



Paolo Ruffini Show in palcoscenico ad Autunno Pavese DOC

Showcooking d'Autunno con il Gambero Rosso



Pavia, 24 settembre 2016. Domenica 25 settembre terza giornata di Autunno Pavese DOC centrata sul tema "food". Si comincia sul palco, nella boule de neige ideata dal direttore artistico Marco Lodola, con il primo **showcooking visual food del Gambero Rosso** a cura di Rita Loccisano alle 11.. Gusto e sguardo si incontrano nelle creazioni visual realizzate con i prodotti del territorio. Altro appuntamento alle 19,30.

Sempre al mattino alle 10 si apre il workshop "*Il gusto della salute. Eccellenze agroalimentari del pavese*" organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia e dall'Università di Pavia nell'ambito del progetto PAVIA2020 dedicato alle eccellenze agroalimentari del pavese per il benessere. Si rivolge agli operatori coinvolti nella preparazione e distribuzione degli alimenti, dei responsabili della ristorazione collettiva e dei consumatori, indicando la valorizzazione in un'ottica salutistica dei prodotti locali, tipici del territorio pavese, come riso e altri cereali, vino, orticole e prodotti lattiero caseari. Pranzo finale dedicato all'utilizzo dei prodotti locali in chiave

Continuano le **degustazioni** di risotto, a partire dalle 19, con il *Risotto Carnaroli mantecato con pasta di salame e Bonarda a cura del Ristorante LOCANDA DEL CARMINE* di Pavia.

Nell'area salumi e formaggi si possono degustare, tra l'altro, salame di Varzi, salame d'oca di Mortara, pancetta, cotechino, Stafforella, grana, taleggio, e altri tipici prodotti caseari. Il pane è offerto dalla Associazione Panificatori della provincia di Pavia.

Nello Street food d'AUTUNNO, una nuova area di degustazione, mangi o porti via hamburger serviti con prodotti locali, veggieburger di zucca, paste ripiene con deliziosi sughi e altro ancora per chi cerca la novità nella tradizione pavese.

Autunno Pavese Show all'insegna del cabaret con Paolo Ruffini Show. Seguito da djset con Alessandra Casto e Lukas.

Nell'area **laboratori** le mani vanno in pasta alle 11 con i "I segreti del pane fatto in casa" - laboratorio pratico a cura di Josè Consolandi Tecnico di Panificazione e Pier Egidio Lodola Panificatore e docente Scuola APOLF – organizzato dall'Associazione Panificatori della Provincia di Pavia, Alle 15 "Mani in pasta: ora tocca a voi!" - a cura di *Domenico Spadafora*, Chef Patissier tutor di pasticceria e cioccolateria di "Detto Fatto" di RAI 2. Alle 16.30 protagonista la "Quinoa: il cibo degli dei" / laboratorio di cucina a cura dello *Chef Giampiero Giannini di La cucina di Gianmaria*. Alle 18 "Un viaggio nel buio", singolare degustazione in cui la vista sarà assolutamente esclusa a cura di *ONAV*. *Dalle 19. "La Bonarda, il Riesling e i loro profumi"*, degustazione sensoriale abbinata a profumi a cura di *AIS*.

Durante l'orario di Autunno Pavese DOC è prevista l'**apertura straordinaria** delle *Pinacoteche* situate al primo piano del Castello e della mostra *Novecento nelle collezioni dei Musei Civici con accesso gratuito* per i visitatori di Autunno Pavese DOC. Con il biglietto di Autunno Pavese DOC si potrà, inoltre, avere la riduzione sull'ingresso alla mostra "*Guttuso. La forza delle cose*" allestita nelle Scuderie del Castello. All'interno della manifestazione si potrà ammirare la mostra di *Giovanna Fra, "Sovraespsti"*.