

AUTUNNO PAVESE 52[^] EDIZIONE

Pavia, Palazzo Esposizioni, 9-13 settembre 2004

AUTUNNO PAVESE 2004

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE DELL'AGRO-ALIMENTARE

È già tempo di parlare di autunno, anzi di Autunno Pavese che, giunto alla sua 52^a edizione, si terrà quest'anno dal 9 al 13 settembre al Palazzo Esposizioni (Piazzale Europa – Pavia), sempre sotto il segno della collaborazione fra Enti e Associazioni di categoria, e arricchito da una serie di nuove idee espositive, maturate dall'esperienza e dall'attenta osservazione del mercato di competenza.

La tradizione consolidata dell'Autunno Pavese, nata nel 1948, continua ad essere un consueto appuntamento ogni anno, al rientro dalle vacanze, nel momento dell'anno in cui il raccolto delle coltivazioni e dell'uva porta sulla tavola settembrina le primizie da gustare. Il tutto con un intelligente mix di iniziative che fanno dell'Autunno Pavese una mostra-mercato da non perdere. Come sempre, oltre alle novità di quest'anno, i settori coinvolti sono quelli agroalimentare, enogastronomico, agricolo-zootecnico e agricolo-meccanico, al fine di creare una vetrina del settore primario che anticipa e compone l'economia pavese.

A Palazzo Esposizioni non mancheranno quindi i classici appuntamenti dell'Autunno Pavese: le tradizionali **degustazioni dei risotti** cucinati secondo le ricette di famosi ristoranti pavesi, il celeberrimo **"Pizza & Pinot"** in cui si apprezza il gusto dell'abbinamento con un tipico vino dell'Oltrepò, **"Salumi e Formaggi"** la rassegna delle migliori produzioni pavesi e infine la tradizionale competizione enogastronomia.

"4 Cuochi x 4 Piatti", in cui i migliori chef della provincia di Pavia si sfidano nella preparazione di ricette sempre innovative. Quest'anno, decretato dalla FAO Anno Internazionale del Riso, le ricette del torneo saranno prevalentemente dedicate proprio a questo cereale, di fondamentale importanza per la tradizione e l'economia pavese. Tale iniziativa è patrocinata dal Comitato Italiano di Coordinamento per l'Anno Internazionale del riso presieduto dall'Onorevole Giacomo de Ghislanzoni Cardoli.

Come ormai da tradizione, l'Autunno Pavese vuole protagoniste le **Botteghe Artigiane**, nell'ambito della "Convenzione artigianato", con il contributo di Unioncamere e della Regione Lombardia. Le Botteghe Artigiane rappresentano un'occasione unica, istruttiva e professionale per vedere dal vivo alcuni esempi significativi di "arti e mestieri" di tutti i giorni. Infatti, aggirandosi tra gli stand sarà possibile vedere, oltre ai prodotti artigianali in esposizione, gli artigiani stessi durante la lavorazione dei propri manufatti. Una visita ai laboratori artigiani può risultare estremamente interessante per conoscere realtà professionali, non solo per gli addetti ai lavori, ma soprattutto per i giovani che si affacciano al mondo del lavoro: qualcuno potrebbe anche riscoprire il fascino e l'attualità di lavori non visti a causa dell'attività frenetica quotidiana che non lascia il tempo di conoscerli.

Infine, come ogni anno, non potrà mancare tra gli eventi collaterali **PAVIALLEVA**, la mostra di capi provenienti dalla migliore produzione zootecnica della provincia.

Le novità della 52^a edizione

PAVIAMOSTRE, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia, ha già in cantiere una due giorni espositiva da inserire proprio nel contesto dell'Autunno Pavese, denominata **AGRI-USED**, un'iniziativa collaterale volta a dare maggior evidenza ad uno degli aspetti legati alla tipicità e all'eccellenza dell'agricoltura pavese, con tutti i suoi protagonisti: gli autori, gli interpreti e il pubblico. AGRI-USED è un mercato espositivo di compra-vendita di macchinari agricoli usati, la cui anteprima si ebbe in occasione de "Al Vec' e al Nov'" dell'ultimo Provaci Gusto, esposizione di macchine agricole vecchie e nuove, tenutasi a Pavia, in Piazza Petrarca, con grande successo. Sono inoltre previsti momenti di informazione sulla nascita e l'utilizzo delle attrezzature agricole, nonché una spettacolare esibizione notturna di una trebbiatrice in legno in funzione al massimo delle sue capacità.

La 52^a edizione dell'Autunno Pavese beneficerà di una serie di degustazioni guidate di prodotti alimentari pavesi; il relativo calendario è stato radatto grazie alla preziosa collaborazione di **A.I.S.** (Associazione Italiana Sommelier) e **SLOWFOOD**.

PAVIAMOSTRE, quindi, rilancia questa nuova edizione dell'Autunno Pavese nel segno della continuità e dello sviluppo insieme. Una sinergia vincente, che ha portato l'Autunno Pavese ai vertici delle manifestazioni di settore a livello nazionale.

Scheda Tecnica

Autunno Pavese, 52^a edizione

Anno prima edizione: 1948

Data: 9 - 13 settembre 2004

Orari manifestazione: feriali 17-23,30; sabato 15-23,30; domenica 10-23,30 (chiusura biglietteria: ore 23,00)

Prezzo del biglietto: euro 3,50; ridotto euro 2,50

Indirizzo: Palazzo Esposizioni, P.le Europa, 27100 Pavia

Telefono: 0382393269-038224786 Fax: 038233470

Sito Internet: www.miapavia.com/autunnopavese

Email: autunnopavese@miapavia.com

Area espositiva: mq 18.000 circa, di cui 4.000 al coperto e 14.000 all'aperto

Settori interessati: Agroalimentare, enogastronomico, zootecnico, attrezzature agricole

Tipologie di prodotti alimentari: conserve e confetture, distillati, dolci, erbe officinali, formaggi, gelati, latte, liquori, miele, mostarda, pane, pasta, pizza, prodotti da forno, prodotti frutticoli, prodotti ittici, prodotti orticoli, risi, salumi e insaccati (a base di carni suine e d'oca), spumanti, vini doc

Tipologie animali in esposizione: animali da cortile, bovini, cavalli, conigli

Manifestazioni enogastronomiche: serate di cucina pavese (prenotazione obbligatoria);

degustazioni: gelati, formaggi, Pizza e Pinot, pane, prodotti da forno, risotti, salumi, carni, dolci, vini dell'Oltrepò Pavese

Eventi speciali e collegati:

6^a torneo gastronomico "Quattro cuochi per quattro piatti" e "Le Botteghe Artigiane"

PROGRAMMA

GIOVEDI' 9 SETTEMBRE

ORE 17.00

Inaugurazione ed apertura ufficiale alla presenza delle Autorità

ORE 18.30

Inizio degustazione prodotti tipici tradizionali abbinati ai vini DOC O.P.
Inizio degustazione carni

ORE 19.00

Degustazione **“Risotto di riso Carnaroli alle rose”** - “Az. Agrituristica Fiocca” - Dorno, abbinato al vino DOC O.P. Riesling italico

ORE 19.00

Degustazione Pizza & Pinot: **“PIZZA DEL BOSS”**
Pizzeria Il Boss de Le Balze – Tromello (PV) abbinata al vino Pinot nero vinificato in bianco DOC O.P. “Giorgi F.lli & C.”– Canneto Pavese (PV)

ORE 19.00

Inizio degustazione dolci abbinati a Moscato e Sangue di Giuda DOC O.P.

ORE 20.00

Serata gastronomica con **TORNEO GASTRONOMICO “4 CUOCHI PER 4 PIATTI”**:

Rollatina di storione e mascarpone - Ristorante Panpepato Est - Vigevano

Riso integrale "Rosa Marchetti" arrostito alle verdure con crema di peperoni di

Corana -Ristorante Sasseo - S.Maria della Versa

Lonzino di maiale in manto - L'Osteria della Costa-Fortunago

Pan dolce di riso con cioccolato fuso - Ristorante Sapori Piacentini - Pavia

(prenotazione obbligatoria - Tel. 0382/24786)

ORE 22.00

Musica live "Solit Group"

VENERDI' 10 SETTEMBRE

ORE 17.00

Apertura manifestazione

ORE 18.30

Inizio degustazione prodotti tipici tradizionali abbinati ai vini DOC O.P.
Inizio degustazione carni

ORE 19.00

Degustazione **“Antico Risotto Rosso”**-“Trattoria la Campagnola”-Sant'Alessio con Vialone (PV) abbinato al vino DOC O.P. Pinot Nero vinificato in bianco

ORE 19.00

Degustazione Pizza & Pinot con **“PIZZA PALINURO”** - Pizzeria Palinuro – Pavia, abbinata al vino Pinot nero vinificato in bianco DOC O.P. “Az. Agr. Bagnasco Paolo” - S.Maria della V. (PV)

ORE 19.00

Inizio degustazione dolci abbinati a Moscato e Sangue di Giuda DOC O.P.

ORE 20.00

Serata gastronomica con **TORNEO GASTRONOMICO “4 CUOCHI PER 4 PIATTI”**:

Tortino d'astice - Ristorante La Palmana - Volpedo (AL)

Risotto di riso Carnaroli con gamberi di fiume e fiori di zucca - Ristorante Colombi - Montu' Beccaria

Filetto di maiale in salmì alla crema di buttafuoco con polenta macinata a pietra - Osteria dei Girasoli-Montù Beccaria

Pangialdine di riso e sambuco con gelato alla crema e zollette alla menta-Az. Agr. Fiocca - Dorno

(prenotazione obbligatoria - Tel. 0382/24786)

ORE 20.45

Libri da Gustare: "Le Locande d'Italia" ed. Slow Food 2004 - presentazione della nuova guida nata in casa Slow Food. Brindisi a cura di ONAV.

ORE 21.30

Breve incontro di informazione e formazione di "cultura agricola": EVOLUZIONE DELLA COLTIVAZIONE DEL RISO

ORE 22.00

Musica live "Red Rose" - Motorock: sfilata ed esposizione

SABATO 11 SETTEMBRE

ORE 15.00

Apertura manifestazione

ORE 18.30

Inizio degustazione prodotti tipici tradizionali abbinati ai vini DOC O.P.
Inizio degustazione carni

ORE 18.30

Degustazione **“Risotto di riso Carnaroli con pasta di salame d'oca e fagiolini dell'occhio ”** - “La Corte dell'Oca” – Mortara, abbinato al vino DOC O.P. Barbera

ORE 19.00

Degustazione Pizza & Pinot con **PIZZA ALLA PAVESE** - Pizzeria Vecchia Pavia – Pavia, abbinata al vino Pinot nero vinificato in bianco DOC O.P. ”Az. Vitiv. VANZINI” – S. Damiano al Colle (PV)

ORE 19.00

Inizio degustazione dolci abbinati a Moscato e Sangue di Giuda DOC O.P.

ORE 20.00

Serata gastronomica con **TORNEO GASTRONOMICO “4 CUOCHI PER 4 PIATTI”**:

Quenelle di ricotta con crema di tartufo - Ristorante Orchidea – Borgo Priolo
Risotto di riso Carnaroli con bonarda e taleggio - Catering Castello di Belgioioso
Lombino baciato con salsa ai chiodini e quenelle di riso - President Hotel Terme - Salice Terme

Budino di riso con coulis di lamponi - Az. Agrit. "La Casa dei Nonni" – Zenevredo
(prenotazione obbligatoria -Tel. 0382/24786)

ORE 20.45

Slow Food e A.I.S. Consigliano....." - presentazione e degustazione di alcuni prodotti pavesi ritenuti particolarmente interessanti, gustosi o dimenticati..... la frutta dimenticata della Valle Staffora

ORE 21.30

Breve incontro di informazione e formazione di "cultura agricola": EVOLUZIONE DELLA ZOOTECCIA DA LATTE

ORE 22.00

Musica live "Brucoz-Perience"

Programma manifestazioni “PAVIALLEVA”

ORE 8.00 - 13.30

Arrivo e sistemazione bovini e bufalini
Arrivo e sistemazione cavalli
Arrivo ed ingabbio conigli e volatili da cortile

ORE 15.00

Apertura Mostra-mercato bovini e bufalini, cavalli, conigli e volatili da cortile

ORE 18.00 – 19.30

Giudizi sulle 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 in Pavia” (I Migliori della Razza)

ORE 21.30 - 22.30

“Presentazione cavalli di razza Haflinger”

DOMENICA 12 SETTEMBRE

ORE 10.00

Apertura manifestazione

ORE 11.00 - 15.00

Degustazione Pizza & Pinot: **PIZZA MARGHERITA CON BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA** - Pizzeria La Pergola – Pavia, abbinata al vino Pinot nero vinificato in bianco DOC O.P. - "Az. Vitiv. BAGNOLI FAUSTO & LUIGI" – S.Damiano al Colle (PV)

ORE 13.00

Incontro Gastronomico a cura dell'Istituto Statale di Istruzione Superiore "Ciro Pollini" - Mortara
(prenotazione obbligatoria Tel. 0382/24786)

ORE 17.00

Breve incontro di informazione e formazione di "cultura agricola": EVOLUZIONE DELLA COLTIVAZIONE DEL RISO

ORE 18.00

Inizio degustazione prodotti tipici tradizionali abbinati ai vini DOC O.P.
Inizio degustazione dolci abbinati a Moscato e Sangue di Giuda DOC O.P.
Inizio degustazione carni

ORE 18.30

Degustazione “**Risotto di riso Carnaroli con le rane**” - Trattoria "Da Rossi" - Torrino di Battuda, abbinato al vino DOC O.P. Riesling italico

ORE 18,30

Degustazione Pizza & Pinot: **PIZZA MARGHERITA CON BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA** - Pizzeria La Pergola – Pavia, abbinata al vino Pinot nero vinificato in bianco DOC O.P. - “Az. Vitiv. BAGNOLI FAUSTO & LUIGI” – S.Damiano al Colle (PV)

ORE 20.00

Serata gastronomica con **TORNEO GASTRONOMICO “4 CUOCHI PER 4 PIATTI”**:
Girello di manzo al forno con ciambella di patate, burro composto e rattatuia di verdure in salsa di acciughe - Ristorante Bellaria – Vigevano
Risotto di riso Carnaroli con pesce persico - Ristorante Mal Tra Insema - Carbonara al Ticino
Arista di maiale con crema di funghi tartufata - Ristorante dal Gheò – Pavia
Incontro d'autunno - Antico Mulino San Giacomo – Pavia
(prenotazione obbligatoria - Tel. 0382/24786)

ORE 21.00

"Slow Food e A.I.S. Consigliano....." - presentazione e degustazione di alcuni prodotti pavese ritenuti particolarmente interessanti, gustosi o dimenticati..... sanguinaccio, salame di fegato e cotechino

ORE 21.30

Breve incontro di informazione e formazione di "cultura agricola": EVOLUZIONE DELLA MECCANIZZAZIONE IN AGRICOLTURA

ORE 22.00

Sfilata "Moda Texana"

Programma manifestazioni “PAVIALLEVA”

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 nell'anno 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 in Pavia” (I Primi della Classe e il Best)

ORE 16.00 - 16.30

Sfilata di bovini

ORE 16.30 – 17.00

Premiazione agli espositori - premiazione miglior puledro/a e miglior fattrice

ORE 18.00

Chiusura mostra-mercato

LUNEDI 13 SETTEMBRE

ORE 17.00

Apertura manifestazione

ORE 18.30

Inizio degustazione prodotti tipici tradizionali abbinati ai vini DOC O.P.
Inizio degustazione carni

ORE 19.00

Degustazione **“Risotto di riso Carnaroli con porcini, taleggio e bonarda”** –
“Ristorante La Pineta” – Fortunago, abbinato al vino DOC O.P. Bonarda

ORE 19.00

Degustazione Pizza & Pinot: **PIZZA VERACE** - Pizzeria Rosso Pomodoro – Pavia,
abbinata al vino Pinot nero vinif. in bianco DOC O.P. “CANTINA DI
CASTEGGIO” - Casteggio

ORE 19.00

Inizio degustazione dolci abbinati a Moscato e Sangue di Giuda DOC O.P.

ORE 20.00

Serata gastronomica con **TORNEO GASTRONOMICO “4 CUOCHI PER 4 PIATTI”**:
Serata dedicata alla proclamazione del menu GRAN PAVESE 2004 e premiazione
dei vincitori
(prenotazione obbligatoria Tel. 0382/24786)

ORE 21.00

Libri da Gustare: "Sua Maestà il Tartufo" - Slow Food presenta il libro per conoscere
ed avvicinarsi ad uno dei prodotti più famosi della tradizione gastronomica italiana.
Al termine della presentazione seguirà degustazione di risotto con tartufo e carpaccio
al tartufo. A cura di ONAV l'abbinamento vini.

ORE 23.30

Chiusura della manifestazione.

4 CUOCHI X 4 PIATTI
TORNEO ENO-GASTRONOMICO

MENU

GIOVEDÌ 9 SETTEMBRE ore 20.00

ROLLATINA DI STORIONE E MASCARPONE

Ristorante Panpepato Est - Vigevano - Tel. 0381/326500

**RISO INTEGRALE "ROSA MARCHETTI" ARROSTITO ALLE VERDURE
CON CREMA DI PEPERONI DI CORANA**

Ristorante Sasseo – S.Maria della Versa – Tel. 0385/278563

LONZINO DI MAIALE IN MANTO

L'Osteria della Costa – Fortunago – Tel.0383/875241

PAN DOLCE DI RISO CON CIOCCOLATO FUSO

Ristorante Sapori Piacentini – Pavia - Tel. 0382/472286

Vini:

O.P. Riesling Italico - Cantina di Casteggio - Casteggio (Pv)

IGT Chardonnay (in barrique) - Az. Agr. Torti Pietro - Montecalvo Versiggia (Pv)

"Don Valentino" Rosato - Dagradi Cav. Giuseppe e Figli - Cigognola (Pv)

O.P. Malvasia passita - Il Montù - Montù Beccaria (Pv)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

VENERDI 10 SETTEMBRE ore 20.00

TORTINO D'ASTICE

Ristorante La Palmana – Volpedo (AL) – Tel. 0131/80222

**RISOTTO DI RISO CARNAROLI CON GAMBERI DI FIUME
E FIORI DI ZUCCA**

Ristorante Colombi – Montu' Beccaria - Tel. 0385/60049

**FILETTO DI MAIALE IN SALMÌ ALLA CREMA DI BUTTAFUOCO
CON POLENTA MACINATA A PIETRA**

Osteria dei Girasoli – Montù Beccaria – Tel. 0385/262200

**PANGIALDINE DI RISO E SAMBUCCO CON GELATO ALLA CREMA E
ZOLLETTE ALLA MENTA**

Az. Agrituristică Fiocca - Dorno – Tel.0382/848360

Vini:

O.P. Chardonnay - Az Agr. Giorgi Luigi - Broni (Pv)

O.P. Riesling Italico - Torrevilla - Torrazza Coste (Pv)

O.P. Buttafuoco "storico" - Tenuta La Costa - Castana (Pv)

O.P. Malvasia (dolce) - Giorgi F.lli & C. - Canneto Pavese (Pv)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

SABATO 11 SETTEMBRE ore 20.00

QUENELLE DI RICOTTA CON CREMA DI TARTUFO

Ristorante Orchidea - Borgo Priolo - Tel. 0383/872216

RISOTTO DI RISO CARNAROLI CON BONARDA E TALEGGIO

Catering Castello di Belgioioso - Tel. 0382/971048

LOMBINO BACIATO CON SALSA AI CHIODINI E QUENELLE DI RISO

President Hotel Terme – Salice Terme – Tel. 0383/91941

BUDINO DI RISO CON COULISSE DI LAMPONI

Az. Agrituristică "La Casa dei Nonni" - Zenevredo - Tel. 0385/49852

Vini:

O.P. Pinot Nero vin. rosso - Az. Agr. Marchesi Valentino e G. - Montalto Pavese (Pv)

O.P. Bonarda - Az. Vitiv. Vanzini - S.Damiano al Colle (Pv)

O.P. Buttafuoco (fermo) - Fiamberti Giuseppe & Figlio- Canneto Pavese (Pv)

O.P. Moscato - Az. Agr. Quaroni Amedeo - Montu' Beccaria (Pv)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

DOMENICA 12 SETTEMBRE ore 20.00

**GIRELLO DI MANZO AL FORNO CON CIAMBELLA DI PATATE,
BURRO COMPOSTO E RATTATUIA DI VERDURE IN SALSA DI ACCIUGHE**

Ristorante Bellaria – Vigevano –Tel. 0381/345965

RISOTTO DI RISO CARNAROLI CON PESCE PERSICO

Ristorante Mal Tra Insema - Carbonara al Ticino (Pv) - Tel. 0382/303991

ARISTA DI MAIALE CON CREMA DI FUNGHI TARTUFATA

Ristorante dal Gheo - Pavia - Tel. 0382/471827

INCONTRO D'AUTUNNO

Antico Mulino San Giacomo - Pavia - Tel. 0382/471461

Vini:

O.P. Riesling Italico - Az. Vitiv. Bagnoli - San Damiano al Colle (Pv)

O.P. Pinot nero vin. bianco - Az. Agr. Sabaghina - Montalto Pavese (Pv)

O.P. Pinot nero vin. rosso - Cantine Vilide - Stradella (Pv)

O.P. Moscato - Az. Agr. Bagnasco Paolo - S.Maria della Versa (Pv)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

LUNEDI' 13 SETTEMBRE ore 20.00

**PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI E REALIZZAZIONE
DEL MENU: "GRAN PAVESE 2004"**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

DOMENICA 12 SETTEMBRE ore 13,00

Incontro gastronomico a cura dell'
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE CIRO POLLINI
Via Marsala, 11- Mortara - Tel. 0384/98176

Salame d'oca e prosciutto d'oca di Mortara con garniture di funghi porcini

Quiche Lorraine

Nodino di pasticcio di mais con salsiccia calda

Risotto di riso Carnaroli con salame d'oca e fagiolini dell'occhio

Oca arrosto della tradizione sforzesca
Filetto al pepe rosa

Patate con prezzemolo e cipolla
Verdure miste saltate

Gelato di vaniglia e fior di latte con abbinamenti di creme e salse dolci

Vini:

O.P. Pinot Nero vin in bianco - Az. Agr. Casarini Arturo - Montalto Pavese (Pv)

O.P. Bonarda - Az. Agr. Riccardi Giuseppe e figli - San Damiano al Colle (Pv)

O.P. Rosso riserva - Az. Agr. Caseo - Canevino (Pv)

O.P. Moscato - Az. Agr. Faravelli Tullio - S.Maria della Versa (Pv)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA TEL. 0382/24786

4 CUOCHI X 4 PIATTI

TORNEO ENO-GASTRONOMICO RISTORANTI

Per la sua sesta edizione, il torneo enogastronomico “4 cuochi x 4 piatti”, mette in scena, anzi in tavola, anche per quest’anno alcuni tra i migliori ristoranti della nostra provincia. Di seguito alcune informazioni sui ristoranti che parteciperanno alla gara. A conclusione della “sfida”, lunedì 13 settembre ci saranno l’assegnazione dei premi e la cena finale, con la proclamazione del Menù Gran Pavese 2004.

Ristorante Panpepato

Il ristorante Panpepato nasce ai Piccolini, ridente frazione vigevanese, il 20 settembre 2003 con l’intento di riuscire a soddisfare gastronomicamente fino a 50 clienti, con una conduzione è squisitamente familiare. In cucina, assorto tra i fornelli, troviamo messieur Gnagno, vezzeggiativo dello chef Alessio Valloggia, mentre in sala, madame Rosa Battisti, nonché mamma del cuoco, si muove leggiadra tra i deschi porgendo prelibate pietanze. Il ristorante offre una cucina tipica lomellina con variazioni regionali ed internazionali secondo l’estro dello chef, ma anche un’ampia scelta di pietanze a base di pesce. Chiuso il lunedì.

Ristorante Panpepato - Frazione Piccolini, Vigevano– Tel. 0381/326500

Ristorante Sasseo

Immerso nelle verdi colline della Valle Versa, in Oltrepò Pavese, il ristorante Sasseo è un’oasi verde dove armonia e bellezza incontrano il gusto della raffinata cucina e dei vini pregiati del Sasseo. L’antica cantina duecentesca ospita un ricco assortimento di etichette di vini D.O.C. provenienti da tutta Italia, ma con una particolare attenzione ai vini dell’Oltrepò Pavese. La cucina del Ristorante Sasseo si affida dal 1998 alla creatività e alla passione dello chef Silvano Vanzulli, alle sue raffinate proposte di piatti della tradizione, rivisitati con estro e con la costante ricerca degli ingredienti offerti dalla stagione. Un luogo privilegiato per godere di una speciale cucina, trascorrere momenti esclusivi e improvvisare percorsi tra natura, arte e storia.

Ristorante Sasseo – Santa Maria della Versa – Tel. 0385278563

L’Osteria della Costa

Il locale offre una impareggiabile vista sulle colline oltrepadane unita alla possibilità di gustare i migliori piatti tipici della tradizione locale: salumi, agnolotti, arrosti e, in stagione, funghi, tartufi e selvaggina sono le proposte dello chef Valerio Canevari.

Ad accogliervi nel locale, completamente rinnovato, è il proprietario Antonio Chiesa. Il ristorante, che mette a disposizione 80 posti a sedere, è dotato di sala non fumatori e di ampio parcheggio. E’ gradita la prenotazione.

L’Osteria della Costa - Fortunago - Tel. 0383/875241

Ristorante Saperi Piacentini

Il ristorante Saperi Piacentini offre cucina tipica piacentina casereccia, con menù fisso e alla carta a pranzo, gnocco fritto, salumi e formaggi il martedì e il giovedì sera e nelle altre serate, su prenotazione, pesce alla carta su ordinazione. Saperi Piacentini fornisce anche un servizio catering e a domicilio. Per i pranzi di lavoro sono previsti prezzi convenzionati.

Ristorante Saperi Piacentini - Pavia – Tel. 0382/472286

Ristorante La Palmana

Situato in una villa settecentesca ristrutturata, il ristorante La Palmana è un locale di grande fascino, ideale sia per una romantica cenetta a lume di candela, sia per l'organizzazione di pranzi di lavoro, banchetti e cerimonie in genere. Acquisito nel 1987 dagli attuali proprietari, il locale è diviso in alcune sale per una capienza massima di 125 posti. La clientela può sempre usufruire di un servizio impeccabile, abbinato a una cucina di grande qualità e raffinatezza, con piatti tipici della tradizione culibaria locale, rivisitati dalla fantasia culinaria dei suoi chef.

Il ristorante La Palmana è aperto a tutti i giorni, escluso il mercoledì, dalle 12 alle 14,30 e dalle 18,00 alle 0,30. E' gradita la prenotazione.

Ristorante La Palmana - Volpedo – Tel. 0381/802222-804777

Ristorante Colombi

Fondato e gestito da circa cinquant'anni dalla famiglia Colombi, il ristorante, autentica istituzione in Valle Versa, sorge tra le dolci colline dell'Oltrepò Pavese, lungo la provinciale che collega Stradella a Santa Maria della Versa. La cucina, all'insegna della leggerezza e nel rispetto della tradizione, propone piatti tipici stagionali abbinati ai vini dell'Oltrepò Pavese. le sue caratteristiche ne fanno diventare un punto di riferimento adatto ad ospitare colazioni di lavoro, riunioni conviviali e pranzi tradizionali dai menù appropriati. Il locale, disposto su due piani, offre varie ed ampie sale climatizzate oltre ad un ampio parcheggio e ad un suggestivo giardino.

Ristorante Colombi - Montù Beccaria - Tel.0385/60049

Osteria dei Girasoli

Immersa nella natura, fra le colline di Montescano e Montù Beccaria, a pochissimi chilometri da Santa Maria Della Versa, si può ancora trovare un'oasi di pace come l'Osteria dei Girasoli.

Un ristorantino di qualità, intimo ed accogliente, dove lo chef milanese Marco Bonfico, forte della sua trentennale esperienza di cuoco gastronomo, propone specialità locali ben collaudate, preparate però in modo sopraffino. Oltre ai tradizionali salumi dell'Oltrepò, spiccano tra i primi piatti i tortelli di magro, i ravioli di brasato, gli gnocchi freschi e tutta una serie di prelibati risotti. Non da meno sono i secondi, fra cui lo stinco di maiale al forno, il petto d'anatra al Buttafuoco, l'asinello in umido e la selvaggina cucinata in svariati modi. Di alta qualità è pure la scelta dei vini, tutti dell'Oltrepò: Bonarda, Barbera, Buttafuoco, Riesling, Pinot, che si sposano ottimamente alle pietanze citate.

L'Osteria Dei Girasoli è un locale a misura d'uomo composto da due sale disposte su piani diversi, entrambe capaci di 15/20 posti

Osteria dei Girasoli - Montù Beccaria - Tel. 0385/262200

Azieda agrituristica Fiocca

Situata in Dorno, in terra lomellina, l'Az. Agrituristica Fiocca ha puntato sulla coltivazione del riso e sull'allevamento delle oche, tipico della zona, privilegiando in luogo della quantità del prodotto, la sua elevata qualità. I piatti, cucinati direttamente dai proprietari, Mario e Antonella, seguono ricette meticolosamente raccolte da appunti e promemoria del ricettario della nonna e sono a base di riso, carne d'oca e verdure. Gli antipasti a base di paté di fegato dal sapore delicato, salame e petto d'oca dal gusto pronunciato, sono accompagnati dalla giardiniera "Ricetta della nonna" e dalle zucchine in carpione. Il piatto forte è sempre il risotto, cucinato in vari modi secondo le stagioni, alle rose, ai funghi e agli asparagi e i risi freddi cucinati con le verdure fresche e colorate. Infine crespelle, gnocchetti e gustosi dolci vengono preparati con la farina di riso. Mario e Antonella cucinano tutto con passione e fantasia, curando sapori, profumi e presentazione.

Azieda agrituristica Fiocca – Dorno – Tel. 0382/848360

Ristorante Orchidea

Situata tra le splendide colline dell'Oltrepò, nella frazione di Fornace del comune di Borgo Priolo, la Trattoria Orchidea di Annalisa Ronchi propone la tipica cucina casalinga lombarda, concedendosi qualche variante secondo l'ispirazione nata in cucina. La trattoria, che dista circa sette chilometri da Casteggio, offre 70 posti a sedere, tra l'ambiente climatizzato interno e la veranda all'aperto.

Ristorante Orchidea - Borgo Priolo - Tel.0383/872216

Ristorante Castello di Belgioioso

I gestori vantano una lunga esperienza nel settore della ristorazione e del catering. Dal 2000 hanno acquisito l'esclusiva di tutta la ristorazione nel Castello di Belgioioso, dove si occupano di organizzare meeting aziendali, cerimonie nuziali e fiere. Tra i loro clienti annoverano aziende di prestigio, come Beretta, Armì, Rizzoli Editori, Bosch Caldaie, Barilla e molte altre. Da marzo 2000, inoltre, hanno aperto un Risto-Pub nelle segrete del castello cercando di mantenere lo stile medioevale.

Ristorante Castello di Belgioioso - Belgioioso - Tel. 0382/971048

President Hotel Terme

A Salice Terme, il ristorante President Hotel Terme, inserito nella struttura del prestigioso albergo inaugurato nel 1979, è il fiore all'occhiello della famiglia Negrini Moro. Seduti comodamente nell'elegante sala affacciata su giardino e piscina, i clienti possono sbizzarrirsi tra menu di stampo nazionale e internazionale, oppure godersi un intero pasto all'insegna della tradizione culinaria dell'Oltrepò. E se ai banchetti si pensa, uno dei luoghi più amati della provincia è proprio il President Hotel Terme, collaudato più che mai nell'allestimento di raffinati rinfreschi, business cocktail, feste di matrimonio. Gli spazi da scegliere sono tantissimi: dal ristorante alle salette più intime, al parco o al magico bordo piscina. Aperto tutto l'anno.

President Hotel Terme - Salice Terme - Tel. 0383/91941

Agriturismo La Casa dei Nonni

L'odore di pulito, il profumo del pane fresco, la lavanda nei cassetti, i galli che cantano alla Casa dei Nonni, Zenevredo, fanno parte del quotidiano, insieme alle antiche ricette e ai fragranti vini dell'azienda. Amedeo, Elena, e Dario, i nipoti dei nonni appunto, accolgono gli ospiti in un ambiente quieto e riservato e nello stesso tempo suggestivo e confortevole, permettendo di assaporare il gusto della stagionalità e della tipicità oltrepadana. Oltre alla produzione di salumi, all'allevamento di galline, polli, anatre, faraone e conigli, fiore all'occhiello dell'agriturismo è senza dubbio il "Luogo dei Casati", premiato con il Talento d'Oro, un vino rosso fermo, affinato in botte.

Chiuso domenica sera e lunedì e nei mesi di gennaio e agosto.

Agriturismo La Casa dei Nonni – Zenevredo – Tel. 0385/49852

Ristorante Bellaria

Gestito con passione e professionalità dalla famiglia Borgonovo, in sala ci sono la signora Luisa, la figlia Elena e il figlio Stefano con la moglie Alessia, mentre la cucina è affidata alle sapienti mani di chef sempre capaci di soddisfare l'esigentissima clientela. Nel corso degli anni il locale è cresciuto costantemente effettuando il definitivo salto di qualità. La cucina è incentrata sul pesce. Antipasto di pesce caldo e carpaccio di branzino con funghi porcini, primi piatti a base di frutti di mare e fantastici risotti secondo le primizie della stagione. Tra i secondi pesce freschissimo, ma anche ottimi filetti e costate di scottona bavarese. I dolci sono fatti in casa e la carta dei vini è ricca e ben curata con molte proposte internazionali.

Ristorante Bellaria - Vigevano - Tel. 0381/347606

Osteria dei Mal Tra Insema

L'Osteria Mal Tra Insema, si affaccia alle rive del Ticino con un ampio e luminoso giardino dove si pranza nella bella stagione. D'inverno, nella saletta col camino, si possono gustare le specialità del posto: carne argentina alla griglia, brasati d'asino, cinghiale e risotti. Il martedì e il sabato il locale è animato dalla musica dal vivo e d'estate ci si può divertire con il calcetto e il ping-pong, mentre i più piccoli hanno a loro completa disposizione la ludoteca e il parco giochi.

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena. Chiuso a partire dal 3 novembre.

Osteria dei Mal Tra Insema – Pavia – 0382/303991

Trattoria Dal Gheo

A Pavia, nelle vicinanze del Naviglio, nasce una trentina di anni fa il bar Dal Gheo, e negli anni si trasforma in bar-trattoria. La cucina è gestita dalla signora Rosy, la proprietaria e offre un menù tradizionalmente pavese e lombardo: gli antipasti, abbondantemente serviti, sono costituiti principalmente da affettati e verdure, seguiti da risotto al barbera e gnocchi al tartufo fra i primi, stinco al Pinot e lumache di terra trifolate fra i secondi. La scelta ruota attorno a 4-5 primi e 4-5 portate per ciascuna serata, che vengono proposti a rotazione. Ciò che rende particolare l'ambiente è una chitarra sempre pronta in sala e la giovialità del titolare, Gheo appunto, e della sua famiglia.

Trattoria Dal Gheo – Pavia

Antico Mulino San Giacomo

Il Ristorante San Giacomo, specializzato in cerimonie, feste di laurea e banchetti nuziali, è situato nel centro del Parco della Vernavola e ha una capienza di circa 140 posti. Ad accogliere gli ospiti ci sono Manuela, Sabrina e Gianni. La cucina dell'Antico Mulino di San Giacomo offre piatti tradizionali, con ravioli e pasta fatta in casa, stupendi risotti, conigli e pollame allevato in libertà. Solo il venerdì sera, su ordinazione si possono gustare anche ottimi piatti a base di pesce. Chiusura domenica.

Antico Mulino San Giacomo – Pavia – Tel. 0382/471461

LE SERATE DEI RISOTTI

GIOVEDI' 9 SETTEMBRE 2004

AZ. AGRITURISTICA "FIOCCA" - Dorno (Pv)

Risotto di riso Carnaroli alle rose

abbinato al vino DOC O.P Riesling Italico delle aziende:

Az. Agr. Bisio Devis - Montalto Pavese

Az. Agr. "Ca' del Santo" di Bozzi Laura - Montalto Pavese

Az. Agr. Sabaghina - Montalto Pavese

Cantina di Casteggio - Casteggio

Torrevilla - Torrazza Coste

VENERDI' 10 SETTEMBRE 2004

TRATTORIA "LA CAMPAGNOLA" – Sant'Alessio con Vialone (Pv)

Antico risotto rosso

abbinato al vino DOC O.P Pinot Nero vin. in bianco delle aziende:

Az. Agr. Ca' del Ge' - Montalto Pavese

Az. Agr. Tenuta Malaspina - Canneto Pavese

Az. Vitiv. Bagnoli Fausto - S.Damiano al Colle

Giorgi F.lli & C. - Canneto Pavese

Guerci F.lli - Casteggio

SABATO 11 SETTEMBRE 2004

LA CORTE DELL'OCA - Mortara (Pv)

Risotto di riso Carnaroli con pasta di salame d'oca e fagiolini dell'occhio

abbinato al vino DOC O.P Barbera delle aziende:

Az. Agr. Cà Montebello - Cigognola

Az. Agr. Monterucco - Cigognola

Az. Agr. Qua Quarini Francesco - Canneto Pavese

Dagradi Cav. Giuseppe & F. - Cigognola

Il Montù - Montù Beccaria

Tenuta la Costa - Castana

DOMENICA 12 SETTEMBRE 2004

TRATTORIA "DA ROSSI" - Torrino di Battuda (Pv)

Risotto di riso Carnaroli con le rane

abbinato al vino DOC O.P. Riesling Italico delle aziende:

Az. Agr. Bellani Marco di Bellani Laura - Casteggio

Az. Agr. Montini Luigi e Figli - Santa Giuletta

Az. Agr. Monteguzzo - Cigognola

Cascina Gnocco - Mornico Losana

Gazzotti Giovanni Snc- Montecalvo Versiggia

Tenuta Pegazzera - Casteggio

LUNEDI' 13 SETTEMBRE 2004

RISTORANTE LA PINETA - Fortunago (Pv)

Risotto di riso Carnaroli con porcini, taleggio e Bonarda

abbinato al vino DOC O.P. Bonarda delle aziende:

Az. Agr. Berganti Giorgio - Stradella

Az. Agr. Gravanago - Fortunago

Az. Agr. Il Monticello - Mornico Losana

Az. Agr. Mazzocchi Bruno - Castana

Az. Agr. Roveda Ernestino - Montù Beccaria

PIZZA E PINOT

GIOVEDI' 9 SETTEMBRE 2004

PIZZERIA IL BOSS de Le Balze - Via Statale per Mortara, 21 - Tromello (Pv)
Tel. 0382/86401-86226

PIZZA DEL BOSS

abbinata al vino DOC O.P. Pinot Nero vinificato in bianco
Giorgi F.lli & C. – Canneto Pavese – Tel. 0385/262151

VENERDI' 10 SETTEMBRE 2004

PIZZERIA PALINURO – Via Teodolinda, 38 – Pavia – Tel. 0382/22266

PIZZA PALINURO

abbinata al vino DOC O.P. Pinot Nero vinificato in bianco
Az. Agr. Bagnasco Paolo - S.Maria della Versa - Tel. 0385/278019

SABATO 11 SETTEMBRE 2004

PIZZERIA VECCHIA PAVIA - Via Mantovani, 3 – Pavia – Tel.0382/27178

Servizio pizza per allergici al glutine

PIZZA ALLA PAVESE

abbinata al vino DOC O.P. Pinot Nero vinificato in bianco
Az. Vitiv. Vanzini – San Damiano al Colle – Tel. 0385/75019

DOMENICA 12 SETTEMBRE 2004

dalle ore 11.00 alle ore 15.00 e dalle ore 18.30 alle ore 23.00

PIZZERIA LA PERGOLA – Via Fasolo, 14 – 27100 Pavia – Tel. 0382/474276

PIZZA MARGHERITA CON BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA

abbinata al vino DOC O.P. Pinot Nero vinificato in bianco
Az. Vitiv. Bagnoli Fausto & Luigi – S. Damiano al Colle - Tel. 0385/756009

LUNEDI' 13 SETTEMBRE 2004

PIZZERIA ROSSO POMODORO - Via Milazzo, 97 - Pavia - Tel. 0382/33593

PIZZA VERACE

abbinata al vino DOC. O.P. Pinot Nero vinificato in bianco
Cantina di Casteggio - Casteggio - Tel. 0383/806311

AGRI-USED

Novità in vista per l'Autunno Pavese 2004. Quest'anno si inaugura una nuova iniziativa collaterale alla kermesse pavese, chiamata Agri-Used. Un mercato espositivo di compra-vendita di macchinari agricoli usati, che sarà allestito all'aperto durante tutti i cinque giorni della manifestazione.

Nel corso dell'evento sono previsti momenti di **“cultura agricola”** con brevi incontri di informazione e formazione sulla nascita e l'utilizzo delle attrezzature agricole e una esposizione di macchinari d'epoca, piccola ma di qualità. Ma non mancherà anche un momento dedicato allo spettacolo, con esibizioni notturne di una trebbiatrice in legno in funzione al massimo delle proprie capacità produttive. Se non l'avete mai vista, potrebbe essere un'esperienza davvero sorprendente.

ESPOSITORI AGRI-USED

1) AGRINOVAC srl – sig. Pinuccio Mascarello
Via Piemonte, 20 – 27028 S.Martino Siccomario
0382.556664 – 335.7786418

2) CONSORZIO AGRARIO PROVINCIALE di Pavia – sig. Montemartini
Strada Bellingera – 27100 Pavia
0382.412511

3) MIGLIAVACCA di Migliavacca Giuseppe&Franco snc
Via Mazzini 49 – 27031 Candia Lomellina (PV)
0384.74031

4) PANEMON snc – sig. Panetto
v.le Monte Grappa , 26 – 27100 Pavia
0382.469253

5) PERONI snc di Peroni Aurelio & Laura
Via Gramsci 6 – 27010 Giovenzano (PV)
0382.926747 – 926013

6) SAVARE' Macchine Agricole
S.Angelo Lodigiano (LO)

CALENDARIO INCONTRI di “CULTURA AGRICOLA”

10 settembre ore 21.30: evoluzione della coltivazione del riso

11 settembre ore 21.30: evoluzione della zootecnia da latte

12 settembre ore 17.00: evoluzione della coltivazione del riso

12 settembre ore 21.30: evoluzione della meccanizzazione in agricoltura

SLOWFOOD E AIS: LE INIZIATIVE PER “AUTUNNO PAVESE 2004”

L'Autunno Pavese punta sempre più in alto. Quest'anno, in una sala appositamente dedicata, si svolgeranno alcuni incontri di grande livello, curati da due tra le più importanti realtà del mondo enogastronomico: SlowFood e AIS Lombardia (Associazione Italiana Sommelier). Il programma prevede quattro serate a tema, dal 10 al 13 settembre, alle ore 20,45:

- **“Le locande d'Italia”**
- **“La frutta dimenticata della Valle Staffora: dal frutto alle ricette”**
- **“Sanguinaccio, salame di fegato e cotechino”**
- **“Sua maestà il tartufo”**

Il tutto accompagnato dalle degustazioni di vini consigliati da AIS Lombardia.

LE BUONE COSE DELLA PROVINCIA PAVESE

LINGUE DI GATTO

Biscottino da tè, classica produzione della Pasticceria Bordoni

BISCOTTI DI RISO

Biscotto che segue la tradizione delle zone risicole

PASTICCERIA BORDONI – Via San Paolo, 5 – 27100 PAVIA

MIGNON DI PASTA FROLLA

Varietà di biscotti in miniatura

CROSTATA DI MARMELLATA

Classica torta con confettura artigianale

PASTICCERIA CASASCHI – C.SO STRADA NUOVA, 21 – 27100 PAVIA

I CASERECCI

Fragranti biscotti tipici dell'Oltrepo'

PASTICCERIA DOLCISSIMA – VIA ROMA, 2 – 27050 CASEI GEROLA

OFELLE DI PARONA

Dolce vanto di Lomellina

CIALDE AL MAIS

Fragranti biscotti di farina di grano

PIZZICHI'

Il croccante biscotto con uvetta e soia

FORNO COLLIVASONE – VICOLO TURATI, 1 – 27020 PARONA PV

TORTA PARADISO

Soffice torta dal tradizionale gusto delicato

TORTA NOCCIOLE

TORTA DI MANDORLE

Squisita frolla con mandorle

TORTA ALL'ARANCIO

Prelibatezza al gusto d'arancio

TARTUFI AL BACIO

Un classico che non si rifiuta mai....

PRALINE ASSORTITE

Finissimi cioccolatini assortiti

DOLCIARIA GIGI – VIA TURATI, 26 – 27028 SAN MARTINO SICCOMARIO PV

CIAMBELLE ALL'UVETTA

Dolce all'uvetta, ideale per le merende pomeridiane

IL DIO PAN di PRE PIETRO & C. S.N.C. – VIA ROMA, 11 – 27045 CASTEGGIO PV

OFELLE

Biscotto artigianale ancora lavorato a mano

CROCCANTINI DI MANDORLE

Dolci biscotti arricchiti dalle mandorle

PAPILLONS AL CIOCCOLATO

Deliziosa creazione al sapore di pasta frolla al cacao

IL FORNO PIU' DI BIGI di TERZAGHI Maria Iside – Via L.Toma, 6 – 27010 PARONA LOM. PV

PASTICCERIA DA FORNO

Fragranti dolcezze per ogni occasione

PASTICCERIA MEDAGLIANI – C.SO CAVOUR, 37 – PAVIA

TORCETTI

Soffici ciambelle fragranti di burro

MERINGHE ALLA NOCCIOLA

...quando la meringa racchiude un cuore di nocciole tritate...

MERINGHETTE

Soffici spumini

FROLLINI AL CIOCCOLATO

... ideali per ogni occasione...

POLENTINE

Dischetti di farina gialla e bianca e scorza d'arancia

PASTA FROLLA

Anelli di pasta frolla profumati di vaniglia

BRUTTI MA BUONI

...delizie di albume, mandorle e nocciole

PASTICCERIA POZZATO AGOSTINO – VIA DOSSO, 20 – 27020 BREME PV

TORTA DI RISO

Gradevole dolce privo di farina di grano: ineguagliabile peculiarità della gastronomia lomellina

BISCOTTI DI RISO

Povero ma nobile come la tradizione contadina da cui nasce, il biscotto di riso è diventato ineguagliabile peculiarità della gastronomia lomellina

PASTICCERIA STRADA ANTONIO P.ZZA DEL POPOLO, 19 – 27039 SANNAZZARO PV

TORTA PARADISO

Pluripremiata torta creata da Enrico Vigoni nel 1878 dal gusto semplice che resiste alle mode. E' diventata il simbolo della città.

VISCONTEO

Dolce di pasta lievitata al delicato gusto di albicocca;
nella foggia ricorda una corona: da cui il nome Visconteo
in omaggio ai Signori di Pavia.

PASTICCERIA VIGONI ENRICO VIA STRADA NUOVA, 110 – 27100 PAVIA PV

BRAMANTINI

Delicati frollini recanti in rilievo la Torre del Bramante di Vigevano

MERENDINE

CROISSANT

...per una deliziosa colazione

CROSTATA ALLA MARMELLATA

CROSTATA DI MELE

Deliziose creazioni di pasta frolla

PASTICCERIA VILLANI – CORSO PAVIA, 75/b – 27029 VIGEVANO PV

TORTA DI MANDORLE

Specialità di Varzi

PASTICCERIA ZUFFADA - VIA LOMBARDIA, 66 – 27057 VARZI PV

GRANIN DI RISO

Un fragrante biscotto con il nobile cereale riso

CIOCORISO

Un delizioso abbinamento riso soffiato e cioccolato

RISO SCOTTI SPA – VIA TORRETTA, 23 – 27100 PAVIA

*I dolci sono abbinati a Moscato e Sangue di Giuda
DOC dell'Oltrepò Pavese*

ELENCO AZIENDE PARTECIPANTI “BOTTEGHE ARTIGIANE”

AGUZZI DARIO

LIUTAIO - RESTAURATORE

Via IV Novembre, 13 – 27018 Vidigulfo (PV)

Tel. 0382/696134

dario.aguzzi1@tin.it

CNA

Via Montegrappa, 15 – 27100 Pavia

Tel. 0382/433111 – Fax 0382/578504

www.cnapavia.it

CAVALLARI GIANCARLO

FOTOGRAFO

Via Enrico Berlinguer, 21 – 27012 Certosa di Pavia (PV)

Tel. e Fax 0382/933559

info@studiocavallari.com

CSO

CENTRO SERVIZI ORAFO

Via Cavour, 43/45 – 27035 Mede (PV)

Tel. 0384/805664

FAVOLE DI CERA

FABBRICAZIONE DI CANDELE ARTISTICHE

Via Mascheroni, 7 – 27100 Pavia

Tel. e Fax 0382/304797

www.Favoledicera.it

Favoledicera@libero.it

F.LLI PEDRAZZI

COSTRUZIONE E RESTAURO ORGANI DA CHIESA

Loc. Colombera, 6 – 27043 Broni (PV)

Tel. 0385/250338 – Fax 0385/259392

pedrazziorgani@tiscali.it

G.M. DI GROSSI GIUSEPPE

MOBILI D'ARTE - RESTAURI

Via Ca' Paterna, 2 – 27017 Pieve Porto Morone (PV)

Tel. 347/5377275 – Fax 0382/78719

GIARDINI ETTORE

STUDIO DI DECORAZIONI

Via Nicorvo, 56 – 27038 Robbio (PV)

Tel. 0384/670112 – Fax 0384/670112

ettoregiardini@libero.it

IL CANTUCCIO DI ROSABELLA

CONFEZIONE BOMBONIERE, ARTICOLI REGALO

Via IV Novembre, 41 – 27019 Villanterio (PV)

Tel. 0382/963402 – Fax 0371/99081

LA BOTTEGA ARTIGIANA
VETROFUSIONE E DECORAZIONE CERAMICHE

Via Teodolinda, 2 – 27100 Pavia
Tel. 0382/539587

MAGLIFICIO BEA SNC
PRODUZIONE MAGLIERIA

Via Chiesa, 17 – Fraz. Balossa B. 27030 Mezzana Bigli (PV)
Tel. 0384/886880 – Fax 0384/886500
acmcgc@tin.it

MASSOLINI IMPIANTI
IMPIANTI ELETTRICI E AUTOMATISMI PER CANCELLI

Via Pavia, 50 – 27010 Borgarello (PV)
Tel. 0382/925734 – Fax 0382/938511

PERNA IMPIANTI SNC
ELETTRICISTA

Via Mario Ponzio, 45 – 27100 Pavia
Tel. 0382/575830 – Fax 0382/576877

PHONOVox SNC
COSTRUZIONE JUKEBOX, GIOCHI ELETTRONICI

Via Industria e Artigianato – 27049 Stradella (PV)
TEL. 0385/277044 - FAX 0385/241707
Phonovox@libero.it

PONZIO-OLONA SERVIZI GRAFICI
PRODUZIONE ARTICOLI GRAFICI, LITOGRAFIA, TIPOGRAFIA, FOTOLITO, LEGATORIA,
STAMPA LIBRI

Strada Vicinale della Pieve, 10 – 27010 COPIANO (PV)
Tel. 0382/968151-52 Fax 0382/968093
ponzio.olona@tin.it

STUDIO OROLOGERIA GIANROSSI PAOLO
LABORATORIO DI OROLOGERIA

Via Simone del Pozzo, 15 – 27029 Vigevano (PV)
Tel. 0381/88605
Fax 0381/88505
www.gianrossi.it
info@gianrossi.it

TUTTODIPINTO
REALIZZAZIONE E DECORAZIONE DI COMPLEMENTI D'ARREDO E OGGETTISITICA

Via Ettore Rovati, 32 – 27049 Stradella (PV)
Tel. 0385/246344 – Fax 0385/245717
elfugazza@libero.it

ELENCO ALLEVATORI

RASSEGNA INTERPROVINCIALE DEL CAVALLO DI RAZZA HAFLINGER ITALIA

BERTOLOTTI GRAZIANO FELICE	Via S. Giuseppe, 16 27010 Inverno e Monteleone (PV)
BOLDURA ANNIBALE	Via Villanterio, 4 27019 Gerenzago (PV)
BORRONE MARCO	Via del Merlo, 20 27058 Voghera (PV)
BRICHETTI GIANCARLO	Fraz. Ca' Fabbri, 5 27052 Roccasusella (PV)
CAVAGNA CESARE	Via Negrotto Cambiaso, 39 27058 Voghera (PV)
CICALA RUGGERO	Via Campo del Pero, 13 27020 Olevano Lomellina (PV)
COTTA RAMUSINO ENRICO	Cascina Frati 27020 Valle Lomellina (PV)
DE GENNARO ROBERTA	Via Grumello, 13 27100 Pavia
DE NICOLA PAOLO ENRICO	Via Gambolina, 42 27029 Vigevano
FARINA VALENTINA	Via Roma, 13/A 27010 Spessa (PV)
FERRERI STEFANO	Via Castello, 75 27020 Cernago (PV)
FONDAZIONE ADOLESCERE	Viale Repubblica, 25 27058 Voghera
GARLASCHI CESARE	Via Pontevecchio, 5 27010 Marzano (PV)
GRANATI FILIPPO	Casc. Quaina 20075 Lodi
GRASSI GIOVANNA	Via Fornace, 3 27050 Codevilla (PV)

MAGGI GIANCARLO	Str. Cornaggia, 39 27050 Voghera (PV)
MAGNAGHI VIRGINIO	Via Chiesa, 27 27010 Maghermo (PV)
MASTELLA MARIO	Via Vecchia Cassolnovo, 54 27029 Vigevano (PV)
MORETTI ANGELO GAETANO	Via Vignali, 104 – Camporinaldo 27010 Miradolo Terme (PV)
PAGANI GIANANDREA	Cascina S. Giuseppe 27030 Zeme Lomellina (PV)
RAPETTI NIRVANA	Via Valverde, 17 27058 Voghera (PV)
RUGGIERI DONATO	Strada Cervesina di destra, 4 27058 Voghera
SACCHI CRISTINA	Via Matteotti, 96 27010 Marzano (PV)
SAVI DANILO	Fraz. Scazzolino, 23 27040 Rovescala (PV)
VERCESI LUIGI	Fraz. Fabbrica, 12 27040 Arena Po (PV)
VILLA SILVIA MARIA	Via Pescara, 36 20142 Milano
ZUCCOLO ADELINO	Via Gravellona, 37 27024 Cilavegna (PV)

MOSTRA PROVINCIALE DEL BOVINO DA LATTE

AZ. AGR. VERCELLI S.S.	Casc. Vercelli 27015 Landriano (PV)
AZIENDE AGRICOLE GARBELLI	Casc. Paltinera 27010 Linarolo (PV)
BATTAGLINI ERNESTO	Casc. Ghisalba 27010 Giussago (PV)
BERETTA F.LLI GIOVANNI E ANTONIO	Fraz. Due Porte 27010 San Genesio ed Uniti (PV)
BROGLIA FRANCO – CARLO ANNIBALE	Casc. Settimo 27010 Bornasco (PV)
BUSI F.LLI CARLO E GIANLUIGI	Casc. Baccaria 27020 Borgo San Siro
CABRINI CESARE E CABRINI PIERGIULIO	Via Marconi 27010 Ceranova (PV)
CAMANA FRANCO	Via Vignale I, 20 27030 Confienza
CASALONE GIUSEPPE E AGOSTINO	Casc. Dado 27030 Confienza (PV)
CHIERICO LUIGI ANTONIO	Casc. Busto di Ferro 27010 Valle Salimbene (PV)
COOP. SOC. ALLE CASCINE A.R.L.	Casc. Granzetta 27010 Siziano (PV)
PRICCA F.LLI GIUSEPPE E CESARE	Monteleone 27010 Inverno e Monteleone (PV)
RIZZI MICHELE E MARCO MARIA F.LLI	Az. Agr. Boschetto 27020 Torre d'Isola

MOSTRA PROVINCIALE DEL BOVINO DA CARNE

**AZ. AGR. PRATOLINA SAS
DI CAPELLI A.&C.**

C.na Pratolina
27010 Badia Pavese (PV)

CAMPARI LUIGI

Via Pizzocaro, 47
27010 Vistarino (PV)

DOTTO ROBERTO

Via Vivente, 6
27010 Vistarino (PV)

ALLEVATORI AVICOLI

CARNEVALE SCHIANCA GIANCARLO

Via A. Gramsci, 4
27020 Dorno (PV)

INCAO SERGIO

Via A. Gramsci, 31
27028 San Martino Siccomario (PV)

LUCOTTI GIUSEPPE

Via Bandirola, 4
27058 Voghera (PV)

SCARAMPI ETTORE

Via Roma, 10
27043 Broni (PV)

SGAMBATI CHIARA & GIULIA

Strada Valverde, 17
27058 Voghera (PV)

ALLEVATORI CONIGLI

APONE MATTEO	Casc. Pila Belvedere, 1 27018 Vidigulfo (PV)
ARECHI LIVIO E MAURO	Via Olona, 15 27014 Corteolona (PV)
BERTOLOTTI GIANFRANCO	Via S: Giuseppe, 37 27010 Inverno e Monteleone (PV)
BIGNAMINI RENZO	Via Vittorio Veneto, 207 27010 Santa Cristina e Bissone (PV)
BORGHESI PIERANGELO	Via Roma, 100/2 26020 Spinadesco (CR)
BORGHI EMILIO E GIANLUCA	Via Mazzini, 8 27010 Vistarino (PV)
CAPRIOLI MARIO	Via Cantarane, 15 – Vho 26034 Piadena (CR)
CLARIZIO MASSIMO	Via Roma, 44 27050 Pizzale (PV)
COLOMBO SALVATORE	Via Alfieri, 5 27029 Vigevano (PV)
ENDIMINI NARDINO	Via Craviolo, 55 27050 Cervesina (PV)
FERRARIS PIER ANDREA	C.so Novara, 85 27029 Vigevano (PV)
FORBITTI ALESSANDRO	Via Grua, 17 27034 Lomello (PV)
FUGAZZA LUCIO E STEFANO	Via Sgarbina, 15 27054 Montebello della Battaglia(PV)
GROPPO FRANCO E MANUELA	Via Rossini, 1 27020 Casei Gerola (PV)
Istituto d'Istruzione Sup. "STANGA"	Az. Abbazia – loc. Bettenesco 26043 Persico Dosimo (CR)
LISCI GUIDO SILVIO	Via Gusmani, 7 27036 Mortara (PV)

MAGGI GIAN LUCA	Via Meda, 37 27040 Pinarolo Po (PV)
MERA GIANMARIO	Via Roma, 75 27024 Cilavegna
NEGRI PIER ROCCO E GAZZIERO STEFANIA	Via Bellini, 29/b 27020 Gravellona Lomellina (PV)
PATRESE RINO	Via Lombardia, 105 – fraz. Oriolo 27058 Voghera (PV)
PAVESI GIORGIO	Via Umberto I, 19 27010 Roncaro (PV)
ROMANI MARCO	Via Borsellino, 2 27028 San Martino Siccomario (PV)
SACCHI LUISA	Cascina Buonaparte 27030 Ottobiano (PV)
SCARAMPI ETTORE e LECERF ALESSANDRO	Via Roma, 10 27043 Broni
SGAMBATI CHIARA E GIULIA	Strada Valverde, 17 27058 Voghera (PV)
SPELTA MANUELE	Via Genova, 12 27100 Pavia
VISMARA ROBERTO	Fraz, Campo Morto, 11 27010 Siziano (PV)
ZEFFERINI LUCIANO	Via Nobili, 49/b 27010 Inverno e Monteleone

Per Informazioni:

Segreteria operativa Autunno Pavese:

Palazzo Esposizioni, P.le Europa - 27100 Pavia

Tel. 038224786 – Fax 038233470

Ufficio Stampa: *Epoché*, Via Frank, 11 - 27100 Pavia,

Tel. 0382538727 Fax 0382537821, E-mail: autunnopavese@miapavia.com