

... E PER I BAMBINI

ORARI E PREZZI

## LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO

**Sabato 6 Ottobre dalle 15.30 alle 17.00**

DI CUCINA, DI FORNO E DI CREDENZA. Pasta, pane e biscotti: laboratori didattici. A cura delle Fattorie Didattiche: Cascina Baracca, Cascina Quartiago e Cascina Vallidone.

**Domenica 7 Ottobre dalle 15.30 alle 17.00**

STORIE DI BOSCHI LUPI E CASTAGNE. Laboratorio didattico pratico pittorico. A cura della Fattoria Didattica Cascina Chiericoni.

Creiamo GIOIELLI con elementi della natura: dischetti di nocciolo, chicchi di riso, foglie di vite e tanto altro. A cura delle Fattorie Didattiche Cella di Montalto e Tenuta San Giovanni.

## IL BATTESIMO DELLA SELLA

**Sabato 6 Ottobre dalle 15.30 alle 18.30**

Attività a cavallo accompagnata da tecnici di equitazione e della riabilitazione per sperimentare come giocare sul cavallo. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 349/1796427 (chiamare dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00). Max 36 bambini - Età 4/12 anni.

## PAVIALLEVA

**Sabato 6 e domenica 7 Ottobre**

Gli animali della nostra tradizione in mostra per grandi e piccini. In collaborazione con l'Associazione Provinciale Allevatori di Pavia.

Per informazioni e prenotazioni **PAVIASVILUPPO**

Tel. 0382.393.269/380

autunnopavese@pv.camcom.it

www.autunnopavesedoc.it

**Venerdì e lunedì 17.00 - 24.00**

**Sabato 15.00 - 24.00**

**Domenica 10.30 - 24.00**

**Chiusura biglietteria ore 23.30**

**Biglietto Intero € 5.00**

**Biglietto Ridotto € 2.50**

**Gratuito fino a 12 anni**

**Ridotto per over 65**

**Venerdì 5 Ottobre dalle 21.00 alle 22.00**

Grande inaugurazione in musica a cura della CORNFIELD ROCK BAND di Palestro

**Autunno Pavese DOC 60°**  
PERDERSI TRA I SAPORI

**TAGLIANDO**  
**PER INGRESSO RIDOTTO**  
**2.50 € A PERSONA**  
**valido per 2 persone**

*...e inoltre vi aspettiamo a*

**Emergente**

**17 - 19 novembre 2012 Centro Vitivinicolo di Riccagioia, Torrazza Coste (PV)**

Dalla gara di cuochi emergenti ad un irresistibile percorso enogastronomico tra le eccellenze alimentari del pavese



**Autunno Pavese DOC 60°**

**PERDERSI TRA I SAPORI**

**5-8 OTTOBRE 2012 PAVIA**  
**PALAZZO ESPOSIZIONI**



**WWW.AUTUNNOPAVESEDOC.IT**

## AUTUNNO PAVESE CON GUSTO

### CONCORSO “SAPORI PAVESI IN SFIDA”

Giovani talenti delle scuole pavesi si sfidano tra i fornelli

Tutte le sere alle 20.00

Accurato servizio ristorante con menu completo e vini in abbinamento sul tema “Gianni Brera – un pavese Doc” interpretato dagli istituti: V. Alfieri di Voghera, Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione di Pavia, ISIS C. Pollini di Mortara e Santa Chiara ODPF di Stradella.

**COSTO € 35.00 ingresso incluso – PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### DEGUSTAZIONE RISOTTI

L'oro bianco della pianura vi aspetta in quattro gustose varianti!

Tutte le sere dalle 19.00

**Venerdì 5 Ottobre** OSTERIA LA GALLINA FUMANTE - Trivulzio (PV)

*Risotto con funghi porcini e Bonarda*

**Sabato 6 Ottobre** AGRITURISMO IL BORGO – Canevino (PV)

*Risotto con Bonarda e pasta di salame*

**Domenica 7 Ottobre** PRO LOCO DI DORNO

*Risotto con Zucca Bertagnina De.Co.*

**Lunedì 8 Ottobre** RISTORANTE E PIZZERIA LIROS - Broni (PV)

*Risotto Liros con pasta di salame, gorgonzola, funghi pioppini sfumato al Buttafuoco Storico*

### TIPICITÀ REGIONALI

L'Oltrepò Pavese incontra i Pizzoccheri della Valtellina

Tutte le sere dalle 19.00

Degustazioni di pizzoccheri in abbinamento ai vini del territorio pavese

...e inoltre tutti i giorni dalle 19.00

Degustazione delle eccellenze enogastronomiche pavesi abbinate ai vini DOC Oltrepò Pavese con **PASTE... E PASTA, POLENTA E..., SALUMI E FORMAGGI**

## I LABORATORI DI

### L'ARTE DEL CUCINARE

Corsi dimostrativi di cucina per imparare tanti segreti per piatti sempre nuovi e gustosi!

Ogni giorno dalle 20.30 alle 22.30 – **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA**

**Venerdì 5 Ottobre** PROFUMO DI LIEVITI - La panificazione tra tecnologia e tradizione. A cura di Fabio Lodigiani, Casteggio Lieviti Srl.  
**Costo € 5.00**

**Sabato 6 Ottobre** UN VIAGGIO NEL PROFUMATO MONDO DELLE MELE - Direttamente dalla Prova del Cuoco lo Chef Sergio Barzetti insegnerà ad usare la giusta mela per ogni occasione dal salato al dolce. **Costo € 20.00**

**Domenica 7 Ottobre** LA CUCINA RAPIDA E CREATIVA DI SERGIO BARZETTI - Una cucina semplice e mai banale che offrirà le giuste basi per divertirsi in cucina. **Costo € 20.00**

**Lunedì 8 Ottobre** SUA MAESTÀ LA ZUCCA... REGINA DELL'ORTO D'AUTUNNO - Tante gustose ricette a base della famosa Zucca Bertagnina De.Co. con lo Chef Sergio Barzetti. In collaborazione con la Pro Loco di Dorno. **Costo € 20.00**

...e inoltre **Sabato 6 Ottobre** dalle 18.00 alle 19.30 BIRRA, ZUCCA E FINGER FOOD – Le molteplici ricette a base di Zucca Bertagnina De.Co. diventano gustosi finger food da assaporare in abbinamento alla birra artigianale Kurbis. A cura della Pro Loco di Dorno. **Costo € 5.00**

### IL VINO SI FONDE IN MUSICA

Degustazioni guidate di vini dell'Oltrepò Pavese a cura di AIS  
**ISCRIZIONE OBBLIGATORIA**

**Venerdì 5 Ottobre** dalle 19.00 alle 20.00

Degustazione guidata di OP Metodo Classico accompagnata dalle note dell'Istituto Vittadini di Pavia.

**Sabato 6 Ottobre** dalle 19.00 alle 20.00

Degustazione guidata di Pinot Nero vinificato in rosso con esibizione di tango argentino in collaborazione con Else4motion Pavia.

## AUTUNNO PAVESE

### ALLA SCOPERTA DI NUOVI E SFIZIOSI ABBINAMENTI ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

**Venerdì 5 Ottobre** dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV e ONAF)  
DAI MONTI AL PIANO - Percorso sensoriale alla scoperta dei formaggi vaccini, caprini e bufalini della provincia di Pavia in abbinamento ai grandi vini del territorio Oltrepadano.

**Costo € 5.00**

**Sabato 6 Ottobre** dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)  
VERTICALE DI SALAME DI VARZI E CRUASÉ - Il salame di Varzi invecchiato di 6, 10 e 14 mesi incontra tre Cruasé di sfumature differenti. In collaborazione con il Consorzio Tutela Salame di Varzi.

**Domenica 7 Ottobre** dalle 18.00 alle 19.30 (a cura di ONAF)  
SOPRA, SOTTO, DENTRO E FUORI - Gli affinamenti innovativi del caseificio “Il Boscasso” si incontrano con le creazioni del “Birrificio Rurale”. **Costo € 5.00**

**Domenica 7 Ottobre** dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)  
VERTICALE DI BARBACARLO - Degustazione di tre annate del famoso vino lodato da Gianni Brera. **Costo € 5.00**

**Lunedì 8 Ottobre** dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)  
LE DOLCEZZE PAVESI INCONTRANO I VINI DOLCI DELL'OLTREPÒ PAVESE - Tanti curiosi abbinamenti per i palati più golosi.

### ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO DELL'OLTREPÒ PAVESE

**Domenica 7 Ottobre** dalle 17.00 alle 18.00

Viaggio alla scoperta dei tartufi pregiati dell'Oltrepò Pavese e di Carlo Vittadini, loro padre scientifico.

Presentazione del libro “Il posto dei tartufi” del dr. Andrea Daprati, edito da Mursia. Seguirà una degustazione di risotto con tartufo. In collaborazione con Enocuriosi.