

DEGUSTAZIONE RISOTTI

Venerdì 3 ottobre

PRO LOCO DI SANNAZZARO DE' BURGONDI

Risotto con Bonarda e pasta di salame

Sabato 4 ottobre

RISTORANTE ANTICA DIMORA SAN MICHELE - LOMELLO (PV)

Risotto della nonna

Domenica 5 ottobre

RISTORANTE BRASSERIE - ZECONE (PV)

Risotto con fagiolini dell'occhio e Bonarda

Lunedì 6 ottobre

RISTORANTE FONTI DI RECOARO - BRONI (PV)

Risotto con zucca della Lomellina e biette, mantecato al mascarpone

DEGUSTAZIONI PER TUTTI I GUSTI

Tutte le sere i nostri chef vi accompagneranno alla scoperta di gustosi piatti tipici nel rispetto della vera tradizione lombarda!

PAVIA SULLA PIZZA

Le tipicità pavese incontrano la pizza in un irresistibile viaggio del gusto! Ogni sera dalle 19.00 una diversa variante vi aspetta!

E inoltre tutti i giorni dalle 19.00

L'imperdibile appuntamento con la degustazione di salumi abbinati ai migliori vini DOC dell'Oltrepò Pavese e una nuova irresistibile degustazione di formaggi abbinati a mieli e confetture.

E per finire in dolcezza anche la nuova degustazione "Cioccolando" in collaborazione con il Club del Buttafuoco Storico.

LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO

Sabato 4 ottobre

Dalle 15.00 alle 18.30

Ova, farina, burro, zucchero e frutta: la natura è servita! Intreccio di ingredienti, profumi e sapori in compagnia del cuochino marionetta. A cura delle Fattorie Didattiche Cascina Baracca, Cascina Vallidone e Cascina Colombara

Domenica 5 ottobre

Dalle 15.00 alle 18.30

Laboratorio esplora la mela...impara, gioca e assaggia! A cura della Fattoria Didattica Chiericoni. Laboratorio creativo crea un frutto che piace a te! A cura della Fattoria Didattica Cella di Montalto

IL BATTESIMO DELLA SELLA

Sabato 4 e domenica 5 ottobre

Dalle 15.30 alle 18.30

Attività a cavallo accompagnata da tecnici di equitazione e della riabilitazione per sperimentare come giocare sul cavallo.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al 349.1796427 (chiamare dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00). Max 36 bambini - Età 4-12 anni - A cura di Sogni e Cavalli Onlus



PERDERSI TRA I SAPORI

TAGLIANDO PER L'INGRESSO RIDOTTO € 2.50 A PERSONA
valido per 2 persone



PERDERSI TRA I SAPORI

3-6 OTTOBRE 2014 PAVIA
PALAZZO
ESPOSIZIONI



I LABORATORI DI AUTUNNO PAVESE VERSO EXPO 2015

ASSAGGI DI BENESSERE... LABORATORI SANI E GUSTOSI

Laboratori, degustazioni guidate, showcooking su tutto quello che di interessante e tipico c'è sul nostro territorio.

ISCRIZIONE GRATUITA OBBLIGATORIA

Venerdì 3 ottobre

Dalle 18.30 alle 20.00

Le Piante Officinali ed il loro uso quotidiano.
Laboratorio a cura di Maha Deva Evoluzione

Dalle 19.00 alle 20.30

La Valle Versa: Pinot Nero e Moscato. Degustazione a cura di Fisar Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30

I profumi dell'orto in vigna e nel bicchiere. Degustazione guidata sensoriale a cura di Ais Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30

Le tipicità pavese all'ultima moda! Showcooking a cura di 365 giorni Chef

Sabato 4 ottobre

Dalle 16.00 alle 18.00

Benessere e salute – Dal chicco di grano al pane.
Laboratorio pratico di panificazione a cura del Panificio Pane e Riso

Dalle 19.00 alle 20.30

Blind taste: viaggio sensoriale alla riscoperta dei sapori e delle tradizioni pavese. A cura di Agripavia

Dalle 19.00 alle 20.30

Le Piante Officinali e le loro applicazioni nella cosmesi. Laboratorio a cura di Maha Deva Evoluzione

Dalle 21.00 alle 22.30

Viaggio per l'Oltrepò Pavese: Il Casteggio, il Buttafuoco e la Bonarda di Rovescala.
Degustazione a cura di Onav

Dalle 21.00 alle 22.30

Formaggi tra miti e leggende: scopriamoli e degustiamoli insieme. A cura di Onaf

Domenica 5 ottobre

Dalle 16.00 alle 18.00

Dolci e biscotti fai da te. Laboratorio pratico a cura del Panificio Pane e Riso

Dalle 19.00 alle 20.30

Le valli ad ovest: Cortese(mente) Barbera. Degustazione a cura di Fisar Pavia

Dalle 19.00 alle 20.30

Una zucca mille idee: tante gustose ricette a base di Zucca Bertagnina.

A cura della Pro Loco di Dorno

Dalle 21.00 alle 22.30

Coltiviamo la città: laboratori di coltivazione di orti e balconi metropolitani.

A cura di Slow Food Condotta di Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30

I fiori, il vino e i loro profumi. Degustazione guidata sensoriale a cura di Ais Pavia

Dalle 21.00 alle 22.30

Abbinamenti eccellenti per degustazioni fuori dal comune. A cura di Fisar Pavia, Onaf e Slow Food Condotta di Pavia

Lunedì 6 ottobre

Dalle 17.30 alle 19.00

Confetture, conserve e sughi naturali fai da te. Laboratorio a cura del Ristorante Selvatico

Dalle 19.00 alle 20.30

Macedonia Dance: laboratorio di biodiversità e di educazione alimentare dedicato al cibo del territorio. A cura di Slow Food Condotta di Pavia

Dalle 20.30 alle 22.00

Ad Autunno Pavese lo chef sei tu: showcooking con le migliori ricette del nostro pubblico a cura di Paviaviluppo con la collaborazione di Eleonora Federici concorrente della terza edizione di Masterchef. Mandaci anche la tua ricetta!

Dalle 21.00 alle 22.30

Il Nebbiolo in Oltrepò Pavese. Degustazione a cura di Onav

Dalle 21.00 alle 22.30

Alla scoperta della birra artigianale con i birrifici della provincia di Pavia. Introduzione e degustazione a cura di Stefano Ricci

I laboratori sono inseriti nell'ambito del progetto "Expo 2015: le eccellenze della Lombardia" – FdP 2013, alcuni di essi vedranno l'intervento della dott.ssa Daniela Capuano - Biologa Nutrizionista.

Per informazioni e prenotazioni **PAVIASVILUPPO**
Tel. 0382.393380/401 - autunnopavese@pv.camcom.it
www.autunnopavesedoc.it
f AUTUNNO PAVESE DOC

Orari e programmi suscettibili di modifiche ed aggiornamenti. Si prega di verificare sul sito web eventuali variazioni.

ORARI E PREZZI D'INGRESSO

Venerdì e lunedì	17.00 – 23.30	Sabato	15.00 – 23.30
Domenica	11.00 – 23.30	Chiusura biglietteria	23.00

Biglietto intero 5.00 € - Biglietto ridotto 2.50 €
Gratuito fino a 12 anni - Ridotto per over 65