



Comunicato stampa

Pavia, 24 Ottobre 2025

AUTUNNO PAVESE BUSINESS 2025: UN MOSAICO DI SAPERI E SAPORI

A Milano il 24 novembre in scena il gusto e l'eccellenza agroalimentare del territorio pavese: connessioni, degustazioni, business

Il comparto agroalimentare lombardo continua a crescere, trainato da territori che possono vantare produzioni certificate di altissima qualità, innovazione e apertura verso i mercati internazionali. In questo contesto si inserisce **Autunno Pavese Business 2025**, l'evento promosso dall'Azienda Speciale **Paviasviluppo** (della Camera di Commercio Cremona-Mantova-Pavia), prioritariamente indirizzato alle imprese partecipanti a **"AP Fiera"** e **"AP Tour"**, che il 24 novembre porterà a Milano le eccellenze gastronomiche del territorio pavese in collaborazione con **Golosario & Golosaria** progetto culturale fondato da **Paolo Massobrio e Marco Gatti**.

Dietro la ricchezza gastronomica della Lombardia fatta di luoghi, tradizioni e saperi antichi c'è **un comparto economico solido e in crescita**, che rappresenta un pilastro strategico per lo sviluppo locale e nazionale.

Il settore agroalimentare lombardo oggi vale **circa 50 miliardi di euro**, pari a quasi un quinto dell'intero dato nazionale. Si tratta di un sistema produttivo capace di generare un **valore aggiunto di 11,1 miliardi di euro** e un **export di oltre 10,9 miliardi di euro** nel 2024, contribuendo per il **16% all'export agroalimentare dell'Italia**.

Un ruolo di primo piano è ricoperto dalle **produzioni certificate**, che rendono la Lombardia la **terza regione italiana per valore della cosiddetta "DOP economy"**, con oltre **2,58 miliardi di euro** generati nel 2023. Importante è il contributo della provincia di Pavia con le sue filiere a denominazione nel comparto vitivinicolo e agroalimentare: il territorio pavese è **la più grande area risicola d'Europa, è la prima zona in Italia per estensione di Pinot Nero e una delle zone più importanti a livello mondiale per la produzione di spumanti**, a conferma di quanto la qualità e la distintività dei prodotti locali rappresentino **un asset competitivo di valore per l'intero territorio**.

Un territorio da assaporare

L'evento di Milano è ideato come uno spazio per raccontare, attraverso i produttori e le loro eccellenze enogastronomiche, la filiera agroalimentare pavese. Un vero e proprio momento d'incontro tra **produttori e operatori del settore Ho.Re.Ca.** attraverso un format esperienziale e dinamico.

La provincia di Pavia rappresenta una delle aree più ricche di tradizioni enogastronomiche d'Italia. La sua forza nasce dalla **fertilità della pianura irrigata dal Ticino e dal Po e della zona collinare dell'Oltrepò**, situata sul 45° parallelo, con un suolo ideale per la viticoltura. Qui la cultura agricola si intreccia con la sapienza artigianale e la capacità di innovare restando fedeli alle proprie radici.

Al centro di questa narrazione c'è il **riso**, in particolare il **Carnaroli da Carnaroli pavese**, apprezzato per la sua tenuta in cottura e per la sua capacità di valorizzare ogni preparazione. Accanto a questo simbolo del territorio, saranno protagonisti i **vini dell'Oltrepò Pavese**, espressione di una delle zone vitivinicole più antiche e vocate d'Italia, dove vitigni come il Pinot Nero danno vita a rossi eleganti e spumanti Metodo Classico di grande personalità. Non mancheranno anche le produzioni **di liquori e distillati artigianali**, espressione della capacità di reinterpretare saperi antichi in chiave moderna nonché le classiche **birre artigianali**.

La **tradizione dolciaria** sarà rappresentata da specialità storiche come **le Offelle di Parona**, biscotti simbolo della tradizione pavese, affiancate da una selezione di prodotti da forno e cioccolateria artigianale che coniugano creatività e qualità delle materie prime.

Spazio anche alle **eccellenze salumiere**, come il salame di Varzi DOP testimonianza viva della cultura norcina del territorio frutto di lavorazioni artigianali tramandate da generazioni e il salame d'oca di Mortara che affonda le sue radici nella storia delle comunità ebraiche diffuse in lomellina ai tempi del Ducato di Milano.

Un racconto del gusto che si completa con i **prodotti da agricoltura biologica**: farine e trasformati da varietà tradizionali di mais, pani e pangialdini che riportano in tavola la memoria contadina. A impreziosire il percorso, i **mieli e i prodotti dell'apicoltura locale**, che custodiscono la biodiversità delle campagne pavesi e raccontano la ricchezza di un ecosistema ancora autentico.

Insieme, questi prodotti disegnano un **mosaico di saperi e sapori**, un patrimonio gastronomico che va oltre la semplice degustazione: è cultura materiale, identità condivisa e **motore economico strategico**, capace di connettere tradizione e innovazione, territorio e impresa, autenticità e visione internazionale.

“Dopo il grande successo della 71° edizione dell'Autunno Pavese sia nella versione Fiera che in quella Tour, - dichiara il Presidente Gian Domenico Auricchio- la Camera di Commercio promuove questo importante brand di territorio nel centro di Milano con l'obiettivo di valorizzare lo stretto legame tra produttori e ristoratori a garanzia di qualità

e autenticità. Elementi che oggi rappresentano un vero asset per lo sviluppo economico dei territori soprattutto in chiave turistica. Gli stessi che permettono una differenziazione e caratterizzazione di un territorio e dell'esperienza del turista.”

L'evento di **lunedì 24 novembre** si terrà **dalle ore 14** nei prestigiosi spazi dell'Hotel Park Hyatt Milano – Via Tommaso Grossi, 1

La giornata si aprirà con l'accoglienza degli operatori della ristorazione, seguita da una presentazione dedicata al territorio e alle sue eccellenze enogastronomiche.

A seguire, un walk around tasting offrirà l'opportunità di degustare i prodotti locali e partecipare a incontri B2B con i produttori.

L'evento si concluderà con una degustazione di risotto al Carnaroli da Carnaroli pavese accompagnato dai vini dell'Oltrepò.

Iscrizioni per la partecipazione degli operatori:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScneSjMRX1R5GI3_MFr5Ycvo3nub20TDYr_ZZUGlgGbg_KvQw/viewform?usp=publish-editor

Per Informazioni tel 351 7025771 - 335 8179730 email: sarah@carpi.net