

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Venerdì 5 ottobre 2012

Ore 16.00 Inaugurazione ed apertura ufficiale di AUTUNNO PAVESE DOC – 60° Edizione alla presenza delle Autorità

Ore 17.00 Apertura manifestazione

Autunno Pavese con Gusto

Ore 19.00 **Apertura area degustazioni:**
Degustazione RISOTTI
Degustazione SALUMI & FORMAGGI
Degustazione POLENTA E...
Degustazione PASTE...E PASTA
Degustazione L'OLTREPO' PAVESE INCONTRA I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Serate Enogastronomiche

Ore 20.00 **SAPORI IN SFIDA: Giovani talenti delle scuole pavesi si sfidano ai fornelli** con piatti dedicati a Brera! Istituto V. Alfieri di Voghera - Prenotazione obbligatoria

L'arte del Cucinare

Ore 20.30-22.30 **PROFUMO DI LIEVITI**
La panificazione tra tecnologia e tradizione. A cura di Fabio Lodigiani, Casteggio lieviti Srl.
Prenotazione Obbligatoria – 5€

I Laboratori di Autunno Pavese

Ore 19.00-20.00 **IL VINO INCONTRA LA MUSICA** – degustazione guidata di OP Metodo classico accompagnata dalle note di violino ed arpa. Iniziativa a cura di AIS – Associazione Italiana Sommelier con la collaborazione dell'Istituto Vittadini di Pavia
Prenotazione Obbligatoria

Ore 21.30-23.30 **DAI MONTI AL PIANO** – percorso sensoriale alla scoperta dei formaggi vaccini, caprini e bufalini della provincia di Pavia in abbinamento ai grandi vini del territorio a cura di Onav ed Onaf.
Prenotazione Obbligatoria – 5€



Area esterna

Ore 21.00-22.00 **CORNFIELD MARCHING BAND** di Palestro – Esibizione con simpatiche coreografie per inaugurare al meglio la manifestazione

Sabato 6 ottobre 2012

Ore 15.00 Apertura manifestazione



Autunno Pavese con Gusto

Ore 19.00 **Apertura area degustazione:**
Degustazione RISOTTI
Degustazione SALUMI & FORMAGGI
Degustazione POLENTA E...
Degustazione PASTE...E PASTA
Degustazione L'OLTREPO' PAVESE INCONTRA I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA



Serate Enogastronomiche

Ore 20.00 **SAPORI PAVESI IN SFIDA: Giovani talenti delle scuole pavese si sfidano ai fornelli** con piatti dedicati a Brera! Istituto Ciro Pollini di Mortara - Prenotazione obbligatoria



L'arte del Cucinare

Ore 15.30-17.00 **LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO** – In collaborazione con la Provincia di Pavia.

DI CUCINA, DI FORNO E DI CREDENZA. Pasta, pane e biscotti: laboratori didattici.

A cura delle Fattorie Didattiche: Cascina Baracca, Cascina Quartiago e Cascina Vallidone

Ore 18.00-19.30 **BIRRA, ZUCCA E FINGER FOOD** – Le molteplici ricette a base di Zucca Bertagnina De.C.O. diventano gustosi finger food da assaporare in abbinamento alla birra artigianale Kurbis. A cura della Pro Loco di Dorno. Prenotazione Obbligatoria – € 5,00

Ore 20.30-22.30 **L'ARTE DEL CUCINARE** – Corso dimostrativo di cucina a cura dello chef della "Prova del cuoco" Sergio Barzetti **"Un viaggio nel profumato mondo delle mele:** impariamo insieme ad usare la giusta mela ad ogni occasione dal salato al dolce - Prenotazione Obbligatoria – 20€ (ingresso incluso)



I Laboratori di Autunno Pavese

Ore 17.00-18.30 **I FIORI DI SANREMO... ASPETTANDO IL NATALE** – Dimostrazione floreale a cura della Camera di Commercio di Imperia – Azienda Speciale Riviera dei Fiori

Ore 19.00-20.00 **IL VINO INCONTRA LA MUSICA** – Degustazione guidata di Pinot Nero vinificato in rosso con esibizione di tango argentino. Iniziativa a cura di AIS – Associazione Italiana sommelier , in collaborazione con Else4motion.
Prenotazione Obbligatoria

Ore 21.30-23.30 **VERTICALE DI SALAME DI VARZI E CRUASE'** – Il salame di Varzi invecchiato di 6, 10 e 14 mesi incontra tre Crusè di sfumature differenti. A cura del Consorzio Tutela Salame di Varzi ed Onav.
Prenotazione Obbligatoria

Pavialleva

Ore 15.00-24.00 Esposizione di animali di allevamento nell'area esterna

Area esterna

Ore 15.30-18.30 **BATTESIMO DELLA SELLA** – Attività a cavallo accompagnata da tecnici di equitazione e della riabilitazione per sperimentare come giocare sul cavallo. Max 36 bambini. Prenotazione obbligatoria tel: 349/1796427 (chiamare dal lunedì al venerdì' dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00). Età: 4/12 anni

Domenica 7 ottobre 2012

Ore 10.30 Apertura manifestazione

Autunno Pavese con Gusto

Ore 12.00-15.00 **Apertura area degustazioni**
Degustazione SALUMI & FORMAGGI
Degustazione POLENTA E...
Degustazione PASTE...E PASTA

Ore 16.00 Apertura area degustazione
Degustazione SALUMI & FORMAGGI

Ore 19.00 Apertura area degustazioni
Degustazione RISOTTI
Degustazione POLENTA E...
Degustazione PASTE... e PASTA
Degustazione L'OLTREPO' PAVESE INCONTRA I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

Serate Enogastronomiche

Ore 20.00 **SAPORI PAVESI IN SFIDA: Giovani talenti delle scuole pavesi si sfidano ai fornelli** con piatti dedicati a Brera! Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione di Pavia.
Prenotazione obbligatoria

L'arte del Cucinare

Ore 17.00-18.00 **TARTUFO** – Viaggio alla scoperta dei tartufi pregiati dell'Oltrepo' Pavese e di Carlo Vittadini, loro padre scientifico. Presentazione del libro "Il posto dei tartufi" del dr. Andrea Daprati edito da Mursia.
Seguirà una degustazione di risotto con tartufo.
In collaborazione con Enocuriosi
Prenotazione Obbligatoria

Ore 20.30-22.30 **La cucina rapida e creativa:** corso dimostrativo di cucina a cura dello chef della "Prova del cuoco" Sergio Barzetti. Una cucina "semplice e mai banale" per divertirsi in cucina.
Prenotazione Obbligatoria – 20€ (ingresso incluso)

I Laboratori di Autunno Pavese

Ore 15.30-17.00 **LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO** – In collaborazione con la Provincia di Pavia.
Storie di BOSCHI lupi e castagne. Laboratorio didattico pratico pittorico.
A cura della fattoria Didattica Cascina Chiericoni.
Creiamo GIOIELLI con elementi della natura: dischetti di nocciolo, chicchi di riso, foglie di vite e...tanto altro.
A cura delle Fattorie Didattiche Cella di Montalto e Tenuta San Giovanni

Ore 18.00-20.00 **SOPRA, SOTTO, DENTRO E FUORI** – Gli affinamenti innovativi del caseificio "Il Boscasso" si incontrano con le creazioni del Birrificio Rurale. A cura di Onaf.
Prenotazione Obbligatoria – 5€

Ore 21.30-23.30 **VERTICALE DI BARBACARLO** degustazione di tre annate del famoso vino lodato da Gianni Brera. A cura di Onaf.
Prenotazione Obbligatoria – 5€

Pavialleva

Ore 10.30-17.30 Esposizione di animali di allevamento nell'area esterna

Lunedì 8 ottobre 2012

Ore 17.00 Apertura manifestazione

Ore 19.00 **Apertura area degustazione:**
Degustazione RISOTTI
Degustazione SALUMI & FORMAGGI
Degustazione POLENTA E...

Degustazione PASTE... e PASTA
Degustazione L'OLTREPO' PVESE INCONTRA I PIZZOCCHERI
DELLA VALTELLINA

Serate Enogastronomiche

Ore 20.00 **SAPORI PAVESI IN SFIDA: Giovani talenti delle scuole pavesi si sfidano ai fornelli!** Istituto Santa Chiara ODPF di Stradella.
Prenotazione obbligatoria

L'arte del cucinare

Ore 20.30/22.30 Corso dimostrativo di cucina a cura dello chef della "prova del cuoco" Sergio Barzetti in collaborazione con la Pro Loco di Dorno "SUA MAESTA' LA ZUCCA... REGINA DELL'ORTO D'AUTUNNO" - tante gustose ricette a base della famosa Zucca Bertagnina De.C.O. Costo 20.00€ (Ingresso incluso)

I Laboratori di Autunno Pavese

Ore 21.30-23.30 **LE DOLCEZZE PAVESI INCONTRANO I VINI DOLCI DELL'OLTREPO' PAVESE.** Tanti curiosi abbinamenti per i palati più golosi. A cura di Onav.

Per informazioni e prenotazioni:

PAVIASVILUPPO

Segreteria Organizzativa

0382.393269-401

