

...E PER I BAMBINI

ORARI E PREZZI



LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO

Sabato 5 Ottobre dalle 15.00 alle 18.30

ARTE DELLA TERRA - Protagonisti manine, argilla, cereali e semi.
A cura delle Fattorie Didattiche 'Cascina Baracca' e 'Cascina Vallidone'.
LA VIA LATTEA - Mi preparo il mio formaggio.
A cura della Fattoria Didattica 'Cascina Quartiago'

Domenica 6 Ottobre dalle 15.00 alle 18.30

LA GALLINA FELICE - La gallina in passerella...
Giochiamo con la gallina, le uova, la creta e i pigmenti naturali. A cura delle Fattorie Didattiche 'Cella di Montalto' e 'Cascina Chiericoni'

IL BATTESIMO DELLA SELLA

Sabato 5 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 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. A cura di 'Sogni e Cavalli Onlus'

FLORECICLANDO

Sabato 5 Ottobre dalle 16.00 alle 17.30

Laboratorio floreale per bambini sulla valorizzazione dell'utilizzo del fiore abbinato a materiale riciclato di uso comune. A cura del 'Sindacato Provinciale Fioristi' di Pavia. PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

...e per i più grandi **domenica 6 Ottobre dalle 16.00 alle 17.30**

FIORI, FORME E COLORI. Laboratorio d'arte floreale.
A cura del 'Sindacato Provinciale Fioristi' di Pavia.
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA. **Costo € 15.00**

Per informazioni e prenotazioni **PAVIASVILUPPO**
Tel. 0382.393.380/401 • autunnopavesedoc@pv.camcom.it

Autunno Pavese DOC

www.autunnopavesedoc.it

Venerdì e lunedì 17.00 - 24.00
Domenica 11.30 - 24.00

Biglietto intero € 5.00
Gratuito fino a 12 anni

Sabato 15.00 - 24.00
Chiusura biglietteria 23.30

Biglietto ridotto € 2.50
Ridotto per over 65



Autunno Pavese DOC 61°
PERDERSI TRA I SAPORI

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

...e inoltre vi aspettiamo a

Emergente

23 - 25 Novembre 2013
Centro Vitivinicolo di Riccagioia
Torrazza Coste (PV)

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



WWW.AUTUNNOPAVESEDOC.IT

AUTUNNO PAVESE CON GUSTO

DEGUSTAZIONE RISOTTI

Loro bianco della pianura vi aspetta in quattro gustose varianti!
Tutte le sere dalle 19.00

Venerdì 4 Ottobre OSTERIA LA GALLINA FUMANTE - Trivolzio (PV)

Risotto con borlotti e pancetta croccante

Sabato 5 Ottobre CORTE DELL'OCA - Mortara (PV)

Risotto con pasta di salame d'oca

Domenica 6 Ottobre LA LOCANDA DELLA PESA - Belgioioso (PV)

Risotto con zucca e gorgonzola

Lunedì 7 Ottobre RISTORANTE ANTICHI SAPORI - Cura Carpignano (PV)

Risotto con pasta di salame e Bonarda

ASSAGGI DI LOMBARDIA

Grande novità 2013! Tutte le sere dalle ore 19.00 lo chef vi accompagnerà alla scoperta di tre gustosi piatti tipici regionali tra polenta, paste ripiene, gnocchi e pizzoccheri nel rispetto della vera tradizione lombarda!

PAVIA SULLA PIZZA

Le tipicità pavese incontrano la pizza in un irresistibile viaggio del gusto! Ogni sera dalle 19.00 una diversa variante vi aspetta!

E inoltre tutti i giorni dalle 19.00

l'imperdibile appuntamento con **SALUMI E FORMAGGI** abbinati ai migliori vini DOC Oltrepò Pavese!

E per finire in dolcezza vi aspettano anche **DOLCI... EMOZIONI!**

Orari e programmi suscettibili di modifiche ed aggiornamenti.

Si prega di verificare sul sito web eventuali variazioni.

www.autunnopavesedoc.it



I LABORATORI DI

AUTUNNO PAVESE

L'ARTE DEL CUCINARE

Corsi dimostrativi di cucina per imparare tanti segreti per piatti sempre nuovi e gustosi! **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA. Gratuito se non diversamente specificato**

Venerdì 4 Ottobre dalle 20.30 alle 22.30

UNA SERATA IN COMPAGNIA DI SERGIO BARZETTI E... TANTO ALLORO. A cura di Sergio Barzetti. **Costo € 20.00**

Sabato 5 Ottobre

Dalle 17.00 alle 18.30 CUCINA E PSICHE, FORNELLI ED ALAMBICCHI. A cura di Slow Food Condotta di Pavia

Dalle 20.30 alle 22.30 TUTTI INSIEME IN UN GRAN BUON VIAGGIO NEL MONDO DEL RISOTTO. A cura di Sergio Barzetti. **Costo € 20.00**

Domenica 6 Ottobre

Dalle 14.30 alle 16.00 DIAMO VITA AL PANE CON LA PASTA MADRE come crearla, mantenerla e... panificare! Con Luca Bergamaschi, panificio pasticceria 'Pane e Riso'. A cura della cooperativa Agripavia. **Costo € 5.00.** Prenotazioni al 389.2742445

Dalle 16.30 alle 18.30 MISS BERTAGNINA, LA ZUCCA DI DORNO CON LE RICETTE DI MASSIMO DELLAVEDOVA. A cura della Proloco di Dorno. **Costo € 5.00**

Dalle 20.30 alle 22.30 I COLORI, I PROFUMI ED I SAPORI DELL'AUTUNNO. A cura di Sergio Barzetti. **Costo € 20.00**

Lunedì 7 Ottobre dalle 20.30 alle 22.30

CUCINARE LENTO E CON IL CUORE. Uno show cooking con i prodotti del territorio. A cura di Slow Food Condotta di Pavia

SAPERI E SAPORI

Degustazioni guidate ed abbinamenti raffinati con prodotti del territorio e non solo... **ISCRIZIONE OBBLIGATORIA. Gratuito se non diversamente specificato**

Venerdì 4 Ottobre

Dalle 19.00 alle 20.30 IL VINO DI PAVIA DELLA COLLINA BANINA. A cura di Slow Food Condotta di Pavia

Dalle 21.30 alle 23.00 POKER D'ASSI IN OLTREPÒ - IL RIESLING, FIGLIO DEL NORD. A cura di Fisar Pavia

Sabato 5 Ottobre

Dalle 18.30 alle 20.00 I GRANDI FORMAGGI D'EUROPA.

A cura di Onaf. **Costo € 5.00**

Dalle 19.00 alle 20.30 POKER D'ASSI IN OLTREPÒ - IL CAMALEONTE: IL PINOT NERO. A cura di Fisar Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30 VINO BIOLOGICO E BIODINAMICO.

A cura di Ais Pavia

Dalle 21.30 alle 23.00 IL CASTEGGIO E LA CARNE BOVINA DI RAZZA VARZESE: BINOMIO DI GUSTO E TRADIZIONE.

A cura di Onav e Slow Food Condotta Oltrepò

Domenica 6 Ottobre

Dalle 18.30 alle 20.00 I FORMAGGI ARTIGIANALI INGLESI.

A cura di Onaf. **Costo € 5.00**

Dalle 19.00 alle 20.30 POKER D'ASSI IN OLTREPÒ - LA BONARDA, ESPRESSIONE UNICA DELLA CROATINA. A cura di Fisar Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30 I GIOVANI PRODUTTORI DEL VINO IN OLTREPÒ.

A cura di Ais Pavia

Dalle 21.30 alle 23.00 IL LAVORO DEL BIRRAIO: FARE BIRRA È COME FARE LO CHEF. A cura di Slow Food Condotta di Pavia, Caffè Percivate e Birrificio di Gambolò

Lunedì 7 Ottobre

Dalle 18.00 alle 19.30 BLIND TASTE - Viaggio sensoriale alla riscoperta dei sapori e delle tradizioni della provincia pavese. A cura della cooperativa Agripavia. **Costo € 5.00.** Prenotazioni al 389.2742445

Dalle 18.30 alle 20.00 BONARDA, SCHITA E PANCETTA CON COTENNA. A cura di Onav, Confraternita della Pancetta con cotenna e 'Emporio di Vino- Trattoria di Campagna', Montù Beccaria

Dalle 21.00 alle 22.30 IL VINO IN ROSA: INCONTRO CON LE PRODUTTRICI. A cura di Ais Pavia

Dalle 21.30 alle 23.00 POKER D'ASSI IN OLTREPÒ - IL MOSCATO: UNA VITA DA AROMATICO. A cura di Fisar Pavia

