

Week end con il Buttafuoco



Il **sapore** intenso, con una nota quasi passionale, il **profumo** dolce, complesso, leggermente fruttato e l'inconfondibile **colore** rosso rubino, così il Buttafuoco parla direttamente ai sensi, raccontando la storia di una terra e dei suoi cicli naturali.

Nel 1996 un gruppo di viticoltori che intendono tutelare la qualità del prodotto attraverso la ricerca delle caratteristiche antiche, la selezione viticola più rigorosa, la scelta delle annate migliori, fonda [Il Club del Buttafuoco Storico](#).

E proprio il *Club del Buttafuoco storico*, ha organizzato, durante il mese di febbraio, tre **week-end di degustazione** con prodotti abbinati al Buttafuoco, in quindici tra i più famosi e rinomati ristoranti della Provincia.

Il primo fine settimana, appena trascorso, ha riscontrato un buon successo, si replica il prossimo - **18, 19 e 20**

febbraio - per concludere, **venerdì 25, sabato 26 e domenica 27**.

Ecco l'elenco dei **locali**, dove poter prenotare la vostra degustazione:

Ristorante Ai Colli di Mairano

Fr. Mairano - Casteggio (PV)

Ristorante Bazzini

Canneto Pavese

La Locanda dei Beccaria

Montù Beccaria (PV)

Ristorante Colombi

Fr. Loglio - Montù Beccaria (PV)

Ristorante da Roberto

Barbianello (PV)

Ristorante Il Selvatico

Rivanazzano (PV)

Ristorante La Buta

Bosnasco (PV)

Ristorante La Roveda

Montebello della Battaglia (PV)

Ristorante Prato Gaio

Fraz. Versa - Montecalvo Versiggia (PV)

Ristorante Sasseo

Loc. Sasseo - Montecalvo Versiggia (PV)

Ristorante Ruinello

Santa Maria della Versa (PV)

Ristorante Sotto i portici

Montescano (PV)

Osteria del Giuse

Stradella (PV)

Trattoria Quaglini

Fr. Schizzalo - Borgo Priolo (PV)

Articoli della stessa rubrica

- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [Degustazioni guidate di cioccolato](#)
- » [Millebolle sul Ponte Coperto](#)
- » [La Sicilia... ai Sabbioni!](#)
- » [Pinold](#)
- » [Cinema e degustazione](#)
- » ["I cioccolati dei Presidi"](#)
- » [Gioco del Piacere](#)
- » [Ad ognuno il suo olio...](#)
- » [Risottata fiorita...](#)
- » [Festa del miele biologico](#)
- » [On the ... cheese!](#)
- » [Pinot Nero... centenario!](#)
- » ['Grapperie Aperte'](#)
- » [Vino In Piazza](#)
- » [Alla corte del miele...](#)
- » [Weekend al gusto di formaggio!](#)
- » [Il Bacco di fine aprile...](#)
- » [Rhum e cioccolato](#)
- » [La strada dei formaggi](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggiata lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)

Informazioni

Per informazioni:
tel. 339/3012636

La Redazione

Pavia, 14/02/2005 (2676)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

