



Camera di Commercio
Pavia

COMUNICATO STAMPA

AUTUNNO PAVESE PROMOSSO DAL PUBBLICO: grande interesse per master class e eventi serali

Pavia, 5 ottobre 2022.

Un pubblico attento, competente e alla ricerca di prodotti di qualità: è il profilo dei visitatori dell'Autunno Pavese 2022, manifestazione che da venerdì a lunedì, si è svolta nella storica cornice di Palazzo Esposizioni con 50 stand e molti eventi dedicati all'enogastronomia del territorio. Un bilancio positivo quello della fiera, che ha visto accendersi il concreto interesse dei partecipanti verso **le master class, gli show cooking e i laboratori** proposti, andati in archivio sotto la voce "tutto esaurito". Nel dettaglio, si sono registrati 6 mila ingressi, 2500 risotti serviti, 1200 piatti di salumi e formaggi, 10 mila assaggi di vino e circa 600 le persone che hanno preso parte alle iniziative in programma.

Dai questionari di customer satisfaction risultano dati confortanti: **il 58,3% ha trovato questa edizione migliore rispetto alle precedenti**, con una **media generale dei voti all'Autunno Pavese pari a 8,5 su una scala da 1 a 10**, mentre le degustazioni sono state apprezzate dal 75,6% degli intervistati. Decisamente buone anche le medie dei voti assegnati ai laboratori (7,5), alla disponibilità degli espositori ad illustrare i loro prodotti (8,5) e alla possibilità di fare acquisti (8).

In generale, l'afflusso di pubblico è stato costante e caratterizzato da persone concretamente interessate alla rassegna.

"Sono molto soddisfatto di questa edizione dell'Autunno Pavese, la 68esima, soprattutto perché veniamo da due anni in cui l'evento fieristico non si è tenuto. Tante persone, tanti giovani, tante famiglie. Persone interessate, che hanno fatto acquisti, in modo ordinato, ma partecipato, senza la confusione che ha caratterizzato qualche edizione passata. Certo, non siamo ai numeri di affluenza di qualche anno fa, ma dobbiamo prendere atto che con la pandemia, perora, molte cose sono cambiate.

50 espositori di produzioni enogastronomiche di alta qualità, ai quali va il mio più caloroso ringraziamento, hanno presentato e rappresentato il nostro territorio al meglio; in fondo per quello che è. L'area risotti e quella degustazioni sono una presenza classica che rappresenta sempre un successo. Così come i numerosi eventi collaterali, di alto profilo qualitativo, grazie alla preziosa collaborazione con Identità Golose ed al suo caporedattore Carlo Passera" dichiara Giovanni Merlino, Commissario Straordinario dell'ente camerale, *"Noi pavesi dobbiamo essere più coscienti delle nostre grandi potenzialità, essere bravi imprenditori, crederci ed investire in questo territorio per farlo essere attrattivo e crescere. La Camera di crede e con questo evento e con i tanti altri che ha in programma, dimostra di fare la sua parte e di essere vicina alle imprese. Naturalmente un ringraziamento va ai dipendenti dell'Azienda Speciale Paviaviluppo, che hanno permesso la realizzazione di*

tutto questo. Come ogni anno hanno dimostrato una grandissima professionalità. Grazie davvero. “

A chiudere in bellezza la 68esima edizione sono stati gli chef stellati **Alessandro Proietti Refrigeri** e **Andrea Berton**, protagonisti ieri dell'ultima delle "Serate di Autunno" organizzate con la collaborazione di Identità Golose. Proietti Refrigeri, chef stellato del ristorante Villa Naj di Stradella, ha curato uno show cooking con la presentazione del suo "Uovo 73° con spuma al blu di capra del Boscasso, zucca arrosto e timo limone" mentre Berton, fra i più affermati allievi del maestro Gualtiero Marchesi, ha tenuto una lezione con degustazione sul "risotto perfetto" realizzando un appetitoso "Risotto Carnaroli da Carnaroli Pavese, basilico, pomodoro e olive".

Ottimi riscontri anche per le altre proposte delle "Serate di Autunno", vale a dire l'evento "**Aperitivo Dinamico Experience: essere Barman "pavese" per una notte**", a cura del mixologist Mattia Pastori, il talk su cucina e prodotti tipici "**A Pavia non c'è niente**", condotto dal giornalista Carlo Passera che ha dato interessanti spunti e punti di vista per il nostro territorio e lo show cooking "**4 chef e le eccellenze della provincia di Pavia**" con Federico Sgorbini (Il Lino, Pavia), Roberto Conti (Rc Resort, Mortara), Giovanni Ricciardella (Cascina Vittoria, Rognano) e Alessandro Billi (Osteria Billis, Tortona).

Allo stesso modo hanno incontrato il netto favore dei partecipanti le master class con degustazione in programma nelle quattro giornate: dalle verticali di vino a cura di Fisar, Onav, Ais, Consorzio Vini Oltrepò ai laboratori di cucina tenuti dallo chef Verdelli fino ai colorati e creativi eventi per i bambini.

Anche gli incontri più divulgativi come la presentazione della Guida **Terre del Riso** e il workshop per gli imprenditori del mondo vino e enoturismo hanno registrato una buona partecipazione con feedback più che positivi.

Proseguono invece fino a domenica 16 ottobre le iniziative di Autunno Pavese Tour, organizzate direttamente presso le aziende. Il programma completo degli ultimi eventi è disponibile sul sito autunnopavesedoc.it.

Ufficio Comunicazione
Paviasviluppo - Camera Commercio Pavia
paviasviluppo@pv.camcom.it - 0382.393271