



@Autunnopavese

Davide Oldani lancia la zuppa 2.0 nei ristoranti pavesi ***Lo chef inaugura il gusto #tipicamentebuono del territorio***

Palazzo Esposizioni a Pavia pieno di visitatori al primo giorno di apertura.

Davide Oldani ha presentato ad Autunno Pavese 2018 la sua ricetta di Zuppa Pavese 2.0. nel giorno dell'inaugurazione del salone del gusto #tipicamentebuono del territorio pavese, gremito di numeroso pubblico nel Palazzo Esposizioni appositamente rinnovato.

Una rivisitazione della tradizionale ricetta in stile Oldani con uovo barzotto e passatelli. L'intera ricetta si troverà nel libretto che, a partire dai prossimi giorni, riceveranno i clienti che mangeranno la zuppa pavese servita nei ristoranti pavesi che partecipano al progetto della Camera di Commercio. Ogni ristorante la sua zuppa ma in tutti il piatto di porcellana realizzato da Stefano Bressani interpretando la ricetta dello chef.

Storia, alta cucina e arte. La ricetta di Davide Oldani è stata, infatti, interpretata da Stefano Bressani in un'opera, un piatto di porcellana numerato, che si troverà nei sette ristoranti pavesi che partecipano al progetto.

RISTORANTE PIAZZA ITALIA - Pavia

RISTORANTE ANTICA POSTERIA DEI SABBIONI – SAN MARTINO SICCOMARIO

RISTORANTE BAZZINI – CANNETO PAVESE

HOSTERIA LA CAVE CANTU - CASTEGGIO

ALBERGO RISTORANTE SELVATICO – RIVANAZZANO TERME

LA LOCANDA DEL CARMINE - PAVIA

RISTORANTE TORRE D'AQUILA - PAVIA

Altre informazioni su: www.autunnopavesedoc.it