



Camera di Commercio  
Pavia

56<sup>a</sup> Edizione

# AUTUNNO DOC A PAVIA

## A tavola con la tradizione

Inaugurazione giovedì 11 settembre 2008 ore 17

Dall'11 al 15 settembre 2008 a Palazzo Esposizioni di Pavia

Comunicato Stampa

Pavia, 10 settembre 2008

Giovedì **11 settembre alle ore 17** prende il via la **56<sup>a</sup> edizione di Autunno Doc a Pavia**, tradizionale appuntamento enogastronomico dedicato alle tipicità regionali agroalimentari e artigiane, che si svolge all'interno del **Palazzo Esposizioni** di Pavia.

La manifestazione è organizzata da **PAVIAMOSTRE**, Azienda Speciale della **Camera di Commercio di Pavia**, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della **Regione Lombardia**, della **Provincia di Pavia** e il contributo di **Banca Centropadana**.

Anche quest'anno il calendario della mostra è volto a valorizzare il legame che unisce **buon cibo, tradizioni territoriali e cultura**, con **degustazioni di prodotti tipici** dei territori pavese e lombardo e momenti di approfondimento con **ospiti illustri**.

**Il primo evento di rilievo** già durante la serata inaugurale di giovedì 11 settembre, dopo il taglio del nastro da parte delle autorità: **"A cena con Paolo Massobrio"**. L'illustre giornalista e massimo esperto italiano di enogastronomia introdurrà il pubblico alla 56<sup>a</sup> edizione di **Autunno Doc a Pavia** e alle eccellenze produttive locali presenti in mostra. Con l'occasione Massobrio presenterà in anteprima assoluta la sua ultima fatica letteraria: **Adesso. 365 giorni da vivere con gusto**, un grande libro-agenda suddiviso in dodici mesi dove trovano spazio gustose ricette, abbinamenti con vini, consigli di *bon ton* e piccoli trucchi di economia domestica.

Ecco alcune iniziative di **Autunno Doc a Pavia**:

- **"Cene al ristorante"**, curate da **ristoratori selezionati** con i piatti della tradizione pavese e lombarda. Solo su prenotazione.
- **Le serate dei risotti**, ristoratori locali proporranno le loro migliori ricette ogni sera a **partire dalle ore 19** nell'accogliente **Sala dei Risotti**.
- **Paste e Pasta**, ogni sera a **partire dalle ore 19** presso l'**Area Degustazioni** il pubblico potrà assaggiare le rinomate **paste ripiene** (ravioli, tortellini, agnolotti, ecc.) tipiche del territorio pavese e lombardo.
- **Dolcezze Pavesi**: tra **torte Paradiso, Tartufi al bacio, Ofelle e Arabelle** arriva il momento del dolce.

Organizzazione a cura



Con il patrocinio



Con il patrocinio



Con il contributo



Media Partner





Camera di Commercio  
Pavia



- **FormagginCascina**, per la prima volta gli allevatori pavesi offrono al pubblico i loro prodotti come **tome**, **formagelle** e **latte fresco**, in un evento dedicato esclusivamente alle produzioni casearie.
- **Gustando... si impara**: corso per **"aspiranti assaggiatori"** a cura della **FISAR**, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Iscrizione obbligatoria.
- **Laboratori creativi**: arte e creatività si mescolano nei laboratori creativi di Autunno Doc, dai misteri della vigna alle mucche dipinte e tanto altro ancora...
- **Pavialleva**, all'esterno di Palazzo Esposizioni, uno spazio dedicato agli animali d'allevamento (prevalentemente bovini e da quest'anno anche suini), oltre all'esposizione di cavalli da corsa.
- Le **Fattorie Didattiche raccontano...** attraverso laboratori ludici i più piccoli scoprono la campagna, i suoi mestieri e i suoi sapori.
- **Artigianarie Pavesi**, le eccellenze artigiane regionali in mostra.

Nel corso di tutta la manifestazione il pubblico sarà invitato a partecipare ai numerosi **laboratori** e **incontri enogastronomici** oltre alle consuete **degustazioni** di **prodotti tipici regionali**.

In più di mezzo secolo la manifestazione **Autunno Doc a Pavia** si è consolidata come appuntamento tradizionale di richiamo sia per il pubblico sia per le realtà produttive locali. Negli ultimi anni la mostra ha raggiunto la media di **25.000 visitatori**, con la partecipazione delle migliori **aziende vitivinicole, agricole, casearie, delle carni e dei salumi** della Provincia di Pavia e della Lombardia, pronte a offrire la degustazione dei loro prodotti, dal **riso** alle **paste ripiene**, dai **salumi** ai **formaggi**, dai **dolci** ai **vini**.

Da quest'anno **Autunno Doc a Pavia** si avvale della collaborazione di due autorevoli media partner: **Gammaradio Pavia** (FM 87.9 – 99.3) e **Radio Ticino Pavia** (FM 91.8 – 100.5). Le due emittenti offriranno ai rispettivi bacini di utenza aggiornamenti e collegamenti in tempo reale da Palazzo Esposizioni, comunicando giorno per giorno le iniziative in corso e intervistando i protagonisti della manifestazione.

#### Orari 56<sup>a</sup> edizione Autunno Doc a Pavia

Giovedì, Venerdì e Lunedì 17.00/24.00; Sabato 15.00/24.00; Domenica 10.00/24.00.

#### Ingresso:

intero € 4,00 - ridotto € 2,50 gratuito fino ai 12 anni. **Chiusura biglietteria ore 23.30.**

Sul sito [www.autunnodocpavia.it](http://www.autunnodocpavia.it) è possibile registrarsi e ottenere lo **sconto** sul biglietto di ingresso (intero) alla manifestazione, l'ingresso sarà di **€ 2.50**.

Informazioni per il pubblico: Palazzo Esposizioni – P.le Europa 1 – 27100 Pavia.

**PAVIAMOSTRE** 0382/39.32.69-237. E-mail: [paviamostre@pv.camcom.it](mailto:paviamostre@pv.camcom.it).

**Ufficio Stampa: Silvia Trovato Comunicazione** - Milano. Tel: 02/45.48.41.90 – 348/0006859. [info@silviatrovato.com](mailto:info@silviatrovato.com).

Organizzazione a cura



Con il patrocinio



Con il patrocinio



Con il contributo



Media Partner

