



Camera di Commercio
Pavia



PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale Camera Commercio Pavia

Visitatori in aumento, record di degustazioni e soddisfazione per le vendite da parte degli espositori. La 62esima edizione va in archivio con numeri tutti positivi

"AUTUNNO PAVESE", FORMULA CHE PIACE SEMPRE PIU'

La formula di Autunno Pavese Doc si conferma vincente anche per questa 62esima edizione conclusasi lunedì sera. Il numero complessivo dei visitatori ha superato di qualche centinaia l'afflusso record di 25 mila presenze fatte registrate l'anno scorso. In forte aumento anche le consumazioni di risotti (+100), di salumi e formaggi (+200) e dei piatti della cucina lombarda (+300), grazie all'ottimo rapporto qualità-prezzo.

"Le preoccupazioni iniziali dovute alla crisi in atto – spiega il Presidente della Camera di Commercio Giacomo de Ghislanzoni Cardoli – sono state fugate dai numeri della rassegna che presenta anche quest'anno un bilancio molto positivo, a conferma della sua centralità nel panorama pavese e della sua funzione insostituibile di vetrina delle tipicità pavesi".

L'alta soddisfazione per le vendite da parte degli espositori presenti è un ulteriore dato che il presidente della Camera di Commercio legge come *"la ricerca da parte dei consumatori di prodotti di qualità, legati al territorio e che, in uno spazio unico ed attrezzato, possono essere conosciuti, degustazioni e alla fine acquistati"*.

I laboratori organizzati in questa rassegna dallo staff di Paviaviluppo hanno fatto registrare il tutto esaurito e anche la formula dei vecchi giochi da cortile nell'area esterna, in sostituzione dell'esposizione degli animali, è stata particolarmente gradita dalle famiglie e dai bimbi che pure hanno affollato le proposte delle Fattorie Didattiche pavesi e il battesimo della sella.

Nella serata di lunedì un attento e numeroso pubblico ha assistito allo showcooking che ha visto impegnati ai fornelli quattro partecipanti del pubblico, scelti in precedenza sulla base di una ricetta inviata contenente un prodotto tipico. La giuria presieduta da Eleonora Federici ha scelto il dolce "Zabaione di uova d'oca ubriaco con Offelle di Parona" preparato da Valerio Bergamini.