

## Autunno Pavese: tante novità



Il prossimo 5 ottobre taglio del nastro della **sessantaseiesima edizione di Autunno Pavese**. La storica rassegna di prodotti enoagroalimentari del territorio pavese, promossa dalla Camera di Commercio di Pavia attraverso l'azienda speciale Paviaviluppo, torna quest'anno al Palazzo delle Esposizioni, fatto edificare nel 1958 dalla Camera di Commercio.

Non è l'unica novità della nuova edizione: peculiarità di questa edizione della manifestazione è il **carattere di internazionalizzazione** che, per la prima volta, aggiunge alla specificità del canale locale dedicato ai consumatori, quello di B2B con una giornata dedicata agli incontri d'affari. Sono previsti anche workshop dedicati di interesse per gli operatori del settore e della filiera.

A tutti, pubblico e operatori di settore e buyers, Autunno Pavese 66° proporrà un salone del gusto tipico e di qualità del territorio pavese lungo i quattromila metriquadri del palazzo, tutto dedicato a produzioni pavese, ad eccezione di alcuni 'ospiti' lombardi. Ci saranno le **produzioni tradizionali**: salumi e formaggi, riso e vino, funghi e tartufi ma anche nuove aziende o **nuove produzioni**, come lo zafferano, o prodotti lanciati per l'occasione come il gelato alla crema di riso Carnaroli, **Riscotto, il biscotto-risotto** alla vogherese, o **Soldivino, le ciambelline ai vini dell'Oltrepò**. Trenta **laboratori**, due **aree degustazioni**, tasca col bicchiere per l'assaggio dei vini dell'Oltrepò Pavese.

**Showcooking serali** con alcuni tra i più noti Chef: Davide Oldani, Sergio Barzetti, Luciano Tona e Alberto Menino da Masterchef Italia 7, insieme a Rita Loccisano, visual fooder di Gambero Rosso Channel. Venerdì 5 la **serata dedicata alla Zuppa alla Pavese 2.0** celebra il connubio di arte e cucina nella rivisitazione di una ricetta che rappresenta la storia di un intero territorio. Uno spettacolo gratuito a tema, **Terra Pavese**, al Teatro Fraschini annuncerà il prossimo 27 settembre, la 66° edizione di Autunno Pavese.

### Informazioni

Ingresso € 5  
Tasca col bicchiere €5  
Area risotti/Area gourmet €5  
Ingresso libero fino a 12 anni

Pavia, 05/10/2018 (15304)

### Articoli della stessa rubrica

- » [Africano](#)
- » [Palio del Ticino](#)
- » [BambinFestival 2019](#)
- » [Risvegliamo la Relazione: lo e l'Ambiente – Il edizione](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Festa di Primavera: Mostra dei Pelargoni](#)
- » [Next Vintage](#)
- » [L'Università diventa una palestra](#)
- » [GamePV](#)
- » [Pavia in poesia 2019](#)
- » [Pi Greco Day 2019](#)
- » [Festival del Dialogo tra Uomini e Donne](#)
- » [Scarpadoro – si aprono ufficialmente le iscrizioni!](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [TV Marcia dei diritti dei bambini e dei ragazzi](#)
- » [Festival dei Diritti](#)
- » [Ticino Ecomarathon](#)
- » [Mostra dei Funghi](#)
- » [Marathon Vigevano Pavia](#)
- » [SHARPER: il volto umano della ricerca](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » ["Dilecta Pavia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)
- » [Verso l'estate con gusto](#)
- » [Cantine Aperte](#)
- » [Mec di Pasqua](#)