



Comunicato stampa

Pavia, 25 settembre 2025

AUTUNNO PAVESE 2025

Dal 3 al 6 ottobre - La Fiera a Palazzo Esposizioni, Pavia

Un'esperienza immersiva, dove il gusto incontra il territorio e l'innovazione dialoga con la tradizione. È questa la forza di Autunno Pavese 2025, che dal 3 al 6 ottobre trasformerà Palazzo Esposizioni in un grande palcoscenico dedicato alle eccellenze del territorio.

Giunta alla sua 71esima edizione, la manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Cremona- Mantova- Pavia, attraverso l'Azienda Speciale Paviasviluppo, con l'obiettivo di fare dei prodotti locali veri ambasciatori di identità, qualità e sviluppo, rafforzando il ruolo dell'enogastronomia come motore di promozione economica e culturale.

I PROTAGONISTI DELLA FIERA

Oltre 50 stand espositivi animeranno Palazzo Esposizioni, portando in primo piano le eccellenze agroalimentari della provincia: vino e distillati, riso, salumi, birre artigianali, formaggi, funghi, dolci, prodotti da forno, confetture e miele. A questi si aggiungono tante altre specialità che raccontano la ricchezza del territorio.

Non mancherà l'amatissima **Area Risotti**, punto fermo della manifestazione, che quest'anno proporrà ricette capaci di unire tradizione e creatività, in collaborazione con gli Istituti Alberghieri del territorio. Accanto agli **stand, cooking show, masterclass e laboratori** tematici offriranno al pubblico la possibilità di scoprire segreti e tecniche direttamente dai protagonisti. Importante anche la presenza delle principali associazioni agricole e di categoria, che arricchiranno la Fiera con esperienze e progettualità, rendendola un vero ponte tra cittadini e mondo produttivo.

LE NOVITÀ 2025

Le Serate con Golosaria e Golosario

Grazie alla prestigiosa partnership con Golosaria, il programma si arricchirà con quattro grandi serate di cooking show:

- venerdì 3 ottobre: Sonia Peronaci
- sabato 4 ottobre: Daniele Persegani
- domenica 5 ottobre: Igles Corelli
- lunedì 6 ottobre: gran finale con Gianfranco Vissani

Mixology

Il vino resta il cuore della Fiera, ma nel 2025 il pubblico potrà scoprire un volto inedito del territorio: la mixology pavese. Un'area interamente dedicata ai cocktail che utilizzano ingredienti locali, con degustazioni e corsi aperti a tutti. La drink list spazia dal delicato Lavander Lady, al vigoroso Pavia Sour con Bonarda, fino al raffinato Pavese 75 con spumante e zafferano. Non mancano versioni analcoliche, per soddisfare tutti i palati. Gran finale lunedì con la prima cocktail competition dedicata ai sapori pavesi, sfida tra bartender professionisti.

La Piazza del Gusto

Novità assoluta di quest'anno, sarà un grande spazio dedicato alla ristorazione espressa: non semplici stand, ma vere e proprie cucine a vista, dove il pubblico potrà assaggiare piatti preparati al momento. Dai risotti e ravioli ai panini gourmet, la Piazza del Gusto diventerà il cuore conviviale della Fiera, luogo di incontro, sperimentazione e sorpresa.

Assaggi d'Autunno

Un percorso fatto di finger food e piccole creazioni che valorizzano i prodotti locali con accostamenti insoliti e sorprendenti. Un modo immediato e creativo per raccontare l'identità pavese, dove tradizione e innovazione si fondono in un boccone. Ad arricchire

l'esperienza ci saranno anche corsi e momenti dimostrativi aperti al pubblico, per scoprire come nascono gli abbinamenti e apprendere segreti e tecniche.

Turismo e gusto: il territorio in uno stand

All'interno della Fiera sarà presente anche uno stand dedicato al turismo e al territorio, che anticipa il lancio del brand *Visit Pavia*. Un punto informativo dove enogastronomia e cultura si intrecciano, con proposte di itinerari, esperienze e percorsi alla scoperta di borghi, castelli, abbazie e paesaggi che raccontano la ricchezza della provincia.

Autunno Pavese e la Battaglia di Pavia

Anche Autunno Pavese celebra i 500 anni della Battaglia di Pavia, intrecciando gusto e memoria storica in un evento che unisce convivialità e cultura. Domenica 5 ottobre, alle ore 13, sarà protagonista un "Pranzo imperiale" ispirato alle corti rinascimentali: dai croccanti *Soldaditos de Pavia* alla leggendaria *Zuppa alla pavese* reinventata anche in versione gelato, fino a carni cucinate con vini del territorio e dolci che evocano antiche consuetudini.

L'appuntamento ha già registrato il tutto esaurito, con molte persone in lista di attesa.

Inoltre per l'occasione nel corridoio di accesso al Padiglione centrale è allestita una mostra fotografica dedicata alla rievocazione storica che si è svolta al Castello di Mirabello lo scorso febbraio. Si tratta dei migliori scatti selezionati nell'ambito del concorso indetto da Ascom Pavia con il Patrocinio del Comune di Pavia.

AP Innovation: workshop gratuito sugli strumenti digitali per la vendita enoagroalimentare

Un'occasione inedita sarà il workshop gratuito promosso dal Punto Impresa Digitale di Pavia, in programma lunedì 6 ottobre dalle 15 alle 18 al Palazzo Esposizioni di Pavia.

L'incontro, rivolto a commercianti, produttori e dettaglianti del settore, offrirà spunti pratici su come sfruttare al meglio e-commerce e intelligenza artificiale per potenziare le strategie di vendita e aprirsi a nuovi mercati. Dal perché i video funzionano più delle immagini, al ruolo degli influencer e dell'autenticità, fino alla "nuova era di internet con l'AI", il workshop guiderà le imprese alla scoperta delle opportunità concrete che il digitale è già in grado di offrire.

AP Kids: la Fiera a misura di bambino

Autunno Pavese dedica uno spazio speciale ai più piccoli con AP Kids, un programma di laboratori creativi e attività didattiche pensate per unire divertimento e scoperta. Domenica 5 ottobre i bambini, accompagnati dalle famiglie, potranno cimentarsi in esperienze pratiche che spaziano dal gioco alla cucina, guidati da cuochi e fattorie didattiche del territorio. La partecipazione è gratuita per chi è in possesso del biglietto d'ingresso alla Fiera, con prenotazione obbligatoria online e posti limitati.

AP Business: il B2B di Autunno Pavese a Milano

Si terrà lunedì 10 novembre a Milano, negli eleganti spazi dell'Hotel Park Hyatt (via Tommaso Grossi 1), la nuova edizione di AP Business, l'appuntamento B2B promosso da Autunno Pavese. Una giornata interamente dedicata all'incontro tra aziende, buyer e ristoratori: i produttori avranno a disposizione desk personalizzati per presentare le proprie eccellenze e instaurare relazioni professionali. L'obiettivo è rafforzare il ruolo di Autunno Pavese come vetrina qualificata del territorio e creare concrete opportunità di business nel settore food & wine.

Il Presidente Auricchio

«Autunno Pavese rappresenta molto più di una fiera enogastronomica: è la testimonianza concreta di come il nostro territorio sappia valorizzare le proprie radici

guardando al futuro. In un contesto economico in continua trasformazione, saper promuovere le produzioni locali significa sostenere intere filiere, difendere la qualità del lavoro e aprire nuove opportunità di mercato. Questa 71^a edizione porta con sé un messaggio forte: la tradizione non è un ricordo del passato, ma un capitale vivo, capace di innovarsi e di parlare anche alle nuove generazioni.

Per questo la Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia investe con decisione su Autunno Pavese: perché qui i produttori incontrano i consumatori, le imprese dialogano con le istituzioni e la cultura del cibo diventa strumento di crescita economica, turistica e sociale. Chi partecipa non trova solo una fiera, ma la porta d'ingresso per conoscere i nostri territori, i loro paesaggi, i borghi, i castelli, le abbazie. Vogliamo che ogni visitatore torni a casa non solo con il ricordo di un buon piatto o di un calice di vino, ma con la consapevolezza che dietro ogni prodotto ci sono storie, competenze e territori unici, che meritano di essere vissuti, scoperti e scelti».

INFO E CONTATTI

Il programma completo è disponibile e in continuo aggiornamento sul sito ufficiale autunnopavesedoc.it e sui profili social.

Per informazioni: Ufficio Comunicazione - Paviaviluppo

paviaviluppo@cmp.camcom.it - Telefono 0382.393271