti in abbinamento ai diversi piatti.

TRADIZIONE E CREATIVITÀ, SENZA DIMENTICARE LA MONTAGNA

MagnAmour Autunno racconta un territorio che non si limita a riproporre la propria tradizione, ma la reinterpreta.

Così la cucina tradizionale incontra la creatività: dai **canederlotti di ricotta al Trentingrana di malga** alla sfera fritta di polenta con Casolèt, funghi e salsiccia; dai ravioli di castagne ai porcini con riduzione al vin brulé al **rack di cervo marinato al ginepro**; dalla guancia di maiale brasata al sidro fino alle frittelle di mele calde alla cannella.

È proprio in questi accostamenti che emerge l'anima della rassegna: **ingredienti riconoscibili, prodotti locali e ricette della tradizione diventano il punto di partenza per una cucina contemporanea e personale**.

UN MENU, TANTE STORIE DI TERRITORIO

Dietro ogni proposta di MagnAmour c'è una rete di produttori, aziende agricole, caseifici, cantine e distillerie che contribuiscono a costruire il patrimonio gastronomico delle Valli del Noce.
I menù valorizzano infatti anche i prodotti di realtà locali: dai formaggi dei caseifici del territorio ai vini delle cantine aderenti alla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, fino alle grappe e ai distillati che accompagnano alcuni dei dessert.
Il risultato è una rassegna che diventa anche uno strumento di promozione del territorio: **sedersi a tavola significa conoscere chi lo vive, lo coltiva e lo racconta ogni giorno**.

MAGNAMOUR NEL CUORE DELL'AUTUNNO DELLE VALLI DEL NOCE

MagnAmour Autunno è inserita nel calendario di **"Autunno di gusto nelle Valli del Noce"**, il contenitore che raccoglie eventi, esperienze e iniziative dedicate alla valorizzazione delle produzioni, della cultura e delle tradizioni della Val di Non e della Val di Sole.

L’autunno diventa così una stagione da vivere anche attraverso il gusto: dalle mele ai formaggi di malga, dalle castagne al vino, fino alle tante produzioni che caratterizzano questo territorio.

Nel cuore di questo autunno si inseriscono anche alcuni degli eventi più rappresentativi delle Valli del Noce, tra cui la **20ª edizione di Pomaria**, il grande evento che mette al centro le mele appena colte, le tradizioni e i sapori locali, che si terrà a Casez il 17 e 18 ottobre e la quinta edizione di **Eroica Val di Non,** un evento che domenica 15 novembre, a Revò di Novella, racconterà la “fatica eroica” dietro un bicchiere di vino, trasformandola in un'esperienza di scoperta del territorio.

Dal 9 ottobre al 15 novembre 2026, MagnAmour invita quindi a fare una cosa semplice: sedersi a tavola e assaggiare le Valli del Noce.
Un piatto dopo l’altro, un ingrediente dopo l’altro, scoprendo che dietro ogni sapore c’è una storia.

Info e menù: www.tastetrentino.it/eventi/magnamour-autunno

I ristoranti aderenti alla rassegna:

- Agritur Volpaia - Vermiglio
- Antica Trattoria - Cles
- Osteria Casa de’ Gentili – Sanzeno
- Osteria Corte dei Toldi - Terzolas
- Ristorante Alla Pineta – Tavon
- Ristorante Falchetto Experience – Loc. Regole di Malosco, Sarnonico
- Ristorante Stubele Cavallino Experience – Marcena di Rumo
- Ristorante Viridis - Cagnò Novella