

COMUNICATO STAMPA

## AUTUNNO PAVESE, AL VIA GLI EVENTI “TOUR” DELLA 68ESIMA EDIZIONE

***Partono domenica le proposte di degustazione nelle aziende del territorio. Identità Golose media partner della manifestazione: curerà le “Serate di Autunno” in fiera***

**PAVIA, 8 settembre 2022** - Degustazioni ed esperienze legate ai prodotti tipici locali, da vivere direttamente sul territorio. È la formula dell'**Autunno Pavese Tour**, il contenitore di eventi diffusi che quest'anno affianca l'appuntamento fieristico ospitato a Pavia. E saranno proprio le iniziative nelle aziende locali ad aprire, nella giornata di **domenica 11 settembre**, il ricco programma della manifestazione organizzata dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso la sua Azienda Speciale Paviaviluppo. Vini e salumi dell'Oltrepò Pavese, riso e prodotti d'oca della Lomellina, lumache, zafferano, birra artigianale e tante altre **golosità a chilometro zero** aspettano i visitatori interessati a scoprire sapori e paesaggi della provincia di Pavia, in una girandola di proposte che animeranno i weekend fino al prossimo 16 ottobre. L'elenco completo degli eventi in tour è consultabile nella sezione dedicata del sito internet **www.autunnopavesedoc.it**, dove è inoltre possibile prenotarsi per le date disponibili.

*“Sono già pervenute tantissime iscrizioni per gli eventi Tour,- dichiara il Commissario Straordinario Giovanni Merlino- Molte persone, anche oltre i confini regionali, hanno già deciso di viaggiare verso i nostri ristoranti, agriturismi, cantine e cascine. Un mese di eventi con al centro la grande manifestazione al Palazzo delle Esposizioni, che quest'anno torna ad ospitare le eccellenze enoagroalimentari del nostro territorio offrendo ai visitatori tutto il gusto pavese del tipicamente buono.”*

Verrà infatti inaugurata **venerdì 30 settembre** la 68esima edizione della fiera, pronta a tornare dopo due anni di stop nella storica cornice di Palazzo Esposizioni. Tra le novità del 2022 c'è una prestigiosa partnership: le “Serate di Autunno”, appuntamenti serali dedicati alla gastronomia, saranno infatti realizzate con la collaborazione di **Identità Golose**, il magazine internazionale che organizza l'omonimo congresso di alta cucina e che è anche media partner dell'evento.

Il calendario delle “Serate di Autunno” verrà ufficializzato nei prossimi giorni, mentre è già stato definito il programma degli altri eventi quali master class, show cooking e laboratori.

Si partirà venerdì 30 settembre alle ore 20:00 con la master class **“1,2,3, Vista Olfatto e Gusto: impariamo a degustare”**, a cura del delegato Fisar Pavia Roberto Pace, seguita alle 21:30 da **“Verticale de I vignaioli del Buttafuoco Storico dal 2012 al 2017”**, sempre curata da Roberto Pace con il direttore del Club del Buttafuoco Storico, Armando Colombi.

Sabato 1 ottobre, alle ore 16:00 in Sala Master class, Angelo Di Benedetto di Planeat.eco curerà **“Fai parte del cambiamento: riduci lo spreco alimentare ed adotta uno stile di vita**

**sostenibile**”, mentre alle 18:00 il sommelier Ais Simone Bevilacqua e Mauro Ceci del Microbirrificio Doppiobaffo parleranno dello stile birrario Italian Grape Ale in **“La Birra incontra l’uva: Le IGA”**. Il focus si sposterà sul vino alle 20:00 con **“Il Barbera questo sconosciuto! Nobile e dimenticato... riscopriamolo insieme”**, a cura del delegato provinciale Onav Livio Zucchelli. In Sala Eventi, dalle 15:30 alle 17:00, si terrà invece lo show cooking **“Mani in pasta: quando la cucina incontra di nuovo il sapore di un tempo”**, con lo chef Riccardo Verdelli e a seguire, alle ore 18:00: **Mani in pasta. Pavia “dolce” d’autunno: mais castagne, riso, dolci realizzati con prodotti coltivati nel nostro territorio** a cura di Carlo Guardamagna e Andrea Savino (Associazione Panificatori della Provincia di Pavia in collaborazione con Apolf).

Si parlerà di connubi enogastronomici con il sommelier Livio Zucchelli in **“Dal gorgonzola al panettone: il Moscato in abbinamento”**, domenica 2 ottobre alle 16:30 in Sala Master class. Stessa location per **“Cerca e cavatura del tartufo: conoscenze e pratiche tradizionali”**, degustazione a cura di Dino Invernizzi (A.R.T.O.P. - Associazione Ricercatori Tartufi Oltrepò Pavese) in programma alle ore 18:30, mentre alle 20:30 Roberto Pace tratterà il tema della versatilità di uno dei vitigni simbolo dell’Oltrepò in **“1, 2, 3 Rosso, Bianco, Spumante... i tre volti del Pinot Nero”**. Dalle 12:30 alle 14:30 spazio ai sapori lomellini ne **“Il riso incontra l’oca”**, show cooking dello chef Enzo Esposito con il risicoltore Luigi Ferraris di Cascina Alberona. Tra gli eventi di domenica 2 ottobre anche tre iniziative per bambini: alle 15:00 **“La chiocciolina “Va- lentina”**, laboratorio di argilla a cura di Marcella Canegallo della Fattoria Didattica Cella di Montalto; alle 16:30 **“Un’impronta di colori”**, in cui ogni bambino avrà la possibilità di colorare e decorare un ferro di cavallo originale che poi potrà portare a casa, a cura di Chiara Colledan di Sogni e Cavalli Onlus; alle 18:00 **“A scuola di Risotto”**, show cooking per grandi e piccini a cura di Lauretta Pagliari (Azienda Agricola Pagliari di Casari Emanuele).

Due, per concludere, le master class previste per l’ultimo giorno della manifestazione, vale a dire lunedì 3 ottobre. Alle 18:00 **“Il salame di Varzi non è mai stato solo...”**, a cura di Danilo Nembrini (Consorzio Salame di Varzi) in collaborazione con Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e il sommelier Carlo Aguzzi di Ais; alle 20:00 **“Le bollicine dell’Oltrepò”**, master class affidata a Dimitri Domenichella e Simone Bevilacqua di Ais. Mentre per quanto riguarda la sala eventi, alle ore 17.30 ci sarà un interessante workshop per tutti gli imprenditori del mondo vino e enoturismo, a cura di Michela Canova ed Edoardo Venturini: **“Ambienti dedicati e strategie di business. Come essere attivi nel mondo dell’enoturismo”**.

Anche gli eventi in fiera sono prenotabili dal sito internet [www.autunnopavesedoc.it](http://www.autunnopavesedoc.it) dove è già possibile acquistare il biglietto online per l’ingresso alla manifestazione.

*“Tanti eventi con contenuti di altissima qualità - è il commento finale di Giovanni Merlino - a testimonianza dell’incessante impegno della Camera nella promozione del nostro territorio”*.

Ufficio Comunicazione  
Paviasviluppo - Camera Commercio Pavia  
[paviasviluppo@pv.camcom.it](mailto:paviasviluppo@pv.camcom.it) - 0382.393271