

PROVACI GUSTO - 7[^] EDIZIONE
Pavia in Cupola Arnaboldi e Piazza del Lino
30 maggio – 2 giugno

La settima edizione di Provaci Gusto, organizzata da PAVIAMOSTRE - Azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia, porterà in scena le eccellenze gastronomiche di Pavia e della sua provincia, dal 30 maggio al 2 giugno, sotto la Cupola Arnaboldi, tornata allo splendore dopo lunghi lavori di restauro e nell'adiacente Piazza del Lino.

Come ormai da tradizione, la manifestazione ruota intorno al riso, cereale tipico del territorio, base di tantissimi piatti locali, oltre che patrimonio fondamentale per l'economia di tutta la zona. Il riso è anche un alimento versatile e indispensabile in una dieta sana ed equilibrata perché leggero, nutriente, saporito e naturale, e per ciò ingrediente sempre apprezzato. L'obiettivo di Provaci Gusto è riconfermare il riso come alimento "principe" dell'alimentazione tradizionale, attraverso una serie di iniziative gastronomiche e culturali quali:

il **mercato agroalimentare** - la piazza del Lino, situata di fianco alla Cupola Arnaboldi, accoglierà una quindicina di produttori provenienti da tutta la provincia di Pavia, che proporranno al pubblico le specialità enogastronomiche del territorio attraverso l'esposizione e la vendita di prodotti tipici come vini DOC dell'Oltrepò Pavese, salumi tipici come il Salame di Varzi, dolci caratteristici come le famose offelle di Parona, le migliori qualità di riso della produzione pavese, miele, formaggi e molti altri ancora;

le **serate enogastronomiche** - "Cenando in Cupola...- Cucina tipica del territorio pavese" è il claim delle serate enogastronomiche di Provaci Gusto, che quest'anno saranno affidate alla maestria della Associazione Cuochi di Pavia che, in collaborazione con gli allievi dell' I.P.S.A. Ciro Pollini di Mortara e del C.F.P. di Pavia, proporrà menu tipici della tradizione, in cui il riso è il principale protagonista;

le **iniziative culturali** - Enogastronomia, creatività e cultura del territorio. Provaci Gusto propone un'ampia gamma di iniziative che hanno lo scopo di rendere ancora più ricca e completa l'offerta al pubblico della manifestazione e di valorizzare il patrimonio artistico e culturale della città di Pavia: "Saluti da Pavia" è un'esposizione di nuove cartoline con recenti immagini dei luoghi più suggestivi della città, a cura dello Studio Fotografico Lorenzo Iorino, "Gusto del Cinema" è una minirassegna cinematografica il cui l'arte culinaria è protagonista, infine "Visite guidate e laboratori didattici" sono organizzati dall'associazione Dedalo di Pavia.

Inoltre, **lunedì 2 giugno**, in occasione della ricorrenza nazionale della **Festa della Repubblica**, Provaci Gusto arricchirà il suo programma con speciali momenti di degustazione e di festeggiamento per l'anniversario della nascita della Repubblica Italiana, che si protrarranno per tutta la giornata sotto la Cupola Arnaboldi.

Con il patrocinio di:

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari
Regione Lombardia
Comune di Pavia
Camera di Commercio di Pavia
Ente nazionale Risi

Sponsor tecnici:

Riso Scotti
Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese
Istituto Statale d'Istruzione Superiore Ciro Pollini

Orari della manifestazione:

venerdì 30 maggio 18.30-23.00 (inaugurazione ore 18.30)
sabato 31 maggio 15.00-23.00
domenica 1 giugno 11.00-24.00
lunedì 2 giugno 10.00-22.00

Programma ed informazioni al pubblico:

tel. 0382/393412-261 fax 0382/393409
email paviamostre@pv.camcom.it
sito internet: www.provacigusto.it

Ufficio stampa:

Epoché, Via Frank 11, Pavia
tel. 0382/538727
e-mail: epoche@fastwebnet.it

PROGRAMMA

VENERDI' 30 MAGGIO

Ore 18.30

Inaugurazione della manifestazione

Brindisi in collaborazione con il CFP del Comune di Pavia

Apertura mercato d'eccellenza

Esposizione e vendita di prodotti tipici enogastronomici pavesi

Apertura mostra "Saluti da Pavia" a cura dello Studio Fotografico Lorenzo Iorino

Esposizione di nuove cartoline della città con recenti immagini dei luoghi più suggestivi

Ore 20.00

Cenando in Cupola... – Cucina tipica del territorio pavese

a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia in collaborazione con gli allievi dell'I.P.S.A "Ciro Pollini" di Mortara e del C.F.P. del Comune di Pavia

SABATO 31 MAGGIO

Ore 15.00

Apertura mercato d'eccellenza

Esposizione e vendita di prodotti tipici enogastronomici pavesi

Apertura mostra "Saluti da Pavia" a cura dello Studio Fotografico Lorenzo Iorino

Esposizione di nuove cartoline della città con recenti immagini dei luoghi più suggestivi

Ore 16.00

Laboratorio didattico per bambini dai 7 agli 11 anni

Ritrovo presso la biglietteria dei Musei Civici, viale XI Febbraio

Il paesaggio in museo, alla scoperta delle collezioni dei Musei Civici

Ore 17.30

Visita guidata

Ritrovo presso la Cupola Arnaboldi, Corso Strada Nuova

Vecchie botteghe e luoghi del commercio

Ore 19.00

Cenando in Cupola... – Cucina tipica del territorio pavese

a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia in collaborazione con gli allievi dell'I.P.S.A "Ciro Pollini" di Mortara e del C.F.P. del Comune di Pavia

Ore 21,30

Gusto del cinema

Proiezione del film “*BIG NIGHT*” di Stanley Tucci e Scott Campbell (1996) Sala Merci, Cupola Arnaboldi (ingresso gratuito)

DOMENICA 1 GIUGNO

Ore 11.00

Apertura mercato d'eccellenza

Esposizione e vendita di prodotti tipici enogastronomici pavesi

Apertura mostra “Saluti da Pavia” a cura dello Studio Fotografico Lorenzo Iorino

Esposizione di nuove cartoline della città con recenti immagini dei luoghi più suggestivi

Ore 16.00

Laboratorio didattico per bambini dai 7 agli 11 anni

Ritrovo presso la Cupola Arnaboldi, Corso Strada Nuova

La città e il paesaggio

Ore 17.30

Biciclettata

Ritrovo presso la Cupola Arnaboldi, Corso Strada Nuova

I quartieri sull 'acqua. Biciclettata sulle rive del Ticino con bici propria.

Ore 19,00

Cenando in Cupola... – Cucina tipica del territorio pavese

a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia in collaborazione con gli allievi dell'I.P.S.A “Ciro Pollini” di Mortara e del C.F.P. del Comune di Pavia

Ore 19,30

Gusto del cinema

Proiezione del documentario “*OLTREPO' PAVESE – Territorio Divino*” di Simonetta Gardini (2007) Sala Merci, Cupola Arnaboldi (ingresso gratuito)

Ore 21.00

Visita guidata

Ritrovo presso la Cupola Arnaboldi, Corso Strada Nuova

Pavia magica e misteriosa

Ore 21,30

Gusto del Cinema

Proiezione del film “*WAITRESS – Ricette D'amore*” di Adrienne Shelly (2007)

Sala Merci, Cupola Arnaboldi (ingresso gratuito)

LUNEDI' 2 GIUGNO

PROVACI GUSTO PER LA FESTA DELLA REPUBBLICA

EVENTI

Dalle ore 10,00 alle ore 19,00

Proiezione di filmati sul territorio

Ore 11.00

Apertura mercato d'eccellenza

Esposizione e vendita di prodotti tipici enogastronomici pavesi

Apertura mostra "Saluti da Pavia" a cura dello Studio Fotografico Lorenzo Iorino

Esposizione di nuove cartoline della città con recenti immagini dei luoghi più suggestivi

ore 17.30

Visita guidata

Ritrovo presso la Cupola Arnaboldi, Corso Strada Nuova

Pavia la rossa. Alla scoperta di una città dalla storia millenaria

Ore 21,30

Gusto del Cinema

Proiezione del film "MANGIARE BERE UOMO DONNA" di Ang Lee (1994)

Sala Merci, Cupola Arnaboldi (ingresso gratuito)

APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI

Ore 10,00 - 12,00

Focaccia e...

Ore 12.00 – 15.00

Pranzando in Cupola... – cucina tipica del territorio pavese

a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia in collaborazione con gli allievi dell'I.P.S.A. "Ciro Pollini" di Mortara e del C.F.P. del Comune di Pavia

Ore 16,00 – 19,00

Merenda sinoira e...Aperitivo

Ore 19,00

Cenando in Cupola..... – cucina tipica del territorio pavese

a cura dell'Associazione Cuochi di Pavia in collaborazione con gli allievi dell' dell'I.P.S.A "Ciro Pollini" di Mortara e del C.F.P. del Comune di Pavia



Le visite ed i laboratori sono su prenotazione al numero 0382539638 o tramite l'indirizzo di posta elettronica: info@dedalopv.it. La partecipazione è gratuita con omaggio offerto da Riso Scotti spa.

Le proiezioni saranno all'interno della Sala Merci della Camera di Commercio c/o Cupola Arnaboldi. L'ingresso è gratuito.



PROVACI GUSTO |

dal 30 maggio
al 2 giugno

CENE E PRANZI

Cenando sotto la Cupola....cucina tipica del territorio pavese

Venerdì 30 Maggio

Ore 20.00 - 22.00

*Danilo Nembrini chef patron del RISTORANTE LA PINETA in Fortunago
Riccardo Verdelli executive chef del RISTORANTE VILLANTERIO a Villanterio*

antipasto

Flan di Asparagi su vellutata al pomodoro

primo

Risotto alla vogherese mantecato con Stafforella

secondo

Coppa di maialino glassata al bonarda con patatine

dolce

Dolce delizia pavese di riso con salsa alla vaniglia

Sabato 31 Maggio

Ore 19.00 - 22.00

*Massimiliano Sturini homechef di LILLO IL CUOCO A CASA TUA
Francesco Duoli executive chef RESIDENZA IL PLATANO in Alessandria*

antipasto

Fagottino con pasta di salame su fonduta al taleggio

primo

Risotto con punte di asparagi mantecato al Rigatino della Val Staffora

secondo

Fesa di tacchinella arrotolata con frittatina alle erbe e patate agli aromi

dolce

Dolce delizia pavese di riso con crema al moscato

Domenica 1 Giugno

Ore 19.00 - 22.00

Raffaele Soldati chef patron del Ristorante LOCANDA DEL CARMINE in Pavia
Massimiliano Sturini homechef di LILLO IL CUOCO A CASA TUA -

antipasto

Bavarese bicolore con peperoni di Voghera e clorofilla al basilico

primo

Risotto ai fiori di zucca mantecato con Pizzocorno

secondo

Rollato di maialino alle erbe con patate al rosmarino

dolce

Dolce delizia pavese di riso

Lunedì 2 Giugno

Ore 12.00 - 14.30

Mario Becciolini Maestro di Cucina chef dell'Antica GASTRONOMIA CERVA di Isola e Bellotti
in Vigevano
Carlo Cacioccolo chef docente di cucina all'I.P.S.A. Ciro Pollini a Mortara

antipasto

Tortino di verdure con salsa dell'orto

primo

Risotto al bonarda con pasta di salame e fagiolini dell'occhio

secondo

Filetto di maiale farcito con caponatina di verdure

dolce

Dolce delizia pavese di riso



Ore 19.00 - 22.00

*Franco Pisapia chef patron del ristorante LA VECCHIA SORIA a Ozzero
Mario Becciolini Maestro di Cucina chef dell'Antica GASTRONOMIA CERVA di Isola e Bellotti
in Vigevano -*

antipasto

Salumi misti dell'Oltrepo Pavese con peperoni alla lombarda

primo

Risotto al gorgonzola e noci

secondo

Petto di tacchino farcito alle erbe di campo con patate fritte

dolce

Dolce delizia pavese di riso

**Gli chef saranno coadiuvati dagli allievi degli Istituti Scolastici: I.P.S.A. Ciro Pollini di
Mortara e C.F.P. del Comune di Pavia**

ESPOSITORI

Az. Agricola FARAVELLI

Fraz. Ruinello di Sotto – Santa Maria Della Versa

Fax 0385/40196

(Vini)

Az. Agricola CARENZIO ALDO

Via Villalunga 146 – Pavia

Tel. e fax 0382/524677

(Riso)

Az. Agricola CASCINA NUOVA

via Cascina Nuova - Filighera (PV)

Fax 0382.969252

(Riso e biscotti di riso)

LA CIOCCOLATERIA CAPUT VILLA

Via Rivanazzano 36 – Retorbido (PV)

Tel. 0383-933345 Fax 0383/933175

(Dolci)

Az. Agricola CASCINA CANTAFESTA

Fraz. Vivente – Vistarino (PV)

Tel. e Fax 0382/968937

(Riso)

Az. Agricola GHIA MICHELE

Via Schizzola – Torrazza Coste (PV)

Tel. 0383/364197

(Vini)

GIGI

Via Turati, 26 – S. Martino Siccomario (PV)

Tel. 0382/374611– Fax 0382/559299

(Dolci)

F. Ili COLLIVASONE

Vic. Turati 1 - 27020 Parona (PV)

Tel. 0384/253018 Fax 0384/252975

(Dolci)

LA DOLCE VITA

Viale dei Mille 68 – Vigevano (PV)

Tel. e fax 0381/329197

(Dolci)

LE SPECIALITA'

Via Strada Marziana, 4 –Parona (PV)

Tel. e Fax 0384.253245

(Biscotti)

I FORMAGGI

Viale Venezia 4 – Pavia

Tel. 0382/577071 – Fax 0382/575887

(Formaggi)

Az. Agricola MARCO MILANESI

Via Rivetta, 9 – Casteggio (PV)

Tel e Fax 0383/896256

(Vini)

Az. Agricola ZORZOLI ROBERTO

Via Pollini 41/A – Villanova d'Ardenghi (PV)

Tel. 0382/567952 – Fax 0382/040104

(Vini)

Az. Agricola LUCA BONIZZONI

Str. Madonna 33 – Casteggio (PV)

Tel. 0383/805452 – Fax 0383/805452

(Miele)

SALUMIFICIO GAP OLTREPO srl

Via Canova, 15 - Rocca Susella (PV)

Fax 0383/940220

(Salumi)