



Camera di Commercio
Pavia



Tempo di iscrizioni per i tanti corsi e degustazioni previsti ad "Autunno Pavese Doc", quest'anno in programma dal 3 al 6 ottobre prossimi a Palazzo Esposizioni di Pavia

LABORATORI GRATUITI SUI PRODOTTI PAVESI

Laboratori, degustazioni guidate, showcooking sui prodotti e sulle tipicità agroalimentari del territorio. Nei quattro giorni di apertura di "Autunno Pavese Doc", dal 3 al 6 ottobre prossimi, l'offerta è davvero invitante e per di più a costo zero. La partecipazione quest'anno è infatti gratuita (previo pagamento del biglietto di ingresso), l'unica richiesta è l'iscrizione obbligatoria che può essere effettuata ai seguenti numeri 0382.393380/401 oppure via mail ad autunnopavese@pv.camcom.it

Il catalogo completo dei 24 laboratori è consultabile sul sito della rassegna (www.autunnopavesedoc.it). Come sempre ci saranno le degustazioni tenute da Ais, Onav e Fisar sui vini oltre padani, in particolare Pinot Nero, Moscato, il Casteggio, il Buttafuoco, la Bonarda di Rovescala, il Barbera e il Nebbiolo. Non mancheranno anche gli assaggi e la conoscenza delle birra artigianali pavesi.

Tra le novità di quest'anno si segnalano i laboratori dedicati alle piante officinali e al loro uso quotidiano e quelli dedicati alla preparazione di conserve, confetture e sughi fai da te. Interessante anche il corso sulla coltivazioni di orti e balconi metropolitani tenuto da Slow Food Pavia

I formaggi saranno i grandi protagonisti grazie alla guida e agli assaggi proposti da Onaf e all'abbinamento con miele e confetture, mentre saranno sempre presenti la zucca di Dorno, il salame di Varzi, il tartufo e a grande richiesta il cioccolato.

Chi vuole conoscere ricette con prodotti tipici pavesi all'ultima moda, provare la curiosità dell'assaggio cieco o compiere un viaggio sensoriali tra i sapori pavesi, può iscriversi ai relativi corsi, mentre per sperimentare abbinamenti eccellenti fuori dal comune si può partecipare al corso tenuto da Fisar, Onaf e Slow Food Pavia.