

Autunno Pavese Show

Nel cuore della boule de neige disegnata da Marco Lodola, sul palcoscenico vi attendono **spettacoli di cabaret, musica** e tanto sano divertimento. Scegliete la serata che preferite tra quelle offerte ad **Autunno Pavese Show**.

VENERDÌ 23 SETTEMBRE / presenta la serata **Gloria Anselmi**

dalle ore **21:00 alle ore 22:00** - *cabaret* - Show di **Gianluca Impastato**: "GianlucaImpastato30annifotomodello"

dalle ore **22:30 alle ore 23:30** - *live music show* - **Matthew Lee + Quartet**

SABATO 24 SETTEMBRE

dalle ore **21:00 alle ore 00:30** - *live music show* - Serata all'insegna della **dance music** e del divertimento! 21:00 / 22:30 > aprono le danze i **Discoinferno** 23:00 / 00:00 > concerto live degli **Eiffel 65** 00:00 / 01:00 > **djset con Radio Studio Più**

DOMENICA 25 SETTEMBRE / presenta la serata **Gloria Anselmi**

dalle ore **11:30 alle ore 12:30** e dalle ore **19:30 alle ore 20:30** - *showcooking* - a cura di **Gambero Rosso**, VisualFood

dalle ore **21:30 alle ore 22:30** - *cabaret* - **Paolo Ruffini Show**

Djset con **Alessandra Casto e Lucas**

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE / presenta la serata **Gloria Anselmi**

dalle ore **19:30 alle ore 20:30** - *showcooking* - a cura di **Gambero Rosso**, VisualFood

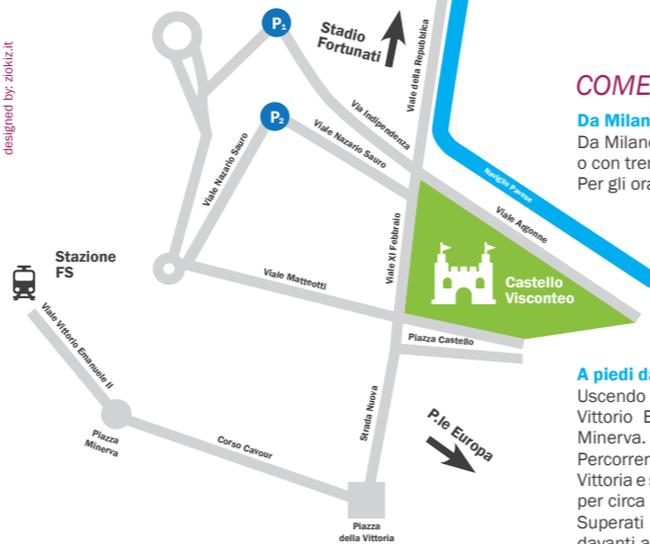
dalle ore **21:00 alle ore 22:00** - *talk show sportivo* - **Federico Buffa** presenta il talk show sportivo "**Goal A Grappoli**", con la partecipazione straordinaria di **Daniele Adani**

dalle ore **22:00 alle ore 22:15** - *live music show* - la musica da camera del **pianista Alberto Chawalkiewicz**

dalle ore **22:30 alle ore 23:30** - *live music show* - Autunno Pavese Show si chiude con un ospite speciale: **RON**, concerto de "La Forza di dire Si Tour"



designed by: zohkiz.it



COME RAGGIUNGERCI

Da Milano (treno o auto)

Da Milano la città di Pavia è facilmente raggiungibile in auto o con treni ogni venti minuti da tutte le stazioni. Per gli orari visita il sito di Trenord (www.trenord.it)

- P₁** Parcheggio ASL
Viale Indipendenza
Area riservata agli espositori
- P₂** Parcheggio Viale Nazario Sauro

A piedi dalla Stazione dei treni (20 min)

Uscendo dalla Stazione di Pavia proseguire diritto in Viale Vittorio Emanuele II per circa 300m fino a Piazza della Minerva. Percorrere Corso Cavour per circa 700m fino a Piazza della Vittoria e svoltare a sinistra in Corso Strada Nuova. Proseguire per circa 500m fino a raggiungere Piazza Castello. Superati due attraversamenti pedonali, il Castello si trova davanti a voi, leggermente a destra. L'ingresso ai musei è in fondo al lato sinistro del Castello.

Servizio bus/navetta

È previsto un servizio di bus/navette ogni 30"

Orari

Venerdì 23 > dalle ore 18:30 alle ore 00:30
Sabato 24 > dalle ore 16:00 alle ore 01:30
Domenica 25 > dalle ore 16:00 alle ore 00:30
Lunedì 26 > dalle ore 18:30 alle ore 00:30

Percorsi

- P.le Europa ● Stazione FS (InfoPoint) ● Castello Visconteo
- P.le Stadio Fortunati ● Stazione FS ● Castello Visconteo

ORARI DI APERTURA

Venerdì 23	dalle 17 alle 24
Sabato 24	dalle 15 alle 01
Domenica 25	dalle 10 alle 24
Lunedì 26	dalle 17 alle 24

Si avvisa che la biglietteria chiuderà un'ora prima della chiusura di ogni giornata.

PREZZI

Biglietto d'ingresso
5 Euro - Gratuito fino a 12 anni e ♿

È possibile acquistare il biglietto online sul sito www.autunnopavesedoc.it

Tasca/bicchieri per n.3 degustazioni - 5 Euro

I cani sono ammessi muniti di guinzaglio e museruola

☎ **0382393380 - 237**
www.autunnopavesedoc.it
f /AutunnoPaveseDoc
p /AUTUNNOPAVESE DOC

In collaborazione con



evento organizzato da
Camera di Commercio
Pavia



In collaborazione con
COMUNE DI PAVIA



Autunno Pavese DOC 64°

è #tempo di... #gustopavese, #arte e #musica

23 - 24 - 25 - 26 SETTEMBRE 2016
PAVIA
CASTELLO
VISCONTEO



www.autunnopavesedoc.it

f /AutunnoPaveseDoc

▶ /AUTUNNOPAVESE DOC

Assaggi di bontà

Ad Autunno Pavese Doc non avete altro che l'imbarazzo della scelta. Dai **risotti** ai **salumi**, dai **formaggi** al **vino** fino ai **veggieburger di zucca**. Provate i sapori offerti dal territorio pavese e lombardo nelle nostre aree di degustazione.

AREA DEGUSTAZIONE RISOTTI

Venerdì 23 Settembre

dalle ore 19:00 > Da Andrea Ristorante **"LA ROVERE"** - Scaldasole (PV)
Risotto Tramonto di mare (con gamberetti e zuccina arancio)

sabato 24 settembre

dalle ore 19:00 > Ristorante **THE PEPPER CAFE'** - Valle Lomellina (PV)
Risotto con cipolla di Breme caramellata e polvere di liquirizia

domenica 25 settembre

dalle ore 19:00 > Ristorante **LOCANDA DEL CARMINE** - Pavia
Risotto Carnaroli mantecato con pasta di salame e Bonarda

lunedì 26 settembre

dalle ore 19:30 > Ristorante **LIROS** - Broni (PV)
Risotto con pistilli di zafferano dell'Az. Agr. La Robinia di Mornico Losana, ragù di funghi di stagione e riduzione al Pinot Nero

AREA DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI

Un viaggio gustoso tra i **profumi** e i **sapori** delle varietà di **salumi** e **formaggi** che il **territorio pavese** è in grado di offrire.

STREET FOOD D'AUTUNNO

Autunno Pavese Doc 64° offre ai suoi ospiti una nuova area di degustazione sempre dedicata ai prodotti del territorio: **hamburger** serviti con **prodotti locali**, **veggieburger di zucca**, **paste ripiene con deliziosi sughi** e altro ancora per chi cerca la novità nella tradizione pavese.

Laboratori, showcooking e per i più piccoli

Iscrizioni on line sul sito - fino ad esaurimento posti

Autunno Pavese Doc vuol dire anche partecipazione.

Lasciatevi coinvolgere dalle **degustazioni guidate di vini**, imparate i segreti della cucina e scoprite emozionanti connubi tra **enogastronomia, arte e creatività**.

E i bambini occupano un posto speciale: **giochi, laboratori e attività ricreative**.

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

max
30
posti

dalle ore 20:00 alle ore 21:00

"Di Arte Di Vino: dialogo a due voci tra l'artista e l'enologo sul rapporto sensoriale tra arte e vino" / evento e degustazione a cura dell'**artista Alessandra Angelini (Associazione Culturale IIMondoGira e Trait D'Union)**

SABATO 24 SETTEMBRE

max
50
posti

dalle ore 15:30 alle ore 16:30

"La Tavola Sapiente per una domenica d'autunno" / workshop di **mise en place** attraverso il riciclo di materiali e prodotti del territorio a cura di **Chiara di Sfumaturadicipria e l'Associazione Culturale IIMondoGira**

max
50
posti

dalle ore 17:00 alle ore 18:00

"Showcooking 'L'Autunno in Lomellina" / a cura di **Domenico Spadafora**, Chef Pâtissier tutor di pasticceria e cioccolateria di **"Detto Fatto"** di **RAI 2**

max
30
posti

dalle ore 18:30 alle ore 19:30

"In cucina con la Zucca Bertagnina di Dorno" / piccolo laboratorio di cucina con l'utilizzo della cucurbitacea dornese a cura della **Pro Loco di Dorno**. (in collaborazione con **ERSAF Regione Lombardia**)

max
30
posti

dalle ore 18:30 alle ore 19:30

"Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine: dai bianchi e rossi vivaci al Rosè Metodo Classico" a cura dell'**Azienda Agricola Travaglio**

max
30
posti

dalle ore 20:00 alle ore 21:00

"Incontri di Vini con sapori d'oltralpe" / degustazione e comparazione di prodotti pavesi e francesi a cura di **Trait D'Union e Az. Agricola Monsupello**

DOMENICA 25 SETTEMBRE

max
20
posti

dalle ore 11:00 alle ore 12:30

"I segreti del pane fatto in casa" / laboratorio pratico a cura di **Josè Consolandi**, Tecnico di Panificazione e Pier Egidio Lodola, Panificatore e docente **Scuola APOLF - organizzato dall'Associazione Panificatori della provincia di Pavia**

max
20
posti

dalle ore 15:00 alle ore 16:00

"Mani in pasta: ora tocca a voi!" / a cura di **Domenico Spadafora**, Chef Pâtissier tutor di pasticceria e cioccolateria di **"Detto Fatto"** di **RAI 2**

max
20
posti

dalle ore 16:30 alle ore 17:30

"Quinoa: il cibo degli dei" / laboratorio di cucina a cura dello Chef Giampiero Giannini di **La cucina di Gianmaria**

max
30
posti

dalle ore 18:00 alle ore 19:00

"Un viaggio nel buio" / singolare degustazione in cui la vista sarà assolutamente esclusa a cura di **ONAV**

max
30
posti

dalle ore 19:30 alle ore 20:30

"La Bonarda, il Riesling e i loro profumi" / degustazione sensoriale abbinata a profumi a cura di **AIS Pavia**

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE

max
30
posti

dalle ore 19:30 alle ore 20:30

"L'evoluzione nei grandi: Metodo Classico di Oltrepò" / degustazione guidata a cura di **FISAR Pavia**

PROGRAMMA BAMBINI

SABATO 24 SETTEMBRE

max
20
posti

dalle ore 16:00 alle ore 17:00

"L'Ape Magica: un viaggio nel fantastico mondo delle api" / workshop con annessa merenda finale che introdurrà i vostri bambini al magico mondo delle api e del miele. A cura di **Cristiano Nobile** e dell'**Associazione Culturale IIMondoGira**. (in collaborazione con **ERSAF Regione Lombardia**)

max
20
posti

dalle ore 17:30 alle ore 18:30

"Colora la fortuna, dipingi con noi un ferro di cavallo!" / laboratorio di pittura e decorazione di veri ferri di cavallo a cura di **Sogni e Cavalli Onlus**

DOMENICA 25 SETTEMBRE

max
20
posti

dalle ore 14:30 alle ore 16:00

"La magia terra pavese" / gioco e fiabe animate per scoprire il territorio della provincia. A cura di **Elisa Pianetta di Spinofiorito**.

max
20
posti

dalle ore 16:30 alle ore 17:30

"Natura 'VIVA'... VIVA LA NATURA!" / laboratorio creativo di disegno con frutta e fiori di stagione a cura di **Rosina Tallarico** e dell'**Associazione Culturale IIMondoGira**