

Vai all'articolo <https://primapavia.it/attualita/autunno-pavese-2026-a-palazzo-esposizioni-quattro-giorni-tra-gusto-riso-e-tradizione/>

prima PAVIA

ATTUALITÀ

Autunno Pavese 2026, a Palazzo Esposizioni quattro giorni tra gusto, riso e tradizione

Dal 2 al 5 ottobre torna la 72ª edizione della manifestazione: stand, degustazioni, cooking show, laboratori e nuove iniziative dedicate al territorio



Pavia · 30/09/2026 alle 11:34

Dal 2 al 5 ottobre 2026 Palazzo Esposizioni ospita la 72ª edizione di Autunno Pavese, con degustazioni, stand, cooking show, laboratori e appuntamenti dedicati alle eccellenze del territorio. Tra le novità 2026 debutta "Risotto d'Autore", mentre il programma propone anche iniziative per famiglie, arte, storia del commercio pavese e accessibilità.

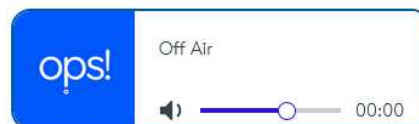
Autunno Pavese 2026

Quattro giorni dedicati alle eccellenze enogastronomiche del territorio, tra degustazioni, showcooking, laboratori e incontri. È tutto pronto a [Pavia](#) per la **72ª edizione di Autunno Pavese**, in programma a **Palazzo Esposizioni da venerdì 2 a lunedì 5 ottobre 2026**. Il filo conduttore scelto per quest'anno è **"L'Impronta del Gusto"**, un percorso che punta a valorizzare produzioni, imprese e cultura gastronomica dei territori della Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia.

La manifestazione è promossa dalla **Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia** attraverso **CMP SviluppoImpresa** e proporrà un programma articolato tra esposizione, assaggi, approfondimenti e attività rivolte anche alle famiglie.

Gli espositori e le eccellenze del territorio

Il cuore della Fiera saranno ancora una volta gli **stand delle aziende**, dove i visitatori potranno conoscere produzioni agroalimentari, specialità locali e



VIDEO PIÙ VISTI



DA REGIONE

Nuova legge sulle foreste in Lombardia: dal Consiglio regionale via libera alla gestione attiva del patrimonio boschivo

NUOVO LIBRO

Presentato alla Borsa d'Italia il libro "La Finanza nei contratti di acquisizione"

DA REGIONE

Tetto del 30% di alunni stranieri per classe: il decreto spacca la politica anche in Regione

[Altri video](#)



L'ASSESSORE DEBORA MASSARI

Bando per le Pro Loco: rafforzare l'attrattività turistica della Lombardia

[Altre notizie](#)

realtà imprenditoriali. L'elenco completo degli espositori è disponibile sul sito ufficiale di [Autunno Pavese](#).

Accanto all'area espositiva saranno presenti tre spazi dedicati alla gastronomia:

Risotti & Saperi, Piazza del Gusto e Mixology & Assaggi d'Autunno. Il primo sarà dedicato al riso, uno dei prodotti simbolo del territorio pavese, proposto attraverso differenti preparazioni. Piazza del Gusto porterà invece in tavola le produzioni presenti in Fiera, trasformate in piatti preparati al momento. Mixology & Assaggi d'Autunno completerà l'offerta con degustazioni, abbinamenti e cocktail.

Masterclass e laboratori

Il programma delle quattro giornate prevede anche **masterclass, degustazioni guidate, incontri e laboratori pratici "mani in pasta"**. I visitatori potranno approfondire il mondo dei vini e delle birre, conoscere prodotti tipici e tecniche di cucina e scoprire le caratteristiche delle produzioni dei territori coinvolti. Domenica sarà inoltre dedicata alle famiglie con AP Kids, iniziativa pensata per coinvolgere i bambini attraverso laboratori e attività sul tema del gusto, delle produzioni alimentari e della conoscenza del territorio.

Quattro cooking show

Tra gli appuntamenti serali più attesi ci saranno i **quattro cooking show** organizzati in collaborazione con lo staff di Stefano Pellicciardi di Carpi.

Ad aprire il calendario sarà **Andrea Mainardi**, venerdì 2 ottobre alle 21. Sabato 3 ottobre, sempre alle 21, sarà la volta di **Luca Pappagallo**. Domenica 4 ottobre toccherà a **Federico Fusca**, mentre la chiusura della manifestazione, lunedì 5 ottobre, sarà affidata a **Ernst Knam**. Quattro appuntamenti dedicati alla cucina che uniranno preparazione dei piatti, spettacolo e divulgazione, con la possibilità per il pubblico di seguire da vicino il lavoro degli chef.

La sfida del "Risotto d'Autore"

Tra le novità dell'edizione 2026 debutta domenica **"La sfida dei professionisti – Risotto d'Autore"**, realizzata insieme all'Associazione Cuochi Pavia. Chef, cuochi, ristoratori e professionisti della cucina si confronteranno nella preparazione di un risotto realizzato con Carnaroli da Carnaroli pavese e ingredienti stagionali e territoriali italiani. Ogni concorrente avrà 40 minuti a disposizione. La giuria tecnica valuterà le preparazioni considerando cottura, gusto ed equilibrio, qualità degli ingredienti, mantecatura e presentazione.

La **competizione sarà aperta al pubblico**, che potrà assistere alla prova e partecipare alle degustazioni previste alle 12 e alle 13.30. Non sarà necessaria la prenotazione.





Autunno Pavese – La Fiera

Dal riso alla storia del commercio pavese

L'edizione 2026 porterà alcune novità anche negli spazi comuni di Palazzo Esposizioni. All'ingresso del padiglione sarà allestito il **Tavolo UNESCO del Riso italiano**, realizzato dall'Ente Nazionale Risi in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. L'installazione proporrà un **percorso dedicato alla cultura risicola italiana**. Dodici grandi piatti illustrati racconteranno ricette, tradizioni e curiosità, collegando il riso ai territori di produzione, alla filiera agricola e alla cultura gastronomica nazionale.

Nel corridoio d'ingresso troverà spazio anche **"Vetrine nel tempo"**, progetto di Confcommercio Pavia che, attraverso 80 fotografie, ripercorre la storia del commercio cittadino e pavese, tra negozi, insegne, botteghe e persone.

Al percorso fotografico sarà affiancata una selezione di opere della mostra **"80 voglia d'arte"**, realizzate da 13 artisti per raccontare il rapporto tra commercio, città e comunità.

Arte e prodotti del territorio

Anche le aree relax saranno coinvolte nel percorso della manifestazione grazie al progetto dell'Associazione Oltreforma APS.

Le **installazioni artistiche saranno ispirate ai prodotti e alle eccellenze agroalimentari del territorio**, creando un collegamento tra arte e cultura del cibo. In uno spazio dedicato saranno inoltre organizzate **live performance**, con gli artisti impegnati nella realizzazione delle opere davanti ai visitatori. La direzione artistica è affidata a Lele Picà, artista, architetto e designer pavese.





Spazio all'accessibilità

Autunno Pavese ospiterà anche le attività del progetto STAI2, all'interno dell'area **"Impronta STAI – Un Turismo Accessibile e Inclusivo"**. L'iniziativa sarà dedicata al tema dell'**accessibilità turistica nelle province di Pavia e Sondrio**, con la presentazione di progetti, tecnologie e soluzioni rivolte al turismo, allo sport e al tempo libero.

Durante la Fiera saranno inoltre illustrate alcune **attività sviluppate dall'Università di Pavia per migliorare l'accessibilità degli edifici del centro storico e della Greenway**.

Il programma prevede anche momenti dedicati alla **comunicazione accessibile e agli strumenti rivolti alle persone sorde**, con il coinvolgimento di Provincia di Pavia, Fondazione Triulza ETS, ANFFAS Lombardia, Università di Pavia ed ENS Lombardia.

Orari e biglietti

Autunno Pavese sarà aperto venerdì 2 ottobre dalle 17 alle 24, sabato 3 dalle 16 alle 24, domenica 4 dalle 10 alle 24 e lunedì 5 ottobre dalle 17 alle 24. Il biglietto intero costa 5 euro ed è valido anche per il giorno successivo. Per gli over 65 il costo è di 2,50 euro. Il pacchetto famiglia "AP Kids" consente a due adulti accompagnati da bambini sotto i 14 anni di accedere alla manifestazione con un costo complessivo di 5 euro. L'ingresso è gratuito per i minori di 14 anni e per le persone con disabilità accompagnate.

I biglietti possono essere acquistati online su Ciaotickets oppure direttamente alla cassa di Palazzo Esposizioni. La biglietteria chiuderà 30 minuti prima della fine della manifestazione. È inoltre consentito l'ingresso ai cani, purché tenuti al guinzaglio e con museruola al seguito, da utilizzare in caso di necessità, oppure all'interno di un adeguato trasportino.

TU COSA NE PENSI?