

AUTUNNO PAVESE DOC

Mostra-Mercato 53^a EDIZIONE – Pavia – 15/19 settembre 2005

Dove Cultura del Cibo, delle Tradizioni e del Territorio si incontrano

GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE

SALONE AGROALIMENTARE

Ore 17.00

Inaugurazione ed apertura ufficiale dell'**AUTUNNO PAVESE DOC** alla presenza delle Autorità.

Ore 18.30

Apertura area degustazione: "**SALUMI & FORMAGGI**" - prodotti tradizionali abbinati a vini DOC O.P.

Apertura area **BONARDA STYLE** - degustazioni di Bonarda O.P. DOC in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini O.P. e ONAV Pavia.

Ore 19.00

Apertura area esterna di degustazione: "**OASI del GOLOSO**":

-degustazione "**PIZZA & PINOT**": "PIZZA ALLA CIPOLLA ROSSA DI BREME" a cura della Pizzeria "Il Boss de Le Balze" - Tromello (PV), abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. dell'Azienda Vitivinicola "Giorgi F.lli & C." - Canneto Pavese (PV);

-degustazione "**PASTE e.....PASTA**": ravioli di ricotta e spinaci - ravioli di asparagi - ravioli dell'orto, a cura della ditta "La Pastera del Burg di Landini Giampiero" - via Acquanegra 3/5 - Pavia - 0382.566690 - abbinata a vini DOC O.P.

-degustazione **CARNI** alla Piastra abbinata al vino Buttafuoco DOC O.P.;

-degustazione "**LE DOLCEZZE PAVESI**": i gelati e le specialità dolciarie del territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

Ore 19.00

degustazione "**RISOTTO di riso Carnaroli con funghi porcini**" - "Ristorante Colombi" - Montù Beccarla (PV), abbinato al vino..... DOC O.P. - **euro 2,50**;

Ore 20.00

Il Po in cucina - serata enogastronomica al ristorante del Palazzo.

LA CUCINA di LODI: menu tipico lodigiano a cura del ristorante "Locanda Cortesa" - Graffignana (LO)

Fagottini di verza con chiodini

Lasagnette di zucca e verdure di stagione

Guancia di bue al Rosso di San Colombano

Sabbiosa con mascarpone

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria - tel.0382.24786

INIZIATIVE COLLATERALI

OFFICINA del GUSTO

ore 20.45

da definire

"NOTTI d'AUTUNNO.....PAVESE!!"

Ore 23.00

Apertura serata di intrattenimento presso area sportiva Don Bosco via..... – proposta di musica live – degustazioni cocktails AIBES – BIRRABOCCHIOLA truck. Per i giovani visitatori dell'Autunno Pavese sarà offerto un boccale medio di birra in degustazione **gratuita** a fronte della **presentazione di una "card"**, appositamente predisposta per l'evento, accompagnata dal biglietto di ingresso.

La "card" va ritirata presso la Segreteria di mostra dalle 23.00

EDILBIOTECNO PAVESE

Ore 17.00

Apertura nell'area esterna della rassegna alla presenza delle Autorità.

Ore 18.30

Presentazione percorso bio-abitativo a cura dell'ing. Gusella - CNA/EACO.

Ore 20.00

aperitivo presso il bio-stand EACO: presentazione e simulazione della posa in opera di pavimentazione riscaldata.

Ore 21.30

Workshop nella "bio-piazza": incontro con ingegneri e studi professionali di architettura

VENERDI' 16 SETTEMBRE

SALONE AGROALIMENTARE

Ore 17.00

Apertura manifestazione.

Ore 18.30

Apertura area degustazione "**SALUMI & FORMAGGI**" - prodotti tradizionali abbinati a vini DOC O.P.

Apertura area **BONARDA STYLE** – degustazioni di Bonarda O.P. DOC in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini O.P. e ONAV Pavia.

Ore 19.00

Apertura area esterna di degustazione: "**OASI del GOLOSO**":

-degustazione "**PIZZA & PINOT**": "PIZZA DI POMODORO" a cura della Pizzeria "Pomodoro e Mozzarella" - Pavia,
abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. "Dagradi Cav. Giuseppe e figli" - Cigognola (PV);

-degustazione **"PASTE e.....PASTA"**: agnolini - treccine di magro a cura della ditta "Francalanza Vittorio & C." - via dei Caduti, 11 - SPESSA PO (PV) - 0382.79070- abbinare a vini DOC O.P.
-degustazione **CARNI** alla Piastra abbinare al vino Buttafuoco DOC O.P.;
-degustazione **"LE DOLCEZZE PAVESI"**: i gelati e le specialità dolciarie del nostro territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

Ore 19.00

degustazione **"RISOTTO di riso Carnaroli con peperoni di Voghera e gorgonzola cremificato"** - "Ristorante La Pineta" - Fortunago (PV), abbinato al vino..... DOC O.P.
- **euro 2,50**;

Ore 20.00

Il PO in cucina - serata enogastronomica al ristorante del Palazzo.

LA CUCINA di CREMONA: menu tipico cremonese a cura del ristorante "Il Gabbiano" di Gianni Fontana - Corte de' Cortesi (CR)

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria - tel.0382.24786

INIZIATIVE COLLATERALI

OFFICINA del GUSTO

ore 20.45

"I Salumi delle province del Po di Lombardia": presentazione e degustazione di prodotti particolarmente interessanti, gustosi o dimenticati.

Specialità delle quattro province rivierasche di Pavia, Lodi, Cremona e Mantova, in abbinamento a vino Bonarda O.P.DOC e a Lambrusco DOC Mantovano- a cura di AIS- Delegazioni di PV,LO,CR,MN in collaborazione con ONAS; **euro 3,00 - prenotazione 0382.24786.**

"NOTTI d'AUTUNNO.....PAVESE!!"

Ore 23.00

Apertura serata di intrattenimento presso l'area sportiva Don Bosco via.....- proposta di musica live - degustazioni cocktails AIBES - BIRRABOCCHIOLA truck. Per i giovani visitatori dell'Autunno Pavese sarà offerto un boccale medio di birra in degustazione **gratuita** a fronte della **presentazione di una "card"**, appositamente predisposta per l'evento, accompagnata dal biglietto di ingresso.

La "card" va ritirata presso la Segreteria di mostra dalle 23.00

EDILBIOTECNO PAVESE

Ore 17.00

Apertura nell'area esterna della rassegna.

Ore 18.00 - 20.00

Convegno presso sala collegio Cardano: "BIOEDILIZIA: possibile nella provincia di Pavia?".

Ore 20.00

cena sociale CNA/EACO presso il ristorante del Palazzo.

SABATO 17 SETTEMBRE

SALONE AGROALIMENTARE

Ore 15.00

Apertura manifestazione.

ore 15.30 – 16.30

"OFFICINA del GUSTO": "Lo Storione in cucina": interessante corso di cucina condotto dallo chef pavese Mario Musoni – **euro 10,00 - prenotazione obbligatoria 0382.24786.**

Ore 18.30

Apertura area degustazione **"SALUMI & FORMAGGI"**, prodotti tradizionali abbinati a vini O.P. DOC.

Apertura area **BONARDA STYLE** – degustazioni di Bonarda O.P. DOC in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini O.P. e ONAV Pavia.

Ore 19.00

Apertura area esterna di degustazione: **"OASI del GOLOSO"**:

- degustazione **"PIZZA & PINOT"**: "PIZZA ALLA PAVESE" a cura della Pizzeria "Vecchia Pavia" - Pavia, abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. dell' "Azienda Vitivinicola Vanzini" - San Damiano al Colle (PV);
- degustazione **"PASTE e.....PASTA"**: ravioli di brasato, caramelle di magro, gnocchi tradizionali a cura della ditta "Riccardo Brocchetta" – Pavia - abbinate a vini DOC O.P.
- degustazione **CARNI** alla Piastra abbinate al vino Buttafuoco DOC O.P.;
- degustazione **"LE DOLCEZZE PAVESI"**: i gelati e le specialità dolciarie del nostro territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

Ore 19.00

degustazione **"RISOTTO di riso Carnaroli con limone e rosmarino"** – ristorante "La Locanda della Tradizione" - Pavia, abbinato al vino DOC O.P. – **euro 2,50;**

Ore 20.00

Il Po in cucina- serata enogastronomica al ristorante del Palazzo.

LA CUCINA di ALESSANDRIA: menu tipico alessandrino a cura del ristorante "Il Pozzo" – Guazzora (AL)

Tonno di coniglio alla Moda con riduzione al Barbera

Agnolotti del Plin allo stufato d'asina

Pollo alla Marengo

Composizione d'autunno con salsa alle nocciole

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria – tel.0382.24786

INIZIATIVE COLLATERALI

OFFICINA del GUSTO

ore 20.45

"Formaggi e Mostarde del PO di Lombardia": presentazione e degustazione di prodotti particolarmente interessanti, gustosi o dimenticati.
Specialità delle quattro province rivierasche di Pavia, Lodi, Cremona e Mantova in abbinamento al vino Rosso O.P.DOC e Rosso S.Colombano DOC - a cura di AIS Delegazioni di PV,LO,CR,MN in collaborazione con ONAF- **euro 3,00 – prenotazione 0382.24786.**

"NOTTI d'AUTUNNO.....PAVESE!!"

Ore 23.00

Apertura serata di intrattenimento presso l'area sportiva Don Bosco via..... – proposta di musica live – degustazioni cocktails AIBES – BIRRABOCCHIOLA truck. Per i giovani visitatori dell'Autunno Pavese sarà offerto un boccale medio di birra in degustazione **gratuita** a fronte della **presentazione di una "card"**, appositamente predisposta per l'evento, accompagnata dal biglietto di ingresso.

La "card" va ritirata presso la Segreteria di mostra dalle 23.00

EDILBIOTECNO PAVESE

Ore 15.00

Apertura nell'area esterna della rassegna.

Ore 18.30

Presentazione percorso bio-abitativo a cura dell'ing. Gusella- CNA/EACO

Ore 20.00

aperitivo presso il bio-stand EACO: presentazione e simulazione della posa in opera di un impianto di demotica

Ore 21.00

Workshop nella "bio-piazza": incontro con gli amministratori di condominio

PAVIA ALLEVA

Ore 8.30 – 13.30:

arrivo e sistemazione bovini e bufalini; arrivo e sistemazione cavalli; arrivo ed ingabbio conigli; arrivo ed ingabbio polli, anitre, fagiani

Ore 15.00: apertura mostra-mercato bovini e bufalini, cavalli, conigli e volatili da cortile

Ore 18.00 – 19.30: giudizi su manze e giovenche iscritte alla mostra provinciale bovini da latte di razza Frisona iscritta al LGN

Ore 20.30 – 23.00: giudizi sulle vacche iscritte alla mostra provinciale bovini da latte di razza Frisona iscritta al LGN

Ore 21.00 – 23.30: "Rabbit Show Pavese"

Ore 21.30 – 23.30: presentazione cavalli di razza Haflinger

DOMENICA 18 SETTEMBRE

SALONE AGROALIMENTARE

Ore 10.00

Apertura manifestazione

Ore 11.00 - 11.30

Aperitivo AIS – degustazioni di spumanti, rosè e frizzanti bianchi dell'Oltrepò Pavese – nello spazio esterno dedicato alla OFFICINA del GUSTO – a cura di AIS Pavia.

Ore 11.00

Apertura area **BONARDA STYLE** – degustazioni di Bonarda O.P. DOC in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini O.P. e ONAV Pavia.

Ore 11.00 – 15.00

Apertura area degustazione **"SALUMI & FORMAGGI"**, prodotti tradizionali abbinati a vini DOC O.P.

Ore 11.00 – 15.00

Apertura area esterna di degustazione: **"OASI del GOLOSO":**

- degustazione **"PIZZA & PINOT"**: "PIZZA DOC" a cura della Pizzeria "Amalfitana" - Pavia, abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. "Cantina di Casteggio" - Casteggio (PV);
- degustazione **CARNI** alla Piastra abbinate al vino Buttafuoco DOC O.P. ;
- degustazione **"LE DOLCEZZE PAVESI"**: i gelati e le specialità dolciarie del nostro territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;
- degustazione **"PASTE ePASTA"**: ravioli di brasato, ravioli di zucca, ravioli di magro della ditta "LA SPIGA ITALIA snc" - via Bottarone, 1 - VERRUA PO (PV) - 0385.950011 abbinate ai vini DOC O.P.;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

ore 13.00

LA CUCINA TICINENSIS :presso il ristorante del Palazzo, proposta di un menu tipico della cucina della valle del Ticino a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia

Sformato di ricotta della valle Staffora con asparagi di Cilavegna e cipolla croccante di Breme

Risotto alla certosina

Bocconcini d'oca di Mortasa brasati con macedonia di legumi e borlotti di Gambolò

Torta di mele della nonna

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria – tel. 0382.24786

Ore 15.30 – 16.30

"OFFICINA del GUSTO": corso di cucina **"I RISOTTI ieri, oggi, domani"** - Rassegna di ricette di risotti a cura dello chef di fama mondiale Mario Musoni – **euro 10,00 - prenotazione obbligatoria 0382.24786.**

Ore 18.30

Apertura area esterna di degustazione: **"OASI del GOLOSO":**

- degustazione **"PIZZA & PINOT"**: "PIZZA DOC" a cura della Pizzeria "Amalfitana" - Pavia, abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. "Cantina di Casteggio" - Casteggio (PV);

-degustazione **CARNI** alla Piastra abbinare al vino Buttafuoco DOC O.P. ;
-degustazione **"PASTE ePASTA"**: ravioli di brasato, ravioli di zucca, ravioli di magro della ditta "LA SPIGA ITALIA snc" - via Bottarone, 1 - VERRUA PO (PV) - 0385.950011 abbinare ai vini DOC O.P.;
-degustazione **"LE DOLCEZZE PAVESI"**: i gelati e le specialità dolciarie del nostro territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

Ore 19.00

degustazione **"RISOTTO di riso Carnaroli con salsiccia, fagioli borlotti e Bonarda"** - ristorante "La locanda del Carmine" - Pavia, abbinato al vino DOC O.P.euro 2,50;

Ore 20.00

Il Po in cucina - serata enogastronomica al ristorante del Palazzo.

LA CUCINA di MANTOVA: menu tipico mantovano a cura della associazione "Strada dei Vini e Sapori Mantovani"

Antipasto di salumi misti con polenta abbrustolita

Tortelli di zucca

Arrosto di maiale al Merlot Garda Colli Mantovani

verdure di stagione

Torta dura con zabaione

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria – tel.0382.24786

INIZIATIVE COLLATERALI

OFFICINA del GUSTO

ore 20.45

" I Dolci del PO di Lombardia": presentazione e degustazione di prodotti particolarmente interessanti, gustosi o dimenticati.

Specialità delle quattro province rivierasche di Pavia, Lodi, Cremona e Mantova in abbinamento con Moscato O.P. DOC e Verdea di S.Colombano – a cura di AIS Delegazioni di PV,LO,CR,MN – **euro 3,00 – prenotazione 0382.24786.**

"NOTTI d'AUTUNNO.....PAVESE!!"

Ore 23.00

Apertura serata di intrattenimento presso l'area sportiva Don Bosco via..... – proposta di musica live – degustazioni cocktails AIBES – BIRRABOCCHIOLA truck. Per i giovani visitatori dell'Autunno Pavese sarà offerto un boccale medio di birra in degustazione **gratuita** a fronte della **presentazione di una "card"**, appositamente predisposta per l'evento, accompagnata dal biglietto di ingresso.

La "card" va ritirata presso la Segreteria di mostra dalle 23.00

EDILBIOTECNO PAVESE

Ore 10.00

Apertura nell'area esterna della rassegna.

Ore 18.30

Presentazione percorso bio-abitativo a cura dell'ing. Gusella- CNA/EACO

Ore 20.00

aperitivo presso il bio-stand AURORA snc

PAVIA ALLEVA

Ore 10.00 – 18.00:

mostra-mercato bovini e bufalini, cavalli, conigli e volatili da cortile

Ore 8.30 – 12.30:

marchiatura puledri Haflinger nati nel 2004

Ore 10.30 – 12.00:

valutazione fattrici Haflinger per iscrizione LGN

Ore 15.30 – 16.00:

presentazione cavalli di razza Haflinger

Ore 15.30 – 16.30:

"Rabbit Show Pavese"

Ore 16.30 – 17.00:

premiazione espositori- premiazione miglior puledro/a e migliore fattrice

Ore 18.00:

chiusura manifestazione PAVIA ALLEVA

LUNEDÌ 19 SETTEMBRE

Il "Pomeriggio dell'OPERATORE"

Partecipazione su invito rivolto agli operatori del settore locali, provinciali, e regionali più significativi.

Ore 15.00 – 16.00: breve convegno sulla BIOALIMENTAZIONE – La Bottega della Terra – relatore sig. Marzani.

Ore 16.00 – 16.30: breve presentazione della Certificazione Ristoranti, Alberghi e Agriturismi di Qualità ISNART – a cura di

Ore 16.00 – 17.00:

DA DEFINIRE

(incontro sulla "**Wine Education**" per Imprenditori della Ristorazione – a cura di ZONIN tenuta "IL BOSCO" – relatore sig.ra Minoccheri Silvia).

Ore 17.00 – 18.00: 8^a edizione del concorso "**ALAMBICCO d'ORO dell'Oltrepò Pavese**" – degustazione di grappe giovani di monovitigno prodotte in Oltrepò - giudizio a cura di AIBES, AIS, ANAG, Consorzio Vini Oltrepò, ONAV – premiazione ore 22.00 presso la sala ristorante del Palazzo Esposizioni.

Ore 17.00 – 18.00: 1^a edizione del concorso "**IL VARZI**" – degustazione del famoso salume presentato dalle aziende produttrici della zona – giudizio a cura di Associazione

Ristoratori Pavesi, Confraternita PEGASO, Consorzio Salame di Varzi, ONAS, SLOW FOOD - premiazione ore 22.00 presso la sala ristorante del Palazzo Esposizioni.

SALONE AGROALIMENTARE

Ore 17,00

Apertura manifestazione

Ore 18.30

Apertura area degustazione "**SALUMI & FORMAGGI**", prodotti tradizionali abbinati a vini O.P. DOC.

Apertura area **BONARDA STYLE** – degustazioni di Bonarda DOC O.P. in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini O.P. e ONAV Pavia.

Ore 19,00

Apertura area esterna di degustazione: "**OASI del GOLOSO**":

- degustazione "**PIZZA & PINOT**": "PIZZA CONFRATERNITA DELLA RASPADURA" a cura della Pizzeria "Al Drago Marino" - Pavia, abbinata al vino Pinot Nero vinificato in bianco DOC O.P. dell' "Azienda Vitivinicola Bagnoli Fausto & Luigi" - San Damiano al Colle (PV);
- degustazione "**PASTE ePASTA**": farfalle di kamut della ditta "La Spiga Italia snc" – Spessa Po - abbinata a vini DOC O.P.
- degustazione **CARNI** alla Piastra abbinata al vino Rosso O.P. DOC e Rosso San Colombano DOC;
- degustazione "**LE DOLCEZZE PAVESI**": i gelati e le specialità dolciarie del nostro territorio in abbinamento a Moscato O.P. DOC e Sangue di Giuda O.P. DOC;

Tutte le degustazioni sono a pagamento.

Ore 19.00

degustazione "**RISOTTO di riso Carnaroli al melone**" - Ristorante "Giannino" – San Martino Siccomario (PV), abbinato al vino O.P. DOC. – **euro 2,50;**

Ore 20.00

Il Po in cucina - serata enogastronomica al ristorante del Palazzo.

LA CUCINA di PAVIA: menu tipico pavese a cura del Ristorante "Al Pino" – Montescano (PV)

Scaloppa di luccio su piccola caponata in agrodolce

Risotto al pesce gatto ed erba cipollina

Coniglietto disossato, finferli e salsa alla menta selvatica

Fagottino di mele di Soriasco., crema inglese ai fichi

Euro 25,00 - prenotazione obbligatoria – tel.0382.24786

Ore 22.00

premiazione vincitori concorsi "**ALAMBICCO d'ORO dell'Oltrepò Pavese**" e "**IL VARZI**" presso il ristorante del Palazzo.

EVENTI COLLATERALI

"NOTTI d'AUTUNNO.....PAVESE!!"

Ore 23.00

Apertura serata di intrattenimento presso l'area sportiva Don Bosco via..... – proposta di musica live – degustazioni cocktails AIBES – BIRRABOCCHIOLA truck. Per i giovani visitatori dell'Autunno Pavese sarà offerto un boccale medio di birra in degustazione **gratuita** a fronte della **presentazione di una "card"**, appositamente predisposta per l'evento, accompagnata dal biglietto di ingresso.

La "card" va ritirata presso la Segreteria di mostra dalle 23.00

EDILBIOTECNO PAVESE

Ore 17.00

Apertura area esterna della rassegna.

Ore 18.30

Presentazione percorso bio-abitativo a cura dell'ing. Gusella- CNA/EACO

Ore 20.00

aperitivo presso il bio-stand EACO: presentazione e simulazione della posa in opera di pavimentazione riscaldata

Ore 21.30

Workshop nella "bio-piazza": incontro con gli Amministratori Pubblici

Chiusura Salone  **EDILBIOTECNO Pavese**