



Camera di Commercio
Pavia

COMUNICATO STAMPA

AUTUNNO PAVESE, ARRIVA L'EDIZIONE PIÙ RICCA DI SEMPRE

Dal 14 settembre al 13 ottobre, tra Fiera, Tour e Settimana del Gusto, la rassegna celebra il suo 70esimo compleanno nel segno dei sapori più autentici

Pavia, 16 settembre 2024.

È un programma davvero straripante quello con cui verrà onorato il traguardo della 70esima edizione di Autunno Pavese. La rassegna, organizzata dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso la sua Azienda Speciale Paviaviluppo, torna infatti con tantissime novità per celebrare la sua lunga storia di successi, mettendo come sempre al centro della scena l'offerta enogastronomica della provincia di Pavia. Degustazioni, masterclass, laboratori, show cooking e un'ampia partecipazione di produttori e artigiani, ma anche momenti da vivere in città e sul territorio.

La Fiera, a Palazzo Esposizioni di Pavia dal 4 al 7 ottobre, vedrà come sempre protagonisti riso, vino e salumi, birre artigianali, dolci, prodotti da forno, funghi, formaggi, conserve e tante altre eccellenze agroalimentari della provincia. Fino a lunedì 7 ottobre, si potrà scoprire e gustare l'autenticità dei prodotti enogastronomici locali, grazie alle proposte offerte da **50 stand espositivi**. Le quattro serate vedranno la partecipazione di chef di fama nazionale come **Giorgione, Victoire Gouloubi, El Beker e Marco Brioschi**, oltre a numerose attività per adulti e bambini. Intanto proseguono le proposte del **Tour**, partito con gli eventi di sabato 14 e domenica 15 settembre, che fino al 13 ottobre vedranno protagoniste le attività locali tra degustazioni, visite in cantina, cene tematiche e incontri per un totale di n. 18 eventi: una formula, adottata per la prima volta nel 2020, che permette di offrire ai visitatori esperienze autentiche e immersive nel cuore delle tradizioni. Infine debutterà la **Settimana del Gusto Pavese**, che dal 25 settembre al 3 ottobre animerà il centro di Pavia con offerte enogastronomiche a tema.

Per onorare questo traguardo importante sarà allestita una **mostra fotografica** sulla storia della manifestazione dal 1948 ai nostri giorni.

UN RICCO PROGRAMMA PER TUTTI I GUSTI

L'edizione 2024 della Fiera si presenta con un calendario fitto di eventi: oltre 30 tra masterclass, laboratori e cooking show, che permetteranno al pubblico di scoprire i segreti dei prodotti locali, dalle tecniche di degustazione alle modalità di preparazione delle ricette della tradizione. Gli appassionati di cucina potranno partecipare alle masterclass in cui saranno protagonisti vini dell'Oltrepò Pavese e le birre artigianali, in collaborazione con sommelier ed esperti delle delegazioni locali di **AIS, FISAR e ONAV** e **Lorenzo "Kuaska" Dabove** con l'Associazione pavese Amici della Birra. Le degustazioni dedicate ai vini, come le bollicine dell'Oltrepò Pavese e il Buttafuoco storico, saranno curate da esperti del settore che guideranno i partecipanti in un percorso sensoriale alla scoperta delle caratteristiche uniche di questi prodotti.

Non mancheranno inoltre i laboratori per adulti e bambini "mani in pasta", dove potranno cimentarsi in lavori semplici e divertenti guidati dagli chef dell'**Associazione Cuochi di Pavia**.

Domenica 6 ottobre a pranzo si potrà assistere ad un cooking show con degustazione tenuto dallo chef pavese **Giovanni Ricciardella** dell'Associazione Ambasciatori del Gusto che annovera tra i propri associati i migliori chef italiani.

LE SERATE D'AUTUNNO IN COLLABORAZIONE CON GAMBERO ROSSO CHANNEL

Confermate anche per l'edizione 2024 le Serate d'Autunno in Fiera, quest'anno organizzate in collaborazione con un partner d'eccezione come Gambero Rosso Channel. Ad aprire le danze sarà il venerdì 4 ottobre alle ore 21 la chef Victoire Gouloub, ambasciatrice della cucina africana, con un golosissimo cooking show fusion. Il concetto di "innovazione" in cucina sarà poi al centro della performance culinaria di Marco Brioschi, chef capace di spaziare dalla cucina classica alle tecniche più moderne, in programma sabato 5 ottobre alle 21. Protagonista della serata di domenica 6 ottobre, sempre alle ore 21, sarà invece Fabrizio Nonis in arte El Beker, esperto nel mondo della carne. A chiudere il ciclo di cooking show provvederà lunedì 7 ottobre alle 21 il seguitissimo Giorgione, figura simbolo di Gambero Rosso Channel, che porterà a Palazzo Esposizioni la sua cucina genuina e semplice, tanto amata dal pubblico.

LE AREE DI DEGUSTAZIONE

Confermata la tradizionale degustazione di risotti, ogni giorno una ricetta diversa. A prepararli, rigorosamente con il riso Carnaroli da Carnaroli pavese, tre tra i migliori Istituti professionali della provincia: APOLF PAVIA il venerdì e domenica, ISTITUTO I.S."L.COSSA"- Pavia il sabato, O.D.P.F. Istituto Santachiara – Stradella il lunedì. La domenica a pranzo, lo chef Giovanni Ricciardella effettuerà due cooking show durante i quali i visitatori potranno degustare e scoprire i segreti di uno degli *Ambasciatori del Gusto*.

I palati più esigenti troveranno ottime proposte nell'*Angolo del gusto pavese*, nel quale le scuole professionali proporranno ricette innovative come panini o pizze gourmet e classici come i secondi di carne della nostra tradizione.

Quest'anno la tasca con bicchiere per la degustazione, oltre ad avere un assaggio in più (5 coupon al costo di 6 euro) rispetto lo scorso anno, potrà essere utilizzata per assaggi anche di birra.

SETTIMANA DEL GUSTO PAVESE: UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA CITTÀ

Da mercoledì 25 settembre a giovedì 3 ottobre, Pavia ospiterà la Settimana del Gusto Pavese, portando nel cuore della città i sapori e le eccellenze locali che caratterizzano da sempre l'Autunno Pavese. Nei bar, ristoranti e negozi alimentari aderenti all'iniziativa, i visitatori potranno degustare piatti e prodotti tipici del territorio. Dopo tre degustazioni differenti, si otterrà un ingresso gratuito per la Fiera, ritirabile direttamente in biglietteria durante i giorni dell'evento (4-7 ottobre).

Ogni locale proporrà specialità tipiche, dai piatti della tradizione pavese come il salame di Varzi DOP e la zucca Berrettina, fino a esperienze più particolari come il gelato al burro salato e zafferano dell'Oltrepò Pavese. Sul sito sono elencati gli esercizi commerciali aderenti e le loro proposte.

AUTUNNO PAVESE BUSINESS: INCONTRO TRA PRODUTTORI E RISTORATORI A MILANO

Un evento esclusivo che porterà le eccellenze della provincia di Pavia al centro di Milano. Lunedì 23 settembre la Terrazza A' Riccione ospiterà un walk around tasting dedicato agli operatori del settore della ristorazione. Organizzato da Paviaviluppo in collaborazione con Italia a Tavola, l'evento vedrà la partecipazione di 30 produttori pavesi che presenteranno le loro eccellenze enogastronomiche in un contesto di Business to Business.

L'iniziativa offrirà agli operatori l'opportunità di scoprire, attraverso degustazioni e incontri diretti, i migliori prodotti del territorio pavese.

AP INNOVATION

Autunno Pavese non guarda solo alla tradizione ma anche all'innovazione. Quest'anno viene infatti introdotto uno spazio dedicato alle imprese che sviluppano tecnologie utili alle aziende enogastronomiche e agricole: **Autunno Pavese Innovation**. Sarà un'occasione di incontro fra imprenditori in cerca di nuovi partner, per restare sempre al passo con le ultime novità e per continuare a offrire un prodotto d'eccellenza. Gli incontri business si terranno **lunedì 7 ottobre** dalle 16 alle 18 presso il Palazzo Esposizioni e le aziende innovative coinvolte saranno: beSharp, ORA Energy Solutions, RESPECTLIFE, Saturnalia e Spazio Geco Società Cooperativa.

La manifestazione come tutti gli anni gode dei patrocini di Comune di Pavia, Provincia e Ente Risi. Questa edizione ospiterà, in due spazi espositivi, le future Camere di commercio consorelle Cremona e Mantova, la prima con il Consorzio Iutai e la seconda con una degustazione di prodotti tipici mantovani.

Anche per il 2024, Autunno Pavese ha scelto Autoguidovie, la società che gestisce il trasporto pubblico locale urbano ed extraurbano, come official carrier, condividendo gli stessi valori di sostenibilità, sostegno al territorio e valorizzazione delle eccellenze locali.

“Quello della 70esima edizione di Autunno Pavese è un traguardo importante per la Camera di Commercio di Pavia ma soprattutto per il nostro territorio e per gli operatori che lavorano con passione sulla qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole - dichiara il Commissario Straordinario Giovanni Merlino - . Oggi Autunno Pavese è un brand di tradizione e innovazione per i prodotti pavesi di eccellenza, una grande operazione di marketing territoriale, un appuntamento imperdibile per chi desidera scoprire e assaporare tutto il gusto del tipicamente buono nel contesto di un evento che guarda con entusiasmo alle prossime edizioni. Ricordo che sarà anche l'ultima edizione organizzata dalla nostra Camera di Commercio. A novembre prossimo Pavia si accorperà con Cremona e Mantova. Finisce un'epoca durata oltre 230 anni, pari agli anni del nostro Ente. Faremo di tutto perchè questa tradizione continui.”

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

Ufficio Comunicazione
Paviasviluppo - Camera Commercio Pavia
paviasviluppo@pv.camcom.it - 0382.393271

Twitter @PAVIASVILUPPO
LinkedIn Camera Commercio Pavia
YouTube Camera Commercio Pavia