



## ... E PER I BAMBINI

### LE FATTORIE DIDATTICHE RACCONTANO

**Sabato 6 Ottobre dalle 15.30 alle 17.00**

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.

**Domenica 7 Ottobre dalle 15.30 alle 17.00**

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.

### IL BATTESIMO DELLA SELLA

**Sabato 6 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 numero 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.

### PAVIALLEVA

**Sabato 6 e domenica 7 Ottobre**

Gli animali della nostra tradizione in mostra per grandi e piccini. In collaborazione con l'Associazione Provinciale Allevatori di Pavia.

Per informazioni e prenotazioni: PAVIASVILUPPO

Tel. 0382.393.269/380

autunnopavesefpv.camcom.it

www.autunnopavesedoc.it

## ORARI E PREZZI

Venerdì e lunedì 17.00 - 24.00

Sabato 15.00 - 24.00

Domenica 10.30 - 24.00

Chiusura biglietteria ore 23.30

Biglietto Intero € 5.00

Biglietto Ridotto € 2.50

Gratuito fino a 12 anni

Ridotto per over 65

Venerdì 5 Ottobre dalle 21.00 alle 22.00

Grande inaugurazione in musica a cura della CORNFIELD ROCK BAND di Palestro

**Autunno Pavese DOC 60°**  
PERDERSI TRA I SAPORI

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

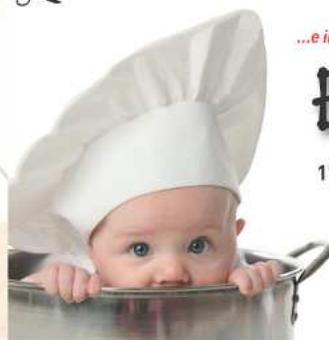


...e inoltre vi aspettiamo a

# Emergente

17 - 19 novembre 2012 Centro Vitivinicolo di Riccagioia, Torrazza Coste (PV)

Dalla gara di cuochi emergenti ad un irresistibile percorso enogastronomico tra le eccellenze alimentari del pavese



**Autunno Pavese DOC 60°**  
PERDERSI TRA I SAPORI  
5-8 OTTOBRE 2012 PAVIA  
PALAZZO ESPOSIZIONI



WWW.AUTUNNOPAVESEDOC.IT

## AUTUNNO PAVESE CON GUSTO

### CONCORSO "SAPORI PAVESI IN SFIDA"

Giovani talenti delle scuole pavese si sfidano tra i fornelli

Tutte le sere alle 20.00

Accurato servizio ristorante con menu completo e vini in abbinamento sul tema "Gianni Brera - un pavese Doc" interpretato dagli istituti: V. Alfieri di Voghera, Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione di Pavia, ISIS C. Pollini di Mortara e Santa Chiara ODPF di Stradella.

**COSTO € 35.00 ingresso incluso - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

### DEGUSTAZIONE RISOTTI

L'oro bianco della pianura vi aspetta in quattro gustose varianti!

Tutte le sere dalle 19.00

**Venerdì 5 Ottobre** OSTERIA LA GALLINA FUMANTE - Trivulzio (PV)

*Risotto con funghi porcini e Bonarda*

**Sabato 6 Ottobre** AGRITURISMO IL BORGO - Canevino (PV)

*Risotto con Bonarda e pasta di salame*

**Domenica 7 Ottobre** PRO LOCO DI DORNO

*Risotto con Zucca Bertagnina De.Co.*

**Lunedì 8 Ottobre** RISTORANTE E PIZZERIA LIROS - Broni (PV)

*Risotto Liros con pasta di salame, gorgonzola, funghi pioppini*

*sfumato al Buttafuoco Storico*

### TIPICITÀ REGIONALI

L'Oltrepò Pavese incontra i Pizzoccheri della Valtellina

Tutte le sere dalle 19.00

Degustazioni di pizzoccheri in abbinamento ai vini del territorio pavese

...e inoltre tutti i giorni dalle 19.00

Degustazione delle eccellenze enogastronomiche pavese abbinata ai vini DOC Oltrepò Pavese con **PASTE... E PASTA, POLENTA E...**

**SALUMI E FORMAGGI**



## I LABORATORI DI

### L'ARTE DEL CUCINARE

Corsi dimostrativi di cucina per imparare tanti segreti per piatti sempre nuovi e gustosi!

Ogni giorno dalle 20.30 alle 22.30 - ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

**Venerdì 5 Ottobre** PROFUMO DI LIEVITI - La panificazione tra tecnologia e tradizione. A cura di Fabio Lodigiani, Casteggio Lieviti Srl. **Costo € 5.00**

**Sabato 6 Ottobre** UN VIAGGIO NEL PROFUMATO MONDO DELLE MELE - Direttamente dalla Prova del Cuoco lo Chef Sergio Barzetti insegnerà ad usare la giusta mela per ogni occasione dal salato al dolce. **Costo € 20.00**

**Domenica 7 Ottobre** LA CUCINA RAPIDA E CREATIVA DI SERGIO BARZETTI - Una cucina semplice e mai banale che offrirà le giuste basi per divertirsi in cucina. **Costo € 20.00**

**Lunedì 8 Ottobre** SUA MAESTÀ LA ZUCCA... REGINA DELL'ORTO D'AUTUNNO - Tante gustose ricette a base della famosa Zucca Bertagnina De.Co. con lo Chef Sergio Barzetti. In collaborazione con la Pro Loco di Dorno. **Costo € 20.00**

...e inoltre **Sabato 6 Ottobre dalle 18.00 alle 19.30** BIRRA, ZUCCA E FINGER FOOD - Le molteplici ricette a base di Zucca Bertagnina De.Co. diventano gustosi finger food da assaporare in abbinamento alla birra artigianale Kurbis. A cura della Pro Loco di Dorno. **Costo € 5.00**

### IL VINO SI FONDE IN MUSICA

Degustazioni guidate di vini dell'Oltrepò Pavese a cura di AIS  
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

**Venerdì 5 Ottobre dalle 19.00 alle 20.00**

Degustazione guidata di OP Metodo Classico accompagnata dalle note dell'Istituto Vittadini di Pavia

**Sabato 6 Ottobre dalle 19.00 alle 20.00**

Degustazione guidata di Pinot Nero vinificato in rosso con esibizione di tango argentino in collaborazione con Else4motion Pavia.

## AUTUNNO PAVESE

### ALLA SCOPERTA DI NUOVI E SFIZIOSI ABBINAMENTI ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

**Venerdì 5 Ottobre dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV e ONAF)** 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 Oltrepadano. **Costo € 5.00**

**Sabato 6 Ottobre dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)** VERTICALE DI SALAME DI VARZI E CRUASÉ - Il salame di Varzi invecchiato di 6, 10 e 14 mesi incontra tre Cruasé di sfumature differenti. In collaborazione con il Consorzio Tutela Salame di Varzi.

**Domenica 7 Ottobre dalle 18.00 alle 19.30 (a cura di ONAF)**

SOPRA, SOTTO, DENTRO E FUORI - Gli affinamenti innovativi del caseificio "Il Boscasso" si incontrano con le creazioni del "Birrifico Rurale". **Costo € 5.00**

**Domenica 7 Ottobre dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)**

VERTICALE DI BARBACARLO - Degustazione di tre annate del famoso vino lodato da Gianni Brera. **Costo € 5.00**

**Lunedì 8 Ottobre dalle 21.30 alle 23.30 (a cura di ONAV)** LE DOLCEZZE PAVESI INCONTRANO I VINI DOLCI DELL'OLTREPÒ PAVESE - Tanti curiosi abbinamenti per i palati più golosi.

### ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO DELL'OLTREPÒ PAVESE

**Domenica 7 Ottobre dalle 17.00 alle 18.00**

Viaggio alla scoperta dei tartufi pregiati dell'Oltrepò 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 Eno curiosi.

