

Una serata a tutta birra. Artigianale e bergamasca

All'Avalon di Bergamo degustazione di sei prodotti del birrificio Via Priula guidati dal mastro birraio

Giornata europea del gelato, a Bergamo si celebra in 44 gelaterie

L'evento dedicato alla promozione del prodotto artigianale si tiene 24 marzo di ogni anno. Per questa edizione il gusto speciale è quello del Belgio: gelato di pera, variegato con marmellata di mela e pera e i tipici biscotti speziati

Un'idea per Pasquetta? Il picnic con gli agricoltori al Castello di Malpaga

Dopo il successo della prima edizione, fa il bis la giornata con 30 produttori e le loro specialità, da gustare su rustiche balle di fieno o nel prato del fossato. Non manca l'intrattenimento per tutte le età

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 (gradita 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 (gradita 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

schiavigialia@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

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

Erbe di montagna e formaggi tipici, in Val Brembana nove giorni a tutto gusto

Da sabato 28 maggio a domenica 5 giugno la settima edizione di Erbe del Casaro, che coinvolge 11 comuni dell'Altobrembo (Averara, Cassiglio, Cusio, Mezzoldo, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Santa Brigida e Valtorta)

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

Beer in Black, a San Pellegrino il festival delle birre nere

Tre giorni, 25 birre, una proposta gastronomica su misura e musica dal vivo: l'evento del birrificio Via Priula al ristorante Bigio

Cacciagione, un mese di

proposte nei ristoranti bergamaschi

Fino al 20 marzo la 14esima edizione di "Caccia in cucina", organizzata da Ascom e Anuu in collaborazione con il Consorzio Valcalepio. Partecipano 26 locali, dalla montagna alla pianura al lago, senza dimenticare la città e l'hinterland