



www.autunnopavesedoc.it

COMUNICATO STAMPA

Autunno Pavese DOC 2016: tutto il #gustopavese Il “click” d’inaugurazione venerdì 23 settembre

Pavia, 6 settembre 2016. **Autunno Pavese DOC 2016**, la rassegna enogastronomica dedicata ai prodotti pavesi e lombardi, apre le porte del **Castello Visconteo di Pavia dal 23 al 26 settembre**.

Un click alle ore 20 di venerdì 23, al posto del taglio del nastro, darà il via ai giochi di luce e di suoni ideati dal direttore artistico, Marco Lodola e inaugurerà la manifestazione che da sessantaquattro anni di seguito mette in mostra i prodotti di qualità delle aziende agroalimentari e vitivinicole del territorio pavese.

Sulle mura dell’antico monumento, comparirà il segno grafico che caratterizza l’edizione 2016 dell’Autunno Pavese DOC: la “boule de neige” del #gustopavese.

“Continuiamo nel nostro percorso di valorizzazione dell’intero territorio attraverso i prodotti di qualità che le nostre imprese sanno realizzare. Lo facciamo anche quest’anno con un Autunno Pavese che offre al pubblico un’idea di territorialità ricca di enogastronomia abbinata a cultura, storia, arte, musica, convinti che questo è il miglior modo per proiettare all’esterno il valore della nostra provincia” afferma il Presidente della Camera di Commercio, **Franco Bosi**.

Autunno Pavese DOC 2016 si svolge in collaborazione con il Comune di Pavia, con il patrocinio di Regione Lombardia e con il contributo della Fondazione Banca del Monte di Lombardia e



L'enogastronomia

Ottanta stand di prodotti tipici: riso, vino, salumi, formaggi, ortaggi, funghi, tartufi, prodotti da forno e non solo, saranno disposti nel cortile interno del castello sotto la tensostruttura progettata dall'architetto Carlo Golgi. La zona degustazione è dedicata ai formaggi, ai salumi tipici e ai risotti, cento ogni mezz'ora come da tradizione. Novità l'angolo "street food d'Autunno" dove piatti a base di carne o vegetariani, conditi o accompagnati da ortaggi e prodotti tipici, saranno cucinati nelle tipiche forme dello street food da mangiare sul posto o da portare via.

I workshop

Alcuni focus di approfondimento sui prodotti del territorio saranno realizzati in workshop ad invito realizzati in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia e le Associazioni di categoria: Il 25 settembre alle 10 è in programma "***Il gusto della salute. Eccellenze agroalimentari del pavese***" organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia e dall'Università di Pavia nell'ambito del progetto PAVIA2020. Il convegno si rivolge agli operatori coinvolti nella preparazione e distribuzione degli alimenti, dei responsabili della ristorazione collettiva e dei consumatori, indicando la valorizzazione in un'ottica salutistica dei prodotti locali, tipici del territorio pavese, come riso e altri cereali, vino, orticole e prodotti lattiero caseari. Pranzo finale dedicato all'utilizzo dei prodotti locali in chiave di nutraceutica.

Lunedì 26 alle 17 sarà la volta di "***Quale chicco nel piatto. La via del Carnaroli***" organizzato per raccontare, con contributi di docenti, ristoratori e chef, tutte le qualità del riso Carnaroli coltivato in purezza. Una sfida tra risotti chiuderà l'evento.

Lunedì 26 alle ore 14.30 si terrà il coordinamento regionale dei Comitati per l'imprenditoria femminile nel laboratorio d'idee "***Europa per le donne***" dedicato ai temi dell'internazionalizzazione e delle politiche europee a sostegno delle imprese

ilPassaporto

Autunno Pavese DOC 2016 sarà la prima tappa in provincia di Pavia per il #ilPassaporto, l'iniziativa lanciata da Regione Lombardia il 29 maggio 2016 attraverso il suo brand di promozione turistica inLOMBARDIA durante l'Anno del Turismo #inLombardia.

#ilPassaporto è lo strumento che permette al viaggiatore di collezionare le destinazioni turistiche e le esperienze #inLombardia che, tappa dopo tappa, vengono validate, presso punti autorizzati, da speciali timbri raccolti durante i viaggi: 28 pagine da riempire con le mete e gli eventi più cool consigliati da Regione Lombardia e Explora e da ulteriori 4 pagine da riempire con le destinazioni extra che si è deciso di visitare. I timbri sono personalizzati per tematiche esperienziali rispondendo a campagne come Cult City, Sapore #inLombardia, siti Unesco, e a quelle che verranno. Sono stati pensati timbri speciali per eventi e WOW destination.



Il #ilPassaporto #inLombardia, viene consegnato semplicemente lasciando il proprio indirizzo email presso gli infopoint oppure durante gli eventi in Lombardia o ancora presso i punti autorizzati dove verranno anche timbrati. Sono previsti premi speciali per chi riuscirà a collezionare tutte le destinazioni indicate sul passaporto e ad aggiungerne di nuove. Per maggiori informazioni: www.speciale.in-lombardia.it/il-passaporto .

In programma, durante le quattro giornate di Autunno Pavese DOC 2016, ci sono degustazioni, laboratori, spettacoli, showcooking in collaborazione con Gambero Rosso.

Gli spettacoli

Sul palcoscenico di Autunno Pavese Show ogni serata, sarà animata da personaggi del mondo musicale e dello spettacolo alternati a dj set: Eiffel 65, Paolo Ruffini e Ron, il cantautore dal cuore pavese che chiuderà la manifestazione. E ancora: Gianluca Impastato, Matthew Lee e DisconInferno. Lunedì 26, Federico Buffa porta il calcio sul palcoscenico con il talk show "Goal A Grappoli". Le serate verranno presentate da Gloria Anselmi.

I laboratori

Sono aperti a tutti fino ad esaurimento posti, i laboratori tematici condotti da esperti, aziende vitinicole, artisti e chef: dalle bollicine del metodo classico dei vini pavesi, alle degustazioni al buio alle mise en place per la tavola con i fiori, ai dialoghi tra arte e vino, agli showcooking di specialità e dolcezze pavesi. I laboratori per adulti si alterneranno a quelli per i più piccoli per esperienze diverse ogni giorno. Le iscrizioni ai laboratori si effettuano on-line

Le mostre

L'arte completa l'offerta di Autunno Pavese DOC con tre opportunità diverse: durante i quattro giorni è prevista l'apertura straordinaria durante gli orari della manifestazione e gratuita per i visitatori di Autunno Pavese DOC delle **Pinacoteche** situate al primo piano del Castello e della **mostra Novecento nelle collezioni dei Musei Civici**, dove saranno esposte una settantina di opere, dipinti ed incisioni, dei Musei Civici di Pavia in un apposito allestimento normalmente non incluse nel comune percorso espositivo. Con il biglietto di Autunno Pavese DOC si potrà, inoltre, avere la riduzione sull'ingresso alla mostra "**Guttuso. La forza delle cose**" allestita nelle Scuderie del Castello.

All'interno della manifestazione si potrà ammirare la mostra di Giovanna Fra, "**Sovraesposti**", in un allestimento OpenWall, quindici tavole in cui l'artista ha elaborato un paesaggio del territorio pavese eseguito dal fotografo Guglielmo Chiolini il cui archivio si trova presso i Musei Civici di Pavia.

Il tempo in una boule de neige

L'inaugurazione di Autunno Pavese DOC non avverrà con il taglio del nastro ma con un click che darà il via al progetto artistico di Marco Lodola e, contemporaneamente, darà il via alla manifestazione.

Tempus Time è il progetto artistico in cui Marco Lodola inserisce quest'anno Autunno Pavese DOC e il Castello Visconteo che lo ospita nell'edizione 2016. Suoni, colori, ritmi, tempi e tempo in tutte le sue declinazioni: le stagioni che governano il ciclo della natura e i prodotti dell'enogastronomia, il tempo che cambia dal brutto al bello, il tempo che passa e scorre.



Accogliendo l'opera dell'artista pavese Giovanna Fra, il maestro Lodola ha studiato un "ambient" emotivo che avvolgerà per quattro sere l'antico Castello di rosso e di blu: vino e acqua, brutto tempo e schiarite, realizzato con il supporto dalla tecnologia "time code" che abbina effetti sonori a effetti luminosi in tempi stabiliti. In un continuum concettuale, da una parte, con l'immagine appositamente ideata per la manifestazione che marchierà il Castello come fece lo scorso anno il neo-Arcimboldo, dall'altra con l'intero allestimento all'interno del castello che tra strade di vino e cieli azzurri, condurrà il visitatore dritto verso.....la boule de neige che racchiude il palcoscenico dell'area spettacoli.

Parcheggi

Parcheggi consigliati in prossimità del Castello Visconteo: in via Nazario Sauro e in via Indipendenza (ASL) – con area riservata per espositori.

Bus Navetta

Per i visitatori, l'Autunno Pavese DOC 2016, mette a disposizione un servizio di due linee di bus navetta ogni 30 minuti che servirà i parcheggi: di [P] Piazzale Europa e [P] Stadio Fortunati

I bus/navetta condurranno alla manifestazione con i seguenti percorsi:

[P] Piazzale Europa - Stazione FS (InfoPoint) - Castello Visconteo

Piazzale Stadio Fortunati - Stazione FS - Castello Visconteo

ORARI:

Venerdì 23 > dalle ore 18.30 alle ore 24

Sabato 24 > dalle ore 16 alle ore 1.00

Domenica 25 > dalle ore 16 alle ore 24

Lunedì 26 > dalle ore 18.30 alle ore 24

Orari di Apertura Autunno Pavese DOC

Venerdì 23 – dalle 17 alle 24

Sabato 24 – dalle 15 alle 01

Domenica 25 – dalle 10 alle 24

Lunedì 26 – dalle 17 alle 24

La biglietteria chiuderà un'ora prima della chiusura di ogni giornata

Prezzi

Biglietto d'ingresso: 5 Euro – Gratuito fino a 12 anni e 

Tasca/bicchieri per n.3 degustazioni: 5 Euro

Sarà possibile acquistare i biglietti online sul sito www.autunnopavesedoc.it, con il vantaggio di saltare la fila e scegliere il giorno in cui partecipare alla manifestazione semplicemente attraverso un link.

Il biglietto acquistato in prevendita avrà un costo di 6 euro (5 di ingresso standard + 1 euro di prevendita).

I cani sono ammessi muniti di guinzaglio e museruola

Per informazioni

tel. / 0382 393 380 - 237

Sito Web / www.autunnopavesedoc.it

facebook **Autunno Pavese Doc**

youtube **AUTUNNOPAVESE DOC**

PROGRAMMA

Degustazioni

Area degustazioni risotti:

venerdì 23 settembre

dalle ore 19:00 > Da Andrea Ristorante "LA ROVERE" – Scaldasole (PV)
Risotto Tramonto di mare (con gamberetti e zuccina arancio)

sabato 24 settembre

dalle ore 19:00 > Ristorante THE PEPPER CAFE' – Valle Lomellina (PV)
Risotto con cipolla di Breme caramellata e polvere di liquirizia

domenica 25 settembre

dalle ore 19:00 > Ristorante LOCANDA DEL CARMINE – Pavia
Risotto Carnaroli mantecato con pasta di salame e Bonarda

lunedì 26 settembre

dalle ore 19:30 > Ristorante LIROS – Broni (PV)
*Risotto con pistilli di zafferano dell'Az. Agr. La Robinia di Mornico Losana,
ragù di funghi di stagione e riduzione al Pinot Nero*

Area degustazione salumi e formaggi:

Tra i salumi non mancheranno salame di Varzi, salame d'oca di Mortara, pancetta, cotechino.
Tra i formaggi: Stafforella, grana, taleggio, e altri tipici prodotti caseari. Il pane è offerto dalla
Associazione Paniificatori della provincia di Pavia.

Street food d'AUTUNNO

Autunno Pavese Doc 64° offre ai suoi ospiti una nuova area di degustazione sempre dedicata
ai prodotti del territorio: hamburger serviti con prodotti locali, burger di zucca, paste ripiene
con deliziosi sughi e altro ancora per chi cerca la novità nella tradizione pavese.

Laboratori & Showcooking

L'iscrizione è on line attraverso il sito web fino ad esaurimento posti.

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

dalle ore 20 alle ore 21

“Di Arte Di Vino : dialogo a due voci tra l'artista e l'enologo sul rapporto sensoriale tra arte e vino” - evento e degustazione a cura dell'artista *Alessandra Angelini* (Associazione Culturale *IlMondoGira* e *Trait D'Union*)

SABATO 24 SETTEMBRE

dalle ore 15:30 alle ore 16:30

“La Tavola Sapiente per una domenica d'autunno” - workshop di *mies en place* attraverso il riciclodati materiali e prodotti del territorio a cura di *Chiara di Sfumaturadicipria* e l'Associazione Culturale *Il MondoGira*

dalle ore 17:00 alle ore 18:00

“Showcooking ‘L'Autunno in Lomellina” / a cura di *Domenico Spadafora*, Chef Patissier tutor di pasticceria e cioccolateria di “Detto Fatto” di RAI 2

dalle ore 18:30 alle ore 19:30

“In cucina con la Zucca Bertagnina di Dorno” - piccolo laboratorio di cucina con l'utilizzo della cucurbitacea dornese a cura della *Pro Loco di Dorno*. In collaborazione con Regione Lombardia Agricoltura e ERSAF.

dalle ore 18:30 alle ore 19:30

“Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine: dai bianchi e rossi vivaci al Rosè Metodo Classico” a cura dell'*Azienda Agricola Travaglino*

dalle ore 20:00 alle ore 21:00

“Incontri di Vini con sapori d'oltralpe” / degustazione e comparazione di prodotti pavesi e francesi a cura di *Trait D'Union* e *Az. Agricola Monsupello*

DOMENICA 25 SETTEMBRE

dalle ore 11:00 alle ore 12:30

“I segreti del pane fatto in casa” - laboratorio pratico a cura di *Josè Consolandi* Tecnico di Panificazione e *Pier Egidio Lodola* Panificatore e docente Scuola APOLF – organizzato dall'Associazione Panificatori della Provincia di Pavia

dalle ore 15:00 alle ore 16:00

“Mani in pasta: ora tocca a voi!” - a cura di *Domenico Spadafora*, Chef Patissier tutor di pasticceria e cioccolateria di “Detto Fatto” di RAI 2

dalle ore 16:30 alle ore 17:30

“Quinoa: il cibo degli dei” / laboratorio di cucina a cura dello *Chef Giampiero Giannini* di *La cucina di Gianmaria*

dalle ore 18 alle ore 19

“Un viaggio nel buio” - singolare degustazione in cui la vista sarà assolutamente esclusa a cura di *ONAV*

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

“La Bonarda, il Riesling e i loro profumi” - degustazione sensoriale abbinata a profumi a cura di *A/S*

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE

dalle ore 19.30 alle ore 20.30

“L’evoluzione nei grandi: Metodo Classico di Oltrepò” - degustazione guidata a cura di *FISAR Pavia*

Per i bambini:

SABATO 24 SETTEMBRE

dalle ore 16 alle ore 17

“L’Ape Magica: un viaggio nel fantastico mondo delle api” - workshop con merenda finale che introdurrà i bambini al magico mondo delle api e del miele.

A cura di *Cristiano Nobile* e dell’Associazione Culturale *Il MondoGira* in collaborazione con *ERSAF Regione Lombardia*.

dalle ore 17.30 alle ore 18.30

“Colora la fortuna, dipingi con noi un ferro di cavallo!” / laboratorio di pittura e decorazione di veri ferri di cavallo a cura di *Sogni e Cavalli Onlus*.

DOMENICA 25 SETTEMBRE

dalle ore 14.30 alle ore 16

“La magica terra pavese” - gioco e fiabe animate per scoprire il territorio della provincia. A cura di *Elisa Pianetta di Spinofiorito*.

dalle ore 16.30 alle ore 17.30

“Natura ‘VIVA’... VIVA LA NATURA!” / laboratorio creativo di disegno con frutta e fiori di stagione a cura di *Rosina Tallarico* e dell’Associazione Culturale *IlMondoGira*

Autunno Pavese Show

VENERDÌ 23 SETTEMBRE / presenta la serata Gloria Anselmi

dalle ore 21 alle ore 22 - Cabaret

Show di Gianluca Impastato: "GianlucaImpastato30annifotomodello"

dalle ore 22.30 alle ore 23.30 - live music

Matthew Lee + Quartet Show.

SABATO 24 SETTEMBRE

dalle ore 21 alle ore 00.30 - live music show

21.00 / 22.30 DiscolInferno.

23.00 / 00.00 Concerto Live degli Eiffel 65

00.00 / 01.00 Djset con Radio Studio Più

DOMENICA 25 SETTEMBRE / presenta la serata Gloria Anselmi

dalle ore 11.30 alle 12.30 – showcooking

A cura di Gambero Rosso VisualFood

dalle ore 19.30 alle ore 20.30 - showcooking

A cura di Gambero Rosso, VisualFood

dalle ore 21:30 alle ore 22:30 - cabaret

Paolo Ruffini Show

Djset con Alessandra Casto e Lukas

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE / presenta la serata Gloria Anselmi

dalle ore 19.30 alle ore 20.30 - showcooking

A cura di Gambero Rosso, VisualFood

dalle ore 21 alle ore 22.00 - talk show sportivo

Federico Buffa presenta il talk show sportivo "Goal A Grappoli", con la partecipazione di Daniele Adani

dalle 21.45 alle 22:15

la musica da camera del pianista Alberto Chawalkiewicz

dalle 22:30 alle ore 23.30 – live music show

RON, concerto de "La Forza di dire Si Tour"