

Seguiteci su Facebook: Autunno Pavese DOC
Seguiteci su Twitter: PAVIASVILUPPO
Hashtag: #autunnopavese #happyneweat



Autunno Pavese DOC 63°

HAPPY NEW EAT!

Autunno Pavese DOC al nastro: venerdì l'inaugurazione Il Castello dei Visconti si colora di blu

Pavia, 24 settembre 2015. Autunno Pavese DOC 2015 è arrivato. Le finestre rinascimentali del Castello Visconteo si affacciano su una struttura coperta, colorata nelle tinte dell'autunno. La metamorfosi è avvenuta: il cortile dell'antica casa dei Duchi si è trasformato in un moderno mondo di arte, sapori, musica, cultura e spettacoli. Le luci ideate da Marco Lodola, direttore artistico della manifestazione, con il buio mettono in evidenza preziosi particolari e rilievi delle antiche mura.

La più grande vetrina dell'enogastronomia pavese si inaugura alle 16,30 di venerdì 25 alla presenza di istituzioni e ospiti. I biglietti sono in vendita anche on line dal sito www.autunnopavesedoc.it.

Settanta gli stand di espositori con il meglio dei prodotti del territorio. A fianco dell'area espositiva, ci sarà una zona degustazioni di risotti, per le ricette tipiche e per i salumi e formaggi, un'area relax, un bar e un'area spettacoli. A parlare di vino, nel talkshow serale condotto da Luigi Cremona Riccardo Cottarella, presidente del Comitato Scientifico del Padiglione vino a Expo e Stevie Kim CEO di Vinitaly International. Quattro laboratori a partire dalle 18 inaugurati da quello sull'antica arte del liquorificio a cura di Slow Food Pavia. la serata sul palco di Autunno Pavese Show è dedicata alla danza (v. programma).

"Inauguriamo Autunno Pavese con la speranza che aiuti il nostro territorio a fare un passo in più verso la valorizzazione e la conoscenza di quanto sa fare e di quanto può dare. Nell'anno di Expo la Camera di Commercio ha voluto fare una scelta coraggiosa ma anche orgogliosa che ci auguriamo sarà apprezzata dal pubblico pavese e non " afferma **Franco Bosi, Presidente Camera di Commercio di Pavia** che con la giunta ha voluto dare una nuova dimensione alla tradizionale manifestazione.

Orari

VENERDI'	17.00 - 24.00
SABATO	15.00 - 01.00
DOMENICA	11.00 - 24.00
LUNEDI'	17.00 - 24.00

Biglietto

7€ Intero - 5€ Ridotto over 65- Gratuito per bambini fino ai 12 anni . **Tasca con bicchiere** (con tre degustazioni di vino) 5€

Per i visitatori di AUTUNNO PAVESE DOC è previsto l'acquisto al costo ridotto di 3 euro per il biglietto speciale d'ingresso della mostra "Pavia, la Battaglia, il Futuro" aperta fino alle ore 23 (chiuso il lunedì).

PARCHEGGI CONSIGLIATI: parcheggio ASL in viale Indipendenza, parcheggio viale Nazario Sauro.

Il programma di venerdì 25 settembre 2015

SERATA BLU

Ore 16.30 - 17 Inaugurazione

Ore 20 *L'Oltrepò nell'anno di Expo* Talkshow a cura del critico enogastronomico Luigi Cremona (www.witaly.it). Con Riccardo Cottarella presidente del Comitato Scientifico del Padiglione vino a Expo e Stevie Kim CEO di Vinitaly International. Il vino dell'Oltrepò Pavese ha successo oltreconfine? Si parla del successo dei vini italiani all'estero.

Ore 22 - 22,30 *Autunno Pavese in danza* Esibizione a cura della scuola di Danza Academy diretta da Marilina Piemontese. Sul tema Art & Food coreografie di danza classica e moderna su brani musicali di varia natura.

Cento risotti ogni mezz'ora: i risotti della tradizione pavese cucinati al momento, da degustare prima di uno spettacolo, la visita ad una mostra o un giro tra gli stand. Ecco quali ricette e chi li prepara. Venerdì 25 li prepara il RISTORANTE PINETA di Fortunago. Risotto di Zucca Berretina con Stafforella, Amaretto e Pepe Arlecchino.

AREA LABORATORIO 1

18:00 – 19:00 – **“Le erbe officinali e la loro trasformazione”**. L'antica arte del liquorificio con Marco Panizzari. A cura di Slow Food condotta di Pavia.

19:30 – 20:30 – **“La vigna, la vendemmia e i loro profumi”** – Degustazione guidata sensoriale a cura di AIS Pavia.

AREA LABORATORIO 2

18:00 – 19:00 – **“Blind Taste”** – Viaggio sensoriale alla riscoperta dei sapori e delle tradizioni pavesi in collaborazione con Regione Lombardia Agricoltura e ERSAF.

20:00 – 21:00 – **“La cipolla di Voghera e il Crusé”**. La tradizione oggi, a cura del Club del Buttafuoco Storico.

ALBERO FU*TURISTA DELLA CONOSCENZA"



Performance ad AutunnoPaveseDOC 2015 del GRUPPO FU*TURISTA con Alessandro D'Aquila, Lele Picà e Giammatteo Rona L'Avvocato FU*TURISTA

All'Autunno Pavese 2015 nell'anno di Expo e del suo Albero della "vita", i Fu*turisti presentano "L'albero Fu*turista della conoscenza", immaginandolo al suo ultimo autunno, con le foglie del "male" che si trasformano in stelle cadute per sempre.



L'amore non si sceglie. Succede e basta.

Si scelgono invece i nemici, l'odio, le guerre, il male in genere.

Non c'è bisogno di scegliere, per cibarsi all'albero della "vita". Cibarsi invece all'albero della "conoscenza" lo si sceglie scientemente.

E chi si ciba all'albero della "conoscenza" finisce inevitabilmente col cedere al male, non foss'altro nel momento stesso in cui pensa di scegliere il bene.

Il vero male infatti sta nel "giudizio".

Scegliere di non scegliere, essere, vivere, amare e basta, questo è il segreto della vita.