



@Autunnopavese

Autunno Pavese apre le porte **Il gusto #tipicamentebuono del territorio**

*Oltre cento espositori nel nuovo Palazzo Esposizioni a Pavia.
Lunedì giornata dedicata agli affari*

Pavia, 3 ottobre 2018. Venerdì 5 ottobre alle 17 ha inizio la sessantaseiesima edizione di Autunno Pavese, storica rassegna di prodotti enoagroalimentari del territorio pavese, promossa dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso l'azienda speciale Paviaviluppo con il patrocinio del Comune di Pavia, di Regione Lombardia e del Ministero delle Politiche Agricole e la partecipazione dell'Università degli Studi di Pavia.

Quest'anno la manifestazione torna al Palazzo delle Esposizioni di Pavia, fatto edificare nel 1958 dalla Camera di Commercio e restaurato per l'occasione: sulla facciata una composizione fotografica che rappresenta il territorio e all'interno un allestimento in linea con il format rinnovato.

Nei quattromila metriquadri un salone con gli espositori, un altro con una sala dedicata al *gusto* e una all'*esperienza* destinate a laboratori e showcooking che ospiterà anche la presenza di associazioni e consorzi legati alla filiera agroalimentare. Produzioni tradizionali: salumi e formaggi, riso e vino, funghi e tartufi ma anche nuove aziende o nuove produzioni o prodotti lanciati per l'occasione come il gelato alla crema di riso Carnaroli, il Riscotto, il biscotto-risotto alla vogherese, o Soldivino, le ciambelline ai vini dell'Oltrepò'. Oltre cento espositori, trenta laboratori, due aree degustazioni, tasca col bicchiere per l'assaggio dei vini dell'Oltrepò Pavese.

Per le aziende che vogliono diventare digitalizzate al cento per cento il Punto Impresa Digitale della Camera di Commercio sarà presente allo stand e tra le imprese con i digital promoter Salvatore Trotta e Federica Pucci.

Il taglio del nastro venerdì avverrà alle ore 17. Per l'occasione verrà scoperta una targa che intitola il Palazzo a Alberto Ricevuti, Presidente della Camera di Commercio dal 1959 al 1975 e Sindaco di Pavia dal 1951 al 1956.

Subito dopo, alle 17.30 apre i laboratori Piera Spalla del Ristorante Selvatico con *“Quando il piatto unico era il Malfatto!”* Dalle 18.30 alle 19.30 Artisti del riso - Showcooking a cura dello Chef Enzo Esposito per Cascina Alberona mentre alle 19 comincia *“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. Alle 20.30 a cura di FISAR PAVIA *“Degustazione Le valli ad ovest: Cortese(mente) Barbera”*. Alle 22 *“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.

A partire dalle ore 21 regina della serata è la Zuppa Pavese 2.0. La ricetta zuppa pavese è stata riconosciuta nel 2015 dalla Regione Lombardia come piatto storico ed 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 la sua inedita interpretazione. A sua volta l'artista pavese Stefano Bressani scoprirà per la prima volta la sua opera, un piatto in porcellana dedicato e numerato che si ispira alla ricetta Oldani. E che si troverà, insieme ad una pubblicazione ad hoc, nei ristoranti pavese che serviranno la tipica ricetta pavese.

Sarà l'occasione per una rievocazione storica della Battaglia di Pavia multimediale ma non solo grazie al "Mistero della Dama in Rosso" svelato dallo scrittore pavese Mino Milani.

AP BUSINESS

Novità della nuova edizione è il carattere di internazionalizzazione con una giornata dedicata agli incontri d'affari e ai b2b lunedì 8. 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.

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.

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

Sono previsti workshop dedicati di interesse per gli operatori del settore e della filiera.

12.00 – 13.00 *Agricoltura 4.0: innovare conviene* - dedicato alle tecniche innovative per l'ottimizzazione delle risorse idriche e nutrizionali

15.00 – 16.30 *Fare rete in agricoltura* - organizzato all'interno del progetto La Via del Carnaroli promosso da Coldiretti. Sarà l'occasione per illustrare i vari strumenti di aggregazione (Reti di impresa, Consorzi, Associazioni..) rivolto a coloro che operano nel settore agricolo..

16.00 – 18.00 *Food, Health & Wellness: il buon cibo parla sano* - Il mondo del food al centro del convegno che illustra l'importanza salutistica di alcuni prodotti del territorio, oggetto di studio nell'ambito del progetto della Camera di Commercio, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia, denominato Pavia2020 – Food, Health & Wellness. 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. Con Eliana Liotta, giornalista, scrittrice e comunicatrice scientifica Valentina Lanza – Gruppo FINI SpA, Gautier Zanchi – Idearti & FFF image.

Altre informazioni su: www.autunnopavesedoc.it

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 (tre degustazioni)

Area risotti

Area gourmet €5

Ingresso libero fino a 12 anni

Il programma

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.

VENERDÌ 5 OTTOBRE

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 Birrifico 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

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

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

17.30-18.30 **La produzione di carne in Oltrepò 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

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.

LABORATORI CREATIVI PER BAMBINI

15.30-16.30 **Giochiamo con gli alberi in provetta? Scoprirai un mondo fantastico!** a cura Prof. A. Balestrazzi e Dott. A. Macovei – Dipartimento di Biologia e Biotecnologie “L. Spallanzani” – Università degli Studi di Pavia

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**

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

12.30-14.00 **SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONE** con lo Chef Sergio Barzetti Risotto con Carnaroli da Carnaroli Pavese alle carote servito con polvere di carrube.

21.00-22.00 **SHOWCOOKING** con lo Chef i Sergio Barzetti Riso Carnaroli da Carnaroli pavese semilavorato, cotto alla zucca e servito al salto con croccante di mandorle.

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 POST

LUNEDI' 8 OTTOBRE)

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