

[www.autunnopavesedoc.it](http://www.autunnopavesedoc.it)

FB: Autunnopavese



## Autunno Pavese 2019:

### Il gusto #tipicamentebuono del territorio

Dal 18 al 21 ottobre al Palazzo Esposizioni di Pavia

*Pavia 30.09.2019.* Dal 18 al 21 ottobre si svolge a Palazzo Esposizioni, a Pavia, in piazzale Europa, la sessantasettesima edizione di Autunno Pavese, la storica rassegna dedicata dal 1952 al settore agroalimentare del territorio pavese, promossa dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso l'azienda speciale Paviaviluppo con il patrocinio del Comune di Pavia, Provincia di Pavia, Regione Lombardia e del Ministero delle Politiche Agricole.

*“Autunno Pavese si conferma il più importante evento di promozione del settore agroalimentare del territorio della provincia di Pavia - dichiara il **Presidente della Camera di Commercio, Franco Bosi** “Oltre cento le aziende a catalogo quest'anno, tra cui anche enti e associazioni territoriali con cui la Camera di Commercio stabilisce un costante e proficuo coordinamento. Le aziende protagoniste in alcuni casi sono nuove entrate del sistema economico pavese, giovani e startup. Per tutti gli operatori anche quest'anno ad Autunno Pavese si apre una finestra sul mondo e sul business internazionale con numerosi buyers europei. All'interno della manifestazione appuntamenti molto amati dal pubblico sono rimasti invariati ma accanto si trovano novità nell'organizzazione. Autunno Pavese si conferma quindi anche come evento che sa unire la tradizione agli elementi innovativi che la promozione di un territorio richiede”.*

Sedici laboratori, un evento per ogni sera, sessanta espositori con oltre cento aziende partecipanti, degustazioni di risotti e altri piatti tipici: offerte diverse per il pubblico di Autunno Pavese, professionisti e operatori del settore ma anche buongustai, appassionati e curiosi.

Alcuni appuntamenti rispettano la tradizione della manifestazione, che da sessantasette anni si presenta al pubblico: come i risotti da degustare, ogni sera uno diverso, che la domenica quest'anno diventano due, a pranzo e a cena. Ma arrivano novità come il ristorante con menù che ogni sera ha una proposta diversa. Per 'mettersi alla prova' tanti laboratori (v.elenco): arriva quest'anno la degustazione di tartufi, accanto agli assaggi guidati del vino dell'Oltrepò o, per i più piccoli, il laboratorio ecosostenibile con i gusci delle nocciole per costruire le casette per gli uccellini.

Negli stand i prodotti tradizionali: vino, birra, salumi, formaggi, ortaggi, conserve e prodotti da forno, riso, miele e zafferano ma anche pasta e 'new entry' come il nuovo amaro proposto da giovani startupper. Per conoscere meglio i prodotti tradizionali dell'agricoltura pavese, uno stand organizzato dal dipartimento di Scienza della terra e dell'ambiente dell'Università di Pavia e un momento dedicato alla presentazione della Guida

all'Agrobiodiversità vegetale della provincia di Pavia ad opera di Graziano Rossi, professore di Botanica Ambientale ed Applicata.

Sorprese anche nelle serate a cui il pubblico può prenotarsi attraverso il sito.

E' dedicato a Gianni Brera il piatto d'artista di quest'anno, realizzato dagli artisti pavesi Plumcake, che sarà presentato lunedì sera. I ristoratori pavesi lo distribuiranno ai clienti che ordineranno i risotti presi dalla *Paciada*.

Anche quest'anno torna AP BUSINESS: nella giornata di lunedì una finestra, prima dell'apertura al pubblico, è dedicata agli incontri d'affari per gli espositori con operatori italiani e ventisei buyers esteri da Francia, Paesi Bassi, Svezia, Danimarca, Germania, Austria, Svizzera, Finlandia Belgio, Inghilterra, Repubblica Ceca, che verranno accompagnati a conoscere aziende e realtà del territorio.

L'incoming ha l'obiettivo sia di consolidare la visibilità della produzione agroalimentare pavese su mercati esplorati nelle missioni precedenti ad opera della Camera di Commercio, sia di esplorare la possibilità di sviluppo di contatti commerciali su territori caratterizzati da un forte potere d'acquisto dove la presenza di prodotti italiani ha un potenziale di sviluppo interessante.

Sul sito [www.autunnopavese.it](http://www.autunnopavese.it) l'elenco delle aziende e degli Enti e Associazioni che partecipano ad Autunno Pavese 2019

#### **Gli orari della manifestazione:**

venerdì 18 e lunedì 21 dalle 17 alle 24

sabato 19 dalle 15 alle 24

domenica 20 dalle 10 alle 24

#### **Prezzi:**

Ingresso €5

Tasca col bicchiere €5 (tre degustazioni)

Area risotti €5

Area gourmet €5

Ristorante €25

Ingresso libero fino a 12 anni



L'immagine di Autunno Pavese 2019 è a cura di Echo.