

COMUNICATO STAMPA

Autunno Pavese 2023: si chiude con numeri da “stelle”

Pavia, 3 ottobre 2023.

Con **57 operatori pavesi**, circa **5.000 degustazioni** tra risotti e tipicità, **16.000 assaggi di vino e 9.000 visitatori** (ca. 40% in più del 2022) si chiude la 69esima edizione di Autunno Pavese, la kermesse delle eccellenze eno-agroalimentari della provincia di Pavia. Un bilancio decisamente positivo quello della fiera, che, oltre ad un'affluenza superiore rispetto alla scorsa edizione, conferma il concreto interesse dei partecipanti verso le masterclass, gli showcooking e i laboratori proposti con *sold out* per tutti i 40 eventi proposti.

Sono più di **1000 gli appassionati** coinvolti nelle masterclass e i laboratori “mani in pasta”: dalle verticali di vino a cura di Fisar, Onav, Ais, Consorzio Vini Oltrepò, Club Buttafuoco Storico e birra a cura dell'Associazione Pavese Amici della Birra ai corsi di cucina tenuti dagli chef dell'Associazione Cuochi Pavia fino ai agli eventi per i bambini.

Più che buoni i punteggi che emergono dai questionari di customer del pubblico: con una media di **8,50 come voto generale del gradimento della manifestazione**. La provenienza dei visitatori è in misura maggiore Pavia ma molti sono venuti da Milano, Piacenza e Lodi. Apprezzati in particolar modo i risotti, la molteplicità dei prodotti esposti e i “laboratori mani in pasta”.

Approvate a pieni voti anche le quattro serate organizzate in collaborazione con Identità Golose. In particolare, ha attirato il pubblico pavese e (non solo) la serata finale, che ha visto protagonisti gli stellati pavesi Dario Fisichella, chef del Villa Naj di Stradella con rana, pastinaca e ibisco e Valerio Tafuri del Lino di Pavia e il suo risotto erbe, capra e sgombro, per concludere con i leggendari paccheri di Bobo Cerea del Da Vittorio di Brusaporto.

“Direi che è stata una edizione veramente eccellente- dichiara Giovanni Merlino, Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pavia-. Ho sentito tutti, operatori e partecipanti, tutti soddisfatti. In verità qualcosa anche di più che soddisfatti. Sono molto contento per Pavia, per le Terre Pavesi, per i produttori delle eccellenze agroalimentari che hanno quest'anno partecipato. Soprattutto sono felice, e per questo li ringrazio di cuore, per le ragazze e i ragazzi di Paviaviluppo che hanno organizzato con intelligenza e passione questa edizione 2023. Questo è l'Autunno Pavese a cui pensiamo. Una vetrina delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. Una vetrina a cui invito a partecipare per il 2024 anche quelle aziende che negli anni sono state talvolta critiche per il format realizzato. Quest'anno abbiamo fatto un grande sforzo di idee e risorse, ma ne è valsa la pena. Grazie a tutti e ora lo sguardo è già rivolto al 2024.”

Proseguono fino a domenica 15 ottobre le iniziative di Autunno Pavese Tour con altri 15 eventi organizzati direttamente presso le aziende. Il programma completo è disponibile sul sito autunnopavesedoc.it.