



Comunicato stampa
9 ottobre 2025

NUMERI DA RECORD PER LA 71ESIMA EDIZIONE DELLA FIERA DI AUTUNNO PAVESE

Un'edizione da ricordare: Autunno Pavese 2025 chiude con un successo oltre ogni aspettativa, segnando un record di presenze e un livello di partecipazione in costante crescita. Nei quattro giorni di apertura a Palazzo Esposizioni, la Fiera ha registrato un'affluenza superiore alle attese, con un pubblico trasversale per età e provenienza che ha superato le **11.500 presenze**. Numerosi i giovani e i visitatori stranieri, elemento che conferma la capacità della manifestazione di rinnovarsi e attrarre nuove fasce di pubblico.

Anche i dati relativi alla soddisfazione del pubblico confermano il buon esito della rassegna, con una media di 8,5 nei questionari di gradimento e un 81% che ha dichiarato l'edizione migliore della precedente.

Ideato e realizzato dall'Azienda Speciale Paviaviluppo della Camera di Commercio di Cremona, Mantova e Pavia, la rassegna si conferma, oltreché come la principale vetrina delle eccellenze enogastronomiche del territorio e un punto di riferimento per le imprese della filiera agroalimentare lombarda, soprattutto come un evento del territorio pavese, con tutti quei momenti "collaterali" (masterclass, cooking show, academy, ecc.) che tanto successo hanno riscosso dal pubblico.

Mixology e Assaggi d'Autunno: il debutto che ha conquistato il pubblico

Le nuove aree Mixology e Assaggi d'Autunno, introdotte per la prima volta quest'anno, hanno registrato un'affluenza altissima e costante fin dal primo giorno, diventando autentici poli di richiamo per il pubblico. Mixology ha visto bartender proporre creazioni originali ispirate ai vini, ai liquori e ai distillati pavesi, con abbinamenti e interpretazioni capaci di esaltare i prodotti locali in chiave

contemporanea. Lunedì sera la chiusura in trionfo con la Cocktail cup: la competizione, con la partecipazione di 10 bartender professionisti provenienti dalla provincia di Pavia, ha visto una vera e propria sfida a suon di shaker per aggiudicarsi la “Coppa 2025”.

Assaggi d’Autunno ha offerto un percorso di degustazioni guidate, piatti della tradizione e racconti dei produttori, mettendo in relazione territorio, cultura e impresa in un’esperienza di gusto condivisa e partecipata.

Record di vendite le degustazioni

Anche la vendita delle tradizionali **tasche con bicchiere e carnet degustazioni** ha raggiunto numeri mai registrati prima (**25.000 assaggi** tra vino, birra e cocktail, 1.500 in più rispetto al 2024). Le migliaia di visitatori hanno scelto di vivere la Fiera in modo immersivo, partecipando ai percorsi di assaggio e agli incontri con i produttori. Un risultato che conferma la forza attrattiva del format e il valore del contatto diretto tra pubblico e imprese, cuore autentico di Autunno Pavese.

Piazza del Gusto: le aziende protagoniste ai fornelli

Grande interesse anche per la **Piazza del Gusto**, un’altra novità dell’edizione 2025 che ha portato all’interno del Palazzo Esposizioni un format dinamico e partecipato. Le aziende presenti si sono alternate nella preparazione in diretta delle proprie specialità, raccontando al pubblico ingredienti, lavorazioni e curiosità legate ai prodotti del territorio. Un modo autentico di valorizzare il saper fare locale e di far conoscere da vicino la qualità delle produzioni pavesi, in un clima di dialogo e condivisione che ha richiamato un pubblico numeroso e attento.

Tutto esaurito per le Serate d'Autunno e i Cooking Show

**Camera di Commercio Industria Artigianato
e Agricoltura di Cremona-Mantova-Pavia**
via P.F. Calvi, 28 – 46100 Mantova
Tel. 0376.2341
Web www.cmp.camcom.it - Pec cciaa@pec.cmp.camcom.it
C.F./P.Iva 02667710202

Sedi operative
Cremona - Piazza Stradivari 5 - Tel. 0372 4901
Pavia - Via Mentana 27 - Tel. 0382 3931

Tutto esaurito per i **Cooking Show** di Autunno Pavese (**400 spettatori** totali), tra gli appuntamenti più seguiti e partecipati della Fiera. Le Serate, realizzate in collaborazione con *Il Glossario* e *Golosaria* di **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**, hanno visto alternarsi ai fornelli quattro grandi protagonisti della cucina italiana:

- **Sonia Peronaci** (venerdì 3 ottobre) con i *ravioli di carne Varzese e patate con salsa di zucca Bertagnina, pinoli, uvetta e crema di formaggio Molana*;
- **Daniele Persegani** (sabato 4 ottobre) con i *maltagliati di zucca Berrettina e ragù bianco di salsiccia mantecati al Pizzocorno*;
- **Igles Corelli** (domenica 5 ottobre) con il *risotto al peperone di Voghera, salame di Varzi, ciliegia liofilizzata e praline di riso al cuore di Molana*;
- **Gianfranco Vissani** (lunedì 6 ottobre), protagonista di una lezione di gusto dedicata ai prodotti simbolo del territorio. *Pommes dauphine di Molana del Brallo alla mostarda di Voghera e riso soffiato, salsa di alici e cipolla di Breme, fegato d'oca su crostone di miccone, salsa di Bonarda e mostarda*

Un successo travolgente che ha confermato l'interesse del pubblico per la cucina d'autore e per la valorizzazione delle eccellenze pavesi.

L'Area Risotti e il Pranzo Imperiale: tradizione, giovani e storia a tavola

Tra i momenti più significativi di questa edizione, grande successo per l'Area Risotti e per il Pranzo Imperiale di domenica, entrambi tra gli appuntamenti più attesi di Autunno Pavese 2025. L'Area Risotti è confermata come il vero punto fermo e tradizionale della manifestazione, registrando un incremento di degustazioni rispetto all'edizione precedente, grazie anche al coinvolgimento delle scuole alberghiere del territorio, Cossa e Apolf di Pavia, Enaip di Voghera e Santachiara di Stradella, che a turno, per quattro giorni, hanno preparato e

servito risotti ispirati ai prodotti locali, offrendo ai giovani studenti l'opportunità di mettersi alla prova "sul campo".

Il Pranzo Imperiale, dedicato ai 500 anni della Battaglia di Pavia, ha invece unito storia, gusto e cultura, proponendo un percorso gastronomico tra ricette rinascimentali e reinterpretazioni moderne con ingredienti del territorio. Un evento che ha conquistato il pubblico, trasformando la tavola in un viaggio tra memoria e innovazione, nel segno della tradizione pavese.

Masterclass, AP Academy e AP Kids: la formazione che conquista grandi e piccoli

Anche i momenti formativi di Autunno Pavese 2025 hanno registrato un successo straordinario. Le Masterclass **(400 partecipanti)** e i laboratori pratici di AP Academy – "Mani in pasta" **(120 partecipanti)** hanno registrato il tutto esaurito, coinvolgendo un pubblico numeroso e partecipe che ha potuto degustare, sperimentare e mettere letteralmente le "mani in pasta" con le eccellenze del territorio. A guidare gli incontri, esperti e professionisti dell'enogastronomia pavese, che hanno condiviso conoscenze, tecniche e curiosità sui prodotti locali. Grande entusiasmo anche per AP Kids, i laboratori dedicati ai più piccoli, che nella giornata di domenica hanno visto una partecipazione record, trasformando l'esperienza fieristica in un momento di scoperta e divertimento educativo.

Soddisfazione unanime tra gli espositori

Tra gli stand del Palazzo Esposizioni il bilancio è più che positivo: gli espositori hanno espresso grande soddisfazione per l'organizzazione, l'affluenza e la

qualità dei contatti avuti durante la manifestazione. Le giornate di fiera hanno visto un pubblico attento, interessato e incline all'acquisto, con molte aziende che hanno registrato risultati superiori alle aspettative sia in termini di vendite dirette sia di nuovi contatti commerciali. Molti degli **oltre 150 operatori accreditati** hanno sottolineato come Autunno Pavese rappresenti ormai un appuntamento imprescindibile per valorizzare i propri prodotti e raccontare la filiera del gusto in un contesto di eccellenza, dove la sinergia tra impresa, promozione e territorio si traduce in opportunità concrete di crescita.

Il Presidente Gian Domenico Auricchio: “Un bilancio positivo che premia la qualità, la sinergia e la capacità di fare rete tra imprese e istituzioni”.

«Questa 71^a edizione di Autunno Pavese rappresenta un risultato di cui possiamo essere orgogliosi – dichiara Gian Domenico Auricchio, Presidente della Camera di Commercio di Cremona - Mantova - Pavia –. È la conferma che quando la qualità dei prodotti incontra una progettazione attenta e una squadra motivata, il pubblico risponde con entusiasmo. I numeri parlano chiaro: la partecipazione è cresciuta, l'interesse si è allargato anche oltre i confini provinciali e la Fiera ha saputo intercettare nuove fasce di pubblico, soprattutto giovani e visitatori stranieri.

Autunno Pavese si conferma una piattaforma promozionale strategica per valorizzare le eccellenze enogastronomiche, ma anche un luogo dove si incontrano imprese, istituzioni e operatori economici in un dialogo costruttivo che genera sviluppo reale. È questo il ruolo che una Camera di Commercio deve assumere: fare rete, creare opportunità, rafforzare l'identità produttiva dei territori che rappresenta.

Desidero ringraziare i dipendenti di Paviaviluppo per l'impegno e la professionalità con cui ogni anno rinnovano il format della manifestazione, gli espositori che con passione portano avanti la cultura del fare e del produrre, e tutti coloro che hanno contribuito al successo di questa edizione. I risultati ottenuti con gli 11.500 visitatori ci incoraggiano a guardare avanti con fiducia, continuando a investire su qualità, innovazione e sinergia tra le tre province della nuova Camera di Commercio.

L'impegno della Camera di Commercio nel sostenere e promuovere Autunno Pavese è significativo – aggiunge Auricchio – perché investire in manifestazioni come questa significa investire nel futuro economico del territorio. Dietro ogni edizione c'è un grande lavoro di squadra, fatto di risorse, competenze e visione strategica. Il nostro obiettivo è dare continuità e nuovo slancio a un evento che rappresenta l'identità produttiva e culturale delle tre province. Guardiamo avanti con fiducia, consapevoli che l'enogastronomia, l'agroalimentare e il turismo esperienziale sono leve decisive per lo sviluppo locale. Vogliamo che Autunno Pavese continui a essere non solo una vetrina di eccellenza, ma un motore di connessioni, di innovazione e di crescita per le imprese e per il territorio nel suo insieme».

AP Business: il B2B di Autunno Pavese arriva a Milano

Dopo il successo della Fiera, Autunno Pavese guarda già avanti con AP Business, l'appuntamento B2B dedicato all'incontro tra aziende, buyer e ristoratori, in programma nel mese di novembre a Milano, negli eleganti spazi dell'Hotel Park Hyatt di via Tommaso Grossi 1. L'iniziativa offrirà ai produttori la possibilità di presentare le proprie eccellenze attraverso desk personalizzati, favorendo contatti diretti e collaborazioni commerciali qualificate. L'obiettivo è rafforzare il ruolo di Autunno Pavese come piattaforma di promozione del

territorio e creare nuove opportunità di business nel settore agroalimentare e del vino, valorizzando la qualità e la competitività delle imprese lombarde.

Autunno Pavese Tour

Proseguiranno invece fino a domenica 19 ottobre Autunno Pavese Tour, gli eventi itineranti presso le aziende del territorio che fino ad oggi hanno visto la partecipazione di **300 avventori** provenienti principalmente dalle province di Pavia e Milano, ma anche da fuori regione (Piemonte e Liguria).

INFO E CONTATTI

Sito ufficiale autunnopavesedoc.it

Profili social: Autunno Pavese

Per informazioni: Ufficio Comunicazione - Paviaviluppo
paviaviluppo@cmp.camcom.it - Telefono 0382.393271