



Camera di Commercio  
Pavia



COMUNICATO STAMPA

## **AUTUNNO PAVESE 2024: AI BLOCCHI DI PARTENZA LA 70ESIMA EDIZIONE TRA CONFERME E NOVITÀ ASSOLUTE**

**Giovedì 3 ottobre il talk show in Piazza della Vittoria con chef stellati e produttori  
locali**

Pavia, 27 settembre 2024.

Siamo al conto alla rovescia: la storica rassegna enogastronomica, organizzata dalla Camera di Commercio di Pavia tramite la sua Azienda Speciale Paviaviluppo, si prepara a stupire ancora una volta con un fitto programma che mette in primo piano le eccellenze e le tipicità del territorio pavese. Dal 4 al 7 ottobre a Palazzo Esposizioni di Pavia va in scena l'edizione n. 70, che promette di essere ricca di novità e conferme.

Al debutto c'è l'evento **AP TALK**, in programma giovedì 3 ottobre alle 18:00 sullo sfondo di Piazza della Vittoria a Pavia. Il talk show, moderato dalla giornalista Giulia Piscina di Finanza Now e Forbes Italia, vedrà un confronto tra importanti chef e produttori locali. Tra i protagonisti ci saranno chef di fama come **Davide Oldani** (D'O, Cornaredo), Laura Chierico (Ristorante Chierico, Carbonara al Ticino), Enrico Gerli (I Castagni, Vigevano) e Giovanni Ricciardella (Cascina Vittoria, Rognano). A dialogare con loro i rappresentanti del mondo produttivo locale: Fabiano Giorgi, Presidente del Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese, Silvia Garavaglia, Presidente di Coldiretti Pavia, Pierluca Ambrosioni, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi, e Franco Tolasi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame d'Oca di Mortara. L'evento sarà un'occasione per esplorare il legame tra chi coltiva e produce materie prime di qualità e chi le trasforma in cucina, con uno sguardo rivolto all'innovazione e al rispetto della tradizione. Durante la serata verranno inoltre premiate le aziende storiche espositrici di Autunno Pavese. Al termine è prevista una listening music session a cura di Ben DJ, che accompagnerà il pubblico fino alle 22:30. Il talk sarà anche l'evento conclusivo della **Settimana del Gusto pavese**, iniziativa che ha esteso la portata di Autunno Pavese a ristoranti, bar e negozi alimentari di Pavia dal 25 settembre al 3 ottobre.

La **Fiera** aprirà le porte venerdì 4 ottobre dalle 17:00 alle 24:00, sabato 5 dalle 16:00 all'1:00, domenica 6 dalle 11:00 alle 24:00 e lunedì 7 dalle 17:00 alle 24:00, presso il Palazzo Esposizioni di Pavia in Piazzale Europa 1. Il biglietto intero ha un costo di 5 euro ed è valido anche per il giorno successivo, mentre il ridotto per gli over 65 è di 2,50 euro. È previsto inoltre il pacchetto famiglia AP4KIDS al prezzo complessivo di 5 euro, che include due adulti e bambini sotto i 14 anni. Per facilitare l'accesso alla Fiera, Autoguidovie, official carrier dell'evento, ha predisposto un servizio di trasporto pubblico, con le linee urbane 3 e 3C attive fino alle 21:00. Per chi desidera rientrare a tarda ora, sarà disponibile il servizio Noctibus, attivo tutti i giorni dalle 20:00 all'1:00 e prenotabile tramite l'app MioBus. Inoltre, nelle serate di venerdì e sabato, dalle 23:00 all'1:30, sarà in funzione Morpheus, servizio di linea notturno, completamente gratuito, per gli spostamenti tra il centro di Pavia, la periferia e l'Università.

Imperdibili le Serate d'Autunno, quest'anno organizzate in collaborazione con Gambero Rosso Channel. Il primo appuntamento è previsto per venerdì 4 ottobre alle 21:00 con **Victoire Gouloubi**, chef e ambasciatrice della cucina africana, che proporrà uno show cooking all'insegna della fusione di sapori e culture. Sabato 5 ottobre, sempre alle 21:00, sarà il turno di **Marco Brioschi**, che mostrerà come tradizione e innovazione possano convivere in cucina. Domenica 6 ottobre sarà la volta di Fabrizio Nonis, noto come **El Beker**, che con la sua competenza nel mondo della carne promette una performance coinvolgente. Lunedì 7 ottobre alle 21:00 chiuderà il ciclo lo chef amatissimo dal pubblico di Gambero Rosso Channel, **Giorgione**, che con il suo stile rustico e genuino porterà a Pavia la sua visione di cucina semplice e verace, tanto apprezzata dagli spettatori.

Ma gli appassionati di cucina potranno anche partecipare alle masterclass in cui saranno protagonisti vini dell'Oltrepò Pavese e le birre artigianali, in collaborazione con sommelier ed esperti del settore come Dimitri Domenichella, Lorenzo "Kuaska" Dabove, Gianmaria Gregori e Simone Bevilacqua.

Non mancheranno inoltre i laboratori per adulti e bambini. Tra questi, i più piccoli potranno partecipare ai laboratori "mani in pasta", dove potranno cimentarsi in lavori semplici e divertenti. Nelle aree dedicate alla degustazione, i visitatori avranno la possibilità di assaporare prelibatezze tipiche e golosità innovative, dai risotti preparati con Carnaroli da Carnaroli pavese ai piatti unici de L'Angolo del Gusto Pavese, il tutto accompagnato da un calice di vino dell'Oltrepò Pavese o da una birra artigianale.

Parallelamente, continua con successo **Autunno Pavese Tour**, il programma itinerante che permette di scoprire il territorio attraverso visite guidate e degustazioni presso aziende agricole, cantine e ristoranti. Con oltre 350 partecipanti nelle prime due settimane (in massima parte provenienti da fuori provincia), il tour ha dimostrato ancora una volta di saper intercettare l'interesse degli appassionati di prodotti tipici locali. Il Tour proseguirà fino a domenica 13 ottobre.

Il programma completo di Autunno Pavese è disponibile sul sito web [autunnopavesedoc.it](http://autunnopavesedoc.it) e sulla pagina Facebook ufficiale dell'evento (@AutunnoPavese).

*“La 70esima edizione di Autunno Pavese 2024 sarà un evento ancora più ricco di iniziative e appuntamenti – dichiara Giovanni Merlino, Commissario Straordinario dell'ente camerale - Questo per rendere l'Evento ancora più attrattivo, all'insegna delle eccellenti produzioni di qualità agroalimentare del nostro territorio. Lo sforzo che la Camera di Commercio, grazie al prezioso e insostituibile lavoro dell'Azienda Speciale Paviaviluppo, è stato veramente grande. Sono sicuro però che verrà apprezzato e ripagato dai pavese e da tutti i cittadini che andranno a Palazzo Ricevuti a degustare e comprare i nostri prodotti, esposti in una vetrina unica qual è Autunno Pavese”.*

Ufficio Comunicazione  
Paviaviluppo - Camera Commercio Pavia  
[paviaviluppo@pv.camcom.it](mailto:paviaviluppo@pv.camcom.it) - 0382.393271

Twitter @PAVIASVILUPPO  
LinkedIn Camera Commercio Pavia  
YouTube Camera Commercio Pavia