

Bossico, fine settimana a caccia dei pregiati funghi “dormienti”

Nei giorni scorsi la neve ha imbiancato l'altipiano di Bossico, ma per il fine settimana le previsioni dicono che sarà primavera e quindi l'occasione ideale per partecipare al weekend naturalistico tra funghi e natura in compagnia di Emilio Pini, presidente del gruppo micologico di Crema, organizzato dalla Pro Loco.

Sabato 19 e domenica 20 marzo protagonista sarà il prelibato “dormiente”, altrimenti conosciuto come “marzuolo” o “marzaiolo” e scientificamente denominato *Hygrophorus marzuolus*. Si tratta di una primizia tra i funghi mangerecci, ricercata dagli appassionati e difficile da trovare per chi non ne conosce le particolari caratteristiche. È infatti un fungo abitudinario e presente solo in poche stazioni di crescita. Tra queste proprio i boschi di conifere di Bossico, dove cresce tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, nella lettiera di aghi e foglie e spesso vicino a neve in scioglimento, generalmente a gruppi e profondamente interrato, il che rende la ricerca ancora più appassionante. L'attenzione e la pazienza nella raccolta sono però ripagate da un sapore dolce, delicato e consistente, il marzuolo è infatti considerato uno dei migliori funghi commestibili. Info: www.bossico.com

Il programma

SABATO 19 MARZO

- ore 17, sala consiliare: “Ecosistemi a confronto: dalle foreste della Finlandia, ai boschi della Sardegna e di Bossico... racconti ed immagini”
- cena nei ristoranti di Bossico con menù a tema.

DOMENICA 20 MARZO

- ore 9: partenza per escursione guidata nel bosco alla ricerca dei funghi marzuoli fra pascoli, abetaie e panorami mozzafiato. (La quota di partecipazione è di 6 euro, ci si può iscrivere fino a sabato mattina).
- pranzo nei ristoranti di Bossico con menù a tema.

I menù a tema e le offerte di soggiorno



19 E 20 MARZO 2016

"TRATTORIA COLOMBINA"

Cena 19 e pranzo 20 marzo

Tagliatelle ai funghi e verdure di stagione
Bocconcini di carne con funghi porcini
Polenta con farina di mais spinato
Dolce della casa
Acqua e caffè



€ 18,00 (gratita prenotazione)

Week end:

pernottamento, colazione cena o pranzo
€ 90,00 a coppia
2 pernotti e 1 cena o pranzo € 140,00

www.trattoriacolombina.com tel. 035968022

HOTEL ALBERGO "AL MILANO"

Cena 19 e pranzo 20 marzo

Antipasto misto con zucchine e cipolle sott'olio
Maltagliati funghi e tartufo
Filetto ai funghi porcini
Formaggi misti
dolce
vino, acqua, caffè



€ 25,00 (su prenotazione)

Week end:

pernottamento, colazione cena o pranzo
€ 130,00 a coppia

www.hotelalmilano.com tel. 035968217

RISTORANTE PIZZERIA "LOCANDA DOMINA"

Cena 19 e pranzo 20 marzo

Trofie con misto funghi
Bocconcini o scaloppine con funghi
Dolce
Acqua, vino e caffè



€ 17,50 (gratita prenotazione)

Bimbi € 10,00

www.locandadomina.com tel. 035968030

HOTEL RISTORANTE "MIRALAGO"

Cena 19 e pranzo 20 marzo

Delizie al formaggio e funghi
Millefoglie di vitello con porcini su crema di patate
Trittico di dolci



Caffè
Curtefranca rosso "Vigna Dorata"
Acque

€ 26,00

Week end:

pernottamento e prima colazione a buffet
per 2 persone € 70,00 al giorno

www.hotel-miralago.com tel. 035-968008

B&B "IL PORTONE ROSSO"



Cena o pranzo a tema, pernott e colazione
100€ per 2 persone

schiavignolia@libero.it tel. 349-7501904
www.bed-and-breakfast.it

B&B "MARAMAO"

Cena o pranzo a tema, pernott e colazione
€ 45,00 a persona

Solo B&B € 50,00 camera doppia

www.bossico.com . tel. 3474564616



RISTORANTE "SETTE COLLI"

Cena 19 o pranzo 20 marzo

Sfornato di ricotta e funghi porcini
con crema di Branzi
Tagliolini di pasta fresca ai funghi porcini
Semifreddo all'amaretto
Acqua e calice di Barbera Monferrato
caffè

€ 17,00 (su prenotazione)

B&B week end:

pernottamento con colazione € 25,00 a persona

www.ristorante7colli.it tel.035-968053



L'altopiano del lago d'Iseo

BOSSICO
naturalmente spettacolare



www.bossico.com

pro loco bossico

Dal cibo alle stoviglie, anche a Bergamo la tavola si colora di viola

Piace il purple food, l'utilizzo di frutta e verdure con colori che vanno dal violetto al porpora, ricchi di sostanze antiossidanti. Nascono così piatti dal nuovo look e le scelte cromatiche contagiano anche gli accessori

Verdure come strumenti musicali, al ristorante arriva il "Conciorto"

Venerdì 18 marzo da In dispArte, a Bergamo, lo spettacolo di Bagini e Carlone (leader della Banda Osiris) che fa suonare melanzane, peperoni e zucchine grazie alle nuove tecnologie

Slow Food, la proposta della Bassa: «Bergamo unita in una sola Condotta»

Dall'assemblea di Pagazzano parte l'idea di unificare le tre associazioni provinciali, «per promuovere in maniera più forte

il cibo buono, pulito e giusto». Il sodalizio di pianura, intanto, rafforza l'impegno sulla biodiversità e la collaborazione con le scuole

Caffè perfetto e stuzzichini da chef, due corsi per dare una marcia in più ai bar

Due proposte dell'Accademia del Gusto per migliorare e meglio caratterizzare il proprio locale. La prima è in calendario giovedì 17 marzo ed ha per titolo "Stuzzichini al bar: stupire con poco". Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo in programma invece "La caffetteria: dalla preparazione del caffè alle decorazioni"

È l'anno dei legumi, ecco come gustarli al meglio

Lo ha decretato la Fao che ha avviato una campagna per promuoverne il consumo. Lenticchie, ceci, piselli e fagioli possono sostituire la carne e fanno bene alla salute. La cuoca: «Siamo fatti per mangiare legumi»

Gandino, alla fiera di San Giuseppe sfilano le tipicità lombarde

Sarà presentata ufficialmente la rete “cibo e identità locale”, che comprende sette distretti, tra cui quelli bergamaschi del mais Spinato e dello stracchino all’antica

Identità Milano, grandi chef a confronto sulla libertà creativa

“Il nido dell’ape”. Il piatto di Cristina Bowerman è l’immagine dell’edizione 2016

È “La forza della libertà” il tema della dodicesima edizione di Identità Milano, il congresso internazionale di cucina, in programma dal 6 all’8 marzo al MiCo – Milano Congressi, in via Gattamelata – Gate 14, a Milano.

«In questa edizione – spiega Paolo Marchi, ideatore e curatore dell’evento – portiamo al centro dell’attenzione dell’opinione pubblica, e di chi ci amministra e governa, la voglia di conoscenza e curiosità che animava ogni visitatore di Expo 2015, aprendo una riflessione a 360° sul valore della libera creatività e della libera convivialità, messe così a dura prova dalle tensioni che attraversano il mondo. Regolare i

consumi, non vuole dire non sedersi più a tavola, ma anzi intensificare gli scambi culturali e tecnici che avvengono nelle cucine e nelle sale ristorante di tutto il mondo».

A raccontare la loro libertà di espressione sono come sempre grandi chef italiani e stranieri, come Davide Scabin, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Ricard Camarena, Carlos Garcia, Josean Alija, Matias Perdomo, Massimo Bottura, Carlo Cracco, l'omaggio a Annie Féolde e Giorgio Pinchiorri, Matthew Kenney, Matt Orlando e Niko Romito. La manifestazione farà spazio anche alla prima edizione di Identità di Gelato e di Identità di Formaggio oltre che alle novità di Identità Naturali. Debutto anche per Identità di Champagne con due speciali appuntamenti dedicati all'abbinamento dello champagne con le creazioni dei grandi chef.

www.identitagolose.it

Asian Mix, la mediatrice culturale che fa scoprire il gusto dell'Asia

Con il marito Lin ha aperto in via Don Luigi Palazzolo, a Bergamo, un take away di piatti cinesi e giapponesi. «Cerchiamo di attenerci alle ricette originali, ma alcuni gusti li abbiamo dovuti adattare ai palati italiani»

Anche la carne ha la sua pasticceria

“Gli sfizi di Giò”, a Pontirolo Nuovo, sono un inno all'estrosità. Nella macelleria si possono trovare “torte” con macinato, zuppe inglesi di carne e colombe pasquali prodotte con un impasto delicato di vitello, pollo, maiale e uvetta. «Ho affinato l'arte di assemblare i sapori – spiega Giovanna Fenili – un'autentica passione»