

Dossena, debutta il formaggio stagionato in miniera

Domenica 1 maggio tour gastronomico, visite al sito estrattivo, pranzo del minatore e aperitivo

A Seriate street food e botteghe animano la piazza del mercato

Dal 29 aprile al primo maggio specialità da tutto il mondo, prodotti locali e animazione

“Moroncelli”, il dolce di Albino sono i casoncelli del Moroni

Ideati dalla 28enne Alice Piccinini sono i vincitori del concorso dedicato al pittore. Assaggiati e votati da una giuria popolare con altri due finalisti

Conca della Presolana, i prodotti dei campi protagonisti del “Festival degli Spaventapasseri”

Fine settimana con iniziative dedicate alla riscoperta delle tradizioni e dei prodotti agricoli a Rovetta, Castione, Cerete, Fino del Monte, Onore e Sangavazzo. Nei ristoranti piatti con il mais Rostrato

Gromo, sagra e concorso tra i formaggi seriani

Sabato 23 aprile la quinta edizione “Gromo sempre in forma” che mette in gara Formaggella della Val Seriana, stracchino e formaggio di Monte. Durante la giornata stand di prodotti tipici, animazione e showcooking

Ad Alzano torna la festa dello street food

Allo spazio Fase dal 15 al 17 aprile, la seconda edizione di The Big Food Festival, con oltre 20 food truck che portano specialità “da passeggio” da tutta Italia. Si mangia tutto il

giorno

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

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

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

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)

Turisti del gusto in Val

Brembana? Si può fare

Da Sedrina alla Valtaleggio fino alla Valsassina, 11 Comuni si sono riuniti nel Distretto dell'Attrattività "Vallinf@miglia" per promuoversi meglio. Abbiamo deciso di metterci nei panni di un visitatore e fare un tour tra paesaggi e gastronomia