



Speciale Autunno Pavese DOC 57°

Dal 2 al 5 Ottobre andrà in scena la 57a edizione di Autunno Pavese DOC, tradizionale appuntamento dedicato alle tipicità regionali agroalimentari e vitivinicole, che si svolge all'interno del Palazzo Esposizioni di Pavia.

La manifestazione è organizzata da Paviaviluppo, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e della Regione Lombardia - Assessorato all'Agricoltura.

Il calendario della mostra si presenta fitto di appuntamenti all'insegna del buon cibo, delle tradizioni territoriali e della cultura, con degustazioni di prodotti tipici dei territori pavese e lombardo e itinerari di scoperta del territorio attraverso le sue molteplici tipicità.

Tra le novità di quest'anno, "Ristorazione e dintorni", un corso per aspiranti chef della cucina pavese organizzato dall'Associazione Cuochi di Pavia; "Gustando... si impara", corso per aspiranti assaggiatori di vino a cura della FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori; "Cioccolato e...", piccoli assaggi di deliziose scoperte per i sensi; "Fattorie Didattiche", per conoscere la campagna, i suoi mestieri e i suoi sapori; "Pavia e le sue Confraternite", dove i custodi delle numerose tipicità della tradizione enogastronomica pavese met-



tono in tavola i loro tesori; "I professionisti del gusto", serate enogastronomiche curate da ristoratori selezionati pavesi; "Paste... e Pasta", con le paste ripiene tipiche della tradizione culinaria pavese e oltrepadana da degustare; "Polenta e...", "Pizza & Pinot" e Degustazioni di Risotti.

E poi c'è anche il restyling del sito di "Autunno Pavese" (www.autunnopavesedoc.it), tuttora in fase di rinnovamento. Per informazioni: 0382.393237



Autunno Pavese doc e Terme

Anche l'Assessorato al Turismo e alle Attività Termali della Provincia di Pavia partecipa alla 57esima edizione di Autunno Pavese Doc, con uno stand interamente dedicato al Sistema Termale Pavese. Oltre a materiale promozionale, i visitatori interessati potranno quest'anno approfittare dell'occasione per ricevere consulenze gratuite dai medici termali e per provare trattamenti estetici rilassanti. In particolare, nelle giornate di Venerdì 2 e Sabato 3 Ottobre, dalle 18.30 alle 23, le Terme di Salice presenteranno mini trattamenti relax gratuiti, mentre il medico termale sarà disponibile per colloqui finalizzati all'aspetto terapeutico del termalismo. Nelle serate di Domenica 4 e Lunedì 5 Ottobre, invece, saranno gli operatori delle Terme President ad organizzare dimostrazioni di massaggi e trattamenti estetici, offrendo anche l'opportunità ai visitatori di un piccolo "assaggio" di massaggio cervicale. "L'Autunno doc - sottolinea l'Assessore Renata Crotti - rappresenta una importante occasione di promozione, visto il flusso notevole di visitatori".

Le cene con i "Professionisti del Gusto"

Venerdì 2 Ottobre - ore 20

Albergo Ristorante Selvatico di Rivanazzano T.

Crocchette di merluzzo dissalato su salsa di peperoni di Voghera

con O.P. Bianco "Brera" di Tenuta il Bosco

Lasagne farcite con zucca bertagnina e noci

O.P. Rosato frizzante DOC di Az. Agr. Montelio

Coscia d'anitra con pioppini accompagnata da medaglioni di polenta "ottofile"

O.P. Pinot Nero vinificato rosso DOC "Cà Nuè" dei Marchesi di Montalto

Budino alla cannella e pere ghiaccio

O.P. Moscato DOC di Az. Vitiv. Vanzini

Sabato 3 Ottobre - ore 20

Corte dell'Oca di Gioachino Palestro di Mortara

Insalata capricciosa in salsa Georgette Misto oca

O.P. Spumante Cuvée Bussolera di Az. Agr. Le Fracce

Minestra di Riso Lomellina

O.P. Pinot nero vinificato bianco DOC di Giorgi F.lli & C.

Oca ai tre colori

O.P. Buttafuoco storico DOC "Vigna Catelotta" - di Tenuta La Costa

Stella di cachi in fantasia con frutta

Piccola pasticceria

O.P. Moscato La Genisia "Raseidorato" DOC di Torrevilla

Domenica 4 Ottobre - ore 20

La Cena delle Confraternite

Cena tipica pavese in ricordo di Gianni Brera

Salame cotto d'oca (Ordine della Rana e del Salame d'Oca di Mortara)

Salme di Varzi DOP (Pegaso, Confraternita del Salame di Varzi di Pontenizza)

Pancetta pavese (Ordine della pancetta con contenta dell'Oltrepò Pavese)

Raspadura di Grana Padano (Confraternita della Raspadura di Torre d'Isola)

"Batalàvar" in brodo di carne e gallina (Confraternita del Batalàvar di Canneto Pavese)

Risotto dello Sguardo (Confraternita del Risotto di Sannazzaro dè Burgondi)

Cotechino Magro con spinaci (Confraternita del Cotechino Magro di Spessa Po)

Tranci di maialino agli aromi (Confraternita del Maiale di Certosa)

Dolci di Farina di Riso (prodotti a Denominazione Comunale di Origine del Comune di Sannazzaro dè Burgondi)

Micca di Stradella ("Ceppo" di Stradella)

Vini DOC dell'Oltrepò Pavese presentati da:

La Valle del Riesling, Club del Buttafuoco Storico, Associazione Moscato di Volpara.

Lunedì 5 Ottobre - ore 20

Bistrot Bartolini di Pavia

Patata soffice uovo e uova

O.P. Gran Cuvée Metodo Classico di Az. Agr. Travaglino

Risotto al gelato di rape rosse e salsa gorgonzola

IGT Riesling Provincia di Pavia "Olmo Bianco" di Fattoria Olmo Antico

Lingua salmistrata con giardiniera

IGT Barbera Provincia di Pavia "Garboso" di Az. Agr. Le Fracce

Crema di gianduia con salsa di yogurt di capra

O.P. Sangue di Giuda DOC

di Dagradi Cav. Giuseppe e Figli

Solo su prenotazione

Tel. 0382.393412

Tel. 0382.393237

Tel. 0382.393269

www.autunnopavesedoc.it

Le cene si svolgono presso il Salone Ristorante al 1° piano del Palazzo Esposizioni di Piazza Europa, 1 a Pavia

