



Autunno Pavese 2018: Il gusto #tipicamentebuono del territorio

Dal 5 all'8 ottobre al Palazzo Esposizioni di Pavia la storica rassegna agroalimentare, tra tradizione e innovazione.

Pavia, 5 settembre 2018. Il prossimo 5 ottobre alle ore 17 taglio del nastro della sessantaseiesima edizione di Autunno Pavese.

La storica rassegna di prodotti enoagroalimentari del territorio pavese, promossa dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso l'azienda speciale Paviaviluppo, torna quest'anno al Palazzo delle Esposizioni, fatto edificare nel 1958 dalla Camera di Commercio.

Non è l'unica novità della nuova edizione: peculiarità di questa edizione della manifestazione è il carattere di internazionalizzazione che, per la prima volta, aggiunge alla specificità del canale locale dedicato ai consumatori, quello di B2B con una giornata dedicata agli incontri d'affari, lunedì 8. Sono previsti anche workshop dedicati di interesse per gli operatori del settore e della filiera.

“I tempi cambiano e gli eventi si trasformano in funzione delle imprese di cui la Camera di Commercio è sostenitore e promotore“ dichiara il **Presidente della Camera di Commercio, Franco Bosi**. *“Quest'anno Autunno Pavese vuole offrire un ventaglio di svariate occasioni di affari commerciali con il mercato italiano ed estero agli espositori che, evidentemente, sono interessati a contribuire alla crescita e allo sviluppo delle proprie aziende ma anche di un territorio che deve conquistare la propria 'fetta' di mondo. Siamo un territorio ricco, interessante e pieno di potenzialità da sfruttare al meglio. La Camera di Commercio lavora incessantemente a questo obiettivo. Non a caso Palazzo Esposizioni, dopo Autunno Pavese, ospiterà la Borsa Internazionale del Turismo Culturale con aziende e buyers da tutta Italia e dal mondo”*.

A tutti, pubblico e operatori di settore e buyers, Autunno Pavese 66° proporrà un salone del gusto tipico e di qualità del territorio pavese lungo i quattromila metriquadri del palazzo, tutto dedicato a produzioni pavese, ad eccezione di alcuni 'ospiti' lombardi. Ci saranno le produzioni tradizionali: salumi e formaggi, riso e vino, funghi e tartufi ma anche nuove aziende o nuove produzioni, come lo zafferano, o prodotti lanciati per l'occasione come il gelato alla crema di riso Carnaroli, Riscotto, il biscotto-risotto alla vogherese, o Soldivino, le ciambelline ai vini dell'Oltrepo'. Trenta laboratori, due aree degustazioni, tasca col bicchiere per l'assaggio dei vini dell'Oltrepo' Pavese.

Showcooking serali con alcuni tra i più noti Chef: Davide Oldani, Sergio Barzetti, Luciano Tona e Alberto Menino da Masterchef Italia 7, insieme a Rita Loccisano, visual fooder di Gambero Rosso Channel. Venerdì 5 la serata dedicata alla Zuppa alla Pavese 2.0 celebra il connubio di arte e cucina nella rivisitazione di una ricetta che rappresenta la storia di un intero territorio.

Autunno Pavese 2018 costituisce un evento tra tradizione e innovazione che mette in rassegna un settore ricco dell'esperienza del passato ma rivolto al futuro tra nuove tecnologie e metodi agricoli, reti imprenditoriali, temi di attualità.

Uno spettacolo gratuito al Teatro Frascini annuncerà la 66° edizione di Autunno Pavese.

Autunno Pavese 2018 ha il patrocinio del Comune di Pavia, di Regione Lombardia e del Ministero delle Politiche Agricole, con la partecipazione dell'Università degli Studi di Pavia.

Partecipano anche l'Associazione Panificatori della Provincia di Pavia, ONAV Pavia, Consorzio Club del Buttafuoco Storico, F.I.S.A.R. delegazione di Pavia, Consorzio di tutela del salame di Varzi, Ente Nazionale Risi, Associazione Italiana Sommelier di Lombardia, Distretto del vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese, Consorzio tutela salame d'oca di Mortara, Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, Associazione Comunità del cibo e del vino di Pavia e Provincia, L'Associazione ricercatori tartufi Oltrepò Pavese.

Gli orari della manifestazione:

venerdì 5 e lunedì 8 dalle 17 alle 24
sabato 6 dalle 15 alle 24
domenica 7 dalle 10 alle 24

Ingresso € 5

Tasca col bicchiere €5

Area risotti/Area gourmet €5

Ingresso libero fino a 12 anni

www.autunnopavesedoc.it

@Autunnopavese

Ufficio Stampa: Donatella Mele - comunicazione@pv.camcom.it - Tel. 0382-393306

UN GRANDE SPETTACOLO PER TUTTI: TERRA PAVESE

Un grande spettacolo a tema è stato prodotto appositamente per il pubblico, che potrà partecipare gratuitamente, giovedì 27 settembre al Teatro Frascini per inaugurare gli eventi di ottobre organizzati da Camera di Commercio, legati al mondo della terra, inteso come produzione enoagroalimentare, e al territorio con le sue bellezze: Autunno Pavese e Mirabilia, la Borsa Internazionale del turismo culturale che si terrà a fine mese.

TERRA PAVESE è un progetto artistico di Ivan Manzoni e della compagnia di danzatori acrobatici di fama internazionale "Materiali Resistenti".

Il centro dello spettacolo è la cascina agricola della tradizione, che viene messa in scena in tutti i suoi aspetti: come unità produttiva di cibo, come luogo di lavoro, come abitazione, come fulcro dell'intera vita di campagna.

La rappresentazione di questo passato-presente avviene in maniera contemporanea e innovativa: i performers diventano spericolati agricoltori la cui vita quotidiana si trasforma in un'avventura attraverso coreografie, luci, videoproiezioni, musiche in parte dal vivo e suoni.

Si mette così in scena lo scorrere del tempo e delle stagioni, rappresentando i simboli e i momenti tipici della vita di campagna: la semina, l'utilizzo degli strumenti di lavoro, la cucina, il tinello, la festa, i fenomeni della natura, la mietitura, la vendemmia.

ZUPPA ALLA PAVESE 2.0

Venerdì 5 dalle ore 21 la serata è dedicata alla Zuppa alla Pavese 2.0, ricetta riconosciuta nel 2015 dalla Regione Lombardia come piatto storico, quindi, entrata a far parte dei prodotti agroalimentari tradizionali lombardi.

Ad Autunno Pavese questo famoso piatto, la cui nascita ha coinciso con un momento storico decisivo per le sorti dell'Italia, sarà rivisitato dallo Chef Davide Oldani che realizzerà davanti al pubblico di Autunno Pavese la sua inedita interpretazione. A sua volta l'artista pavese Stefano Bressani presenterà un piatto in porcellana dedicato e numerato, che si ispira alla ricetta Oldani. E

che si troverà nei ristoranti pavese, insieme ad una pubblicazione ad hoc, che serviranno un menù tipico pavese.

Sarà l'occasione per una rievocazione storica della Battaglia di Pavia, ricostruita approfonditamente da Marco Galandra e Luigi Casali, multimediale ma non solo grazie al "Mistero della Dama in Rosso" svelato dallo scrittore pavese Mino Milani.

AP BUSINESS

La giornata del lunedì è dedicata agli incontri d'affari per gli operatori della filiera agroalimentare e per gli espositori, in modo esclusivo durante la chiusura al pubblico.

Lunedì dell'operatore

Dalle 12 alle 16 ingresso gratuito per tutti gli operatori della filiera agroalimentare, dalla produzione alla distribuzione, dalla ristorazione al packaging, che vogliono incontrare le realtà produttive in esposizione in Autunno Pavese. Oltre quaranta operatori commerciali e ristoratori italiani sono già accreditati.

In un corner appositamente allestito agli imprenditori presenti potrà essere rilasciato lo SPID, ovvero, il sistema di identità digitale che consente di dialogare con la pubblica amministrazione.

b2b

Durante tutta la giornata le aziende espositrici di Autunno Pavese avranno l'opportunità di crescita incontrando individualmente 20 buyer del settore agroalimentare provenienti da Francia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Germania, Paesi Bassi, Svizzera e Austria.

L'incoming si prefigge di consolidare la visibilità della produzione agroalimentare pavese sia su mercati già esplorati nelle missioni precedenti ad opera della Camera di Commercio, sia di esplorare la possibilità di sviluppo di contatti commerciali su quelli svedese, austriaco, svizzero e norvegese, caratterizzati da un forte potere d'acquisto, dove la presenza di prodotti italiani ha un potenziale di sviluppo interessante e, pertanto, risulterebbe opportuno l'avvio e il consolidamento di relazioni commerciali per incrementare i flussi commerciali anche in canali di nicchia,

DEGUSTAZIONI

AREA RISOTTI

Appuntamenti quotidiani con i risotti preparati con riso "Carnaroli da Carnaroli Pavese"

VENERDÌ 5 OTTOBRE 2018 dalle ore 19.00

AGRITURISMO GRAVANAGO – Fortunago (PV)

Risotto con pasta di salame e Bonarda

SABATO 6 OTTOBRE 2018 dalle ore 19.00

RISTORANTE ITALIA – Montalto Pavese (PV)

Risotto con zafferano e porcini

DOMENICA 7 OTTOBRE 2018 dalle ore 19.00

RISTORANTE BARRIQUE PAVIA – Pavia (PV)

Risotto con zucca e pistacchi

LUNEDÌ 8 OTTOBRE 2018 dalle ore 19.00

RISTORANTE CASCINA VITTORIA – Rognano (PV)

Risotto mantecato alla zucca dell'orto, polvere di liquirizia e salsa al gorgonzola stagionato

AREA GOURMET

Dalle ore 19.00 - la domenica anche a pranzo

Ravioli di zucca al burro e salvia - chicche al profumo di bosco con coriandoli di pancetta croccante
- salumi e formaggi tipici abbinati a vini DOC Oltrepò Pavese.

TASCA COL BICCHIERE

Ritirata all'ingresso, permette la degustazione dei vini presso le aziende espositrici

LABORATORI

La partecipazione ai laboratori è gratuita. E' consigliata la prenotazione on-line.
Le iscrizioni verranno chiuse 4 ore prima dell'inizio del laboratorio.

VENERDI' 5 OTTOBRE

SALA LABORATORI (30 POSTI)

17.30-18.30 **Quando il piatto unico era il Malfatto!** workshop a cura di Piera Spalla del Ristorante Selvatico

19.00-20.00 **OLTRECHEESE - Birra e formaggi del territorio: una sfida di gusto** a cura di S. Cristiani del Birrificio Oltrepò e B. Casolo ONAF con la collaborazione di Slow Food Oltrepò Pavese

20.30-21.30 **Le valli ad ovest: Cortese(mente) Barbera** degustazione a cura di FISAR PAVIA

22.00-23.00 **IL TARTUFO DELL'OLTREPO PAVESE, QUESTO SCONOSCIUTO: COME CERCARLO E COME APPREZZARLO** workshop a cura di A.R.T.O.P. - Associazione Ricercatori Tartufi Oltrepò Pavese

SALA CONVEGNI (100 POSTI)

18.30-19.30 **Artisti del riso** - Showcooking a cura dello Chef Enzo Esposito per Cascina Alberona

21.00-23.00 **Zuppa alla Pavese 2.0.** Arte & Cucina con lo Chef Davide Oldani e Stefano Bressani

SABATO 6 OTTOBRE

SALA LABORATORI (30 POSTI)

16.00-17.00 **Senza glutine... tanto gusto!** laboratorio a cura di Dolce & Salato

17.30-18.30 **La produzione di carne in Oltrepo' Pavese: tra biologico e Km Zero** - a cura dell' Azienda Agricola Milagro

19.00-20.00 **INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE** a cura di ONAV PAVIA

20.30-21.30 **Bonarda: valorizzazione di un vino quotidiano, tra tradizione e innovazione degustazione** a cura di AIS PAVIA

SALA CONVEGNI (100 POSTI)

18.00-19.00 **CULTURA CONTADINA** presentazione del libro "**RACCONTO: il contadino e il Maslè**" a cura di Angelo Dedomenici

19.30-20.30 **UNA PAVESE IN BRIANZA: interpretazione di riso** - Showcooking a cura dello Chef Luciano Tona - Direttore Accademia Bocuse D'or Italia - per Campo dell'Oste

21.00 -23.00 **Da cibo a opera da mangiare.** Tecniche per presentare con stile i prodotti del territorio a cura della food artist Rita Loccisano.

DOMENICA 7 OTTOBRE

Ritrovo ore 10.00 - Arrivo ore 12.00 **Un Tesoro di ricetta. Caccia al Tesoro tra i monumenti di Pavia per scoprire il piatto misterioso**

SALA LABORATORI (30 POSTI)

11.00-12.00 **Gelato show live: realizzazione e degustazione di gelato con crema di riso Carnaroli** a cura dell' Azienda Agricola Luigi Beretta

14.00-15.00 **Conoscere il salame di Varzi DOP conviene** a cura del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

15.30-17.00 **Sai che riso è?** Analisi sensoriale a cura di Massimo Biloni "sommelier del riso" di Acquaverderiso

17.30-18.30 **Profumi e Sapori del Forno** a cura del dott. Fabio Lodigiani, tecnologo alimentare - organizzato da associazione Panificatori della provincia di Pavia

19.00-20.00 **Il Riesling, Figlio del Nord** degustazione a cura di FISAR PAVIA

20.30-21.30 **Alla scoperta delle Terre del Buttafuoco Storico** a cura del Consorzio del Buttafuoco Storico

22.00-23.00 **Birra: il malto incontra il mosto. Il connubio che non ti aspetti** degustazione a cura di AIS Pavia e Birrificio Oltrepò

SALA CONVEGNI (100 POSTI)

12.30-14.00 **SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONE** con lo Chef Sergio Barzetti Risotto con riso Carnaroli da Carnaroli Pavese alle carote servito con polvere di carrube (max 60 persone).

21.00-22.00 **SHOWCOOKING** con lo Chef i Sergio Barzetti Riso Carnaroli da Carnaroli pavese semilavorato, 19.00-20.00 **Ravioli on the road:** Tour di degustazione Ravioli (d'Oca di Mortara, Cipolla di Breme e Zucca Bertagnina di Dorno) con showcooking- a cura di Pasta Fresca Lalla cotto alla zucca e servito al salto con croccante di mandorle.

LABORATORI CREATIVI PER BAMBINI A CURA DELLE FATTORIE DIDATTICHE :

14.30-15.30 **Spettacolo di burattini "Arrivano dalla risaia" e laboratorio teatrale** a cura della Fattoria didattica Cascina Vallidone - 30 POSTI

16.00-17.00 **"Foglie e fiori, l'Autunno e i suoi colori" – laboratorio creativo** a cura della Fattoria didattica Agriturismo Cella di Montalto - 20 POSTI

17.30-18.30 **"Manine in Pasta" Facciamo i Biscotti?** -Laboratorio creativo a cura della Fattoria Didattica Agriturismo Cascina Baracca - 20 POSTI

LUNEDI' 8 OTTOBRE

SALA LABORATORI (30 POSTI)

18.30-19.30 **Il Metodo Classico in Oltrepò'** degustazione a cura di ONAV PAVIA

20.00-21.00 **Soldivino: Storia di un dolcetto. Degustiamolo con...** a cura di Beatrice Perreca di Trait d'Union e Roberto Pace di FISAR

SALA CONVEGNI (100 POSTI)

19.00-20.00 **RISCOTTO: Showcooking, musica e le poesie dialettali di Angelo Vicini** a cura dell'Azienda Marchesi di Voghera

21.00-22.00 **Viaggio tra i funghi: il bosco in autunno** - showcooking a cura di Alberto Menino concorrente Masterchef Italia 7

AP BUSINESS – lunedì 8 ottobre

SALA LABORATORI (30 POSTI)

15.00-16.30 FARE RETE IN AGRICOLTURA

Workshop per illustrare i vari strumenti di aggregazione Reti di impresa, Consorzi, Associazioni etc. rivolto a coloro che operano nel settore agricolo. L'incontro si inserisce nell'ambito del progetto "La Via del Carnaroli" promosso da Coldiretti che prevede, tra l'altro, la creazione di un network di imprese agricole aderenti al Progetto. (max 30 persone).

SALA CONVEGNI (100 POSTI)

12.00-13.30 AGRICOLTURA 4.0

Workshop sui temi: Agricoltura 4.0, Agricoltura di precisione, Trasformazione digitale in agricoltura e nella filiera agroalimentare (tecnologia dei droni, nuovi sistemi di irrigazione o altro). Si tratta di un momento di confronto con le imprese sul tema della ricerca e dell'innovazione in agricoltura nell'ambito delle attività del Punto Impresa Digitale della Camera di Commercio.

16.00-18.00 **FOOD, HEALTH & WELLNESS**

Il mondo del food al centro di un Convegno che illustra l'importanza salutistica di alcuni prodotti del territorio che sono stati oggetto di studio nell'ambito di un progetto della Camera di Commercio di Pavia, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia, denominato Pavia2020 – Food, Health & Wellness. Obiettivo del progetto è stato quello di mappare i prodotti fortemente rappresentati sul territorio e le loro caratteristiche. Ne sono emerse non solo la vocazione agricola della provincia ma anche salutistica e le sue potenzialità economiche. Nel mondo del food, infatti, il consumatore è sempre più attento alla salute e alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed è spesso indispensabile un approccio strategico in tema di marketing e comunicazione per trasmettere al pubblico le proprietà salutistiche, per far sì che l'utente percepisca effettivamente la bontà del prodotto.