



ASSOCIAZIONE LE TAVOLE CREMASCHE DAL 1996

RISORANTE BISTEK trescore cremasco ■ TRATTORIA
DEL FULMINE trescore cremasco ■ HOSTARIA SAN
CARLO moscazzano ■ TRATTORIA IL FANTE crema ■
TRATTORIA IL POSTIGLIONE rubbiano ■ RISTORANTE
IL RIDOTTINO crema ■ OSTERIA LA CUCCAGNA dovera
■ TRATTORIA TRE ROSE castelleone ■ TRATTORIA VIA
VAI bolzone ■ TRATTORIA VOLPI nosadello

*Villa
Toscanini*

Via XXV Aprile, 13 - 26100 Ripalta Guerina (CR)
www.villatoscanini.com

Per informazioni tel. 339 5711449
info@tavolecremasche.it

www.tavolecremasche.it

Assaggi

orari
10:30 - 20:00



Giornata di degustazioni
enogastronomiche a km zero

Domenica 23 Novembre 2008
“Villa Toscanini”

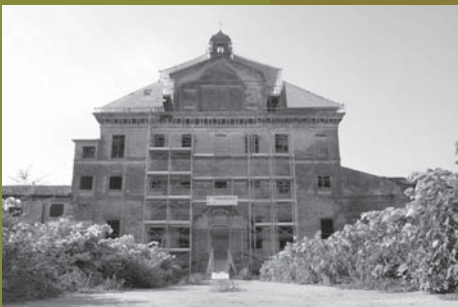
AIUTIAMO LA FONDAZIONE “VILLA OBIZZA”
INGRESSO OFFERTA MINIMA EURO 10

La Fondazione Villa Obizza è una Onlus.

Villa Obizza di Bottaiano, è uno dei pochi esempi di grande dimora storica lombarda realizzata secondo i canoni e gli stili architettonici delle famose ville venete. L'edificio rischia di crollare, per un persistente stato di degrado e di abbandono che perdura da oltre quindici anni, se non si interviene con un restauro di consolidamento strutturale. Da alcuni anni un gruppo di cittadini si è posto l'obiettivo di salvarla coinvolgendo enti pubblici e privati. La Fondazione non ha fini di lucro e la sua nascita non ha tratto origine solo da un progetto di recupero e salvaguardia, ma anche da un'idea di sviluppo per il territorio cremasco.

L'intento è creare un Patrimonio Culturale, che non sia un onere per la Comunità, ma una risorsa, un elemento di sviluppo economico, legato alla sua valorizzazione.

Fondazione Villa Obizza
Via Roma, 8 - Ricengo (CR)
Tel. 0373 267708 - Fax 0373 267780
email: info@villaobizza.it
www.villaobizza.it



Assaggi

Assaggi nasce da un'idea delle Tavole Cremasche, associazione di ristoratori che dal 1996 promuove e diffonde la cultura enogastronomica locale.

L'Associazione non ha fini di lucro, tutti gli utili saranno quindi devoluti alla Fondazione Villa Obizza.

Nel corso della giornata potrete assaggiare vini del territorio (parlare di km zero è difficile in questo caso, ma saranno presenti molte aziende lombarde dall'Oltrepò alla Franciacorta) e bontà tipiche offerte da produttori locali (formaggi vaccini, caprini, bufalini, salumi, miele, marmellate, ortaggi e altro).

Nel corso della giornata, alle 12 e alle 19 circa, verranno proposti anche tre piatti caldi (pane cotichino e pipeto, crema di zucca e zuppa di pane verdure e formaggi) preparati dagli chef de Le Tavole Cremasche con gli ingredienti dei produttori presenti.

La settecentesca "Villa Toscanini" con il suo fascino rappresenta la cornice ideale alla giornata.



In collaborazione con

