

Selvino, un weekend a tutto gusto in piazza e nei locali

Sabato 8 e domenica 9 ottobre, per la terza edizione di "Gustando Sel... vino", 18 insegne propongono menù ispirati ai sapori autunnali. E poi stand enogastronomici, laboratori e lo show del pasticciere mondiale Giancarlo Cortinovis

Ponte di Briolo, che storia!

Il locale di Valbrembo è una meta sicura da 140 anni. Assolari: «Ma i tempi cambiano. Della nostra tradizione abbiamo mantenuto solo i casoncelli, ora protagonista è il pesce»

Contributi per la sicurezza dei negozi, scatta il bando. Ecco cosa c'è da sapere

Martedì 20 settembre al via le domande per finanziare sistemi di sicurezza, in negozi di moda, tabaccai, farmacie, gioiellerie e orologerie, profumerie, distributori di benzina, erboristerie, bar, ristoranti, negozi di telefonia. Assistenza in Ascom. La scadenza è il 15 dicembre

Cucina e ospitalità, una famiglia che non perde la “Bussola”

Al timone dell'hotel ristorante di Clusone c'è Roberto Benussi, 57 anni di esperienza ai fornelli, 33 da docente di scuola alberghiera nonché presidente dei Cuochi bergamaschi. L'attività è alla terza generazione e sta puntando anche su catering e banchetti

Arlecchino, da mezzo secolo protagonista della ristorazione bergamasca

Il 12 giugno del 1967 Franco Previtali e Orazio Lazzari aprivano il locale in piazza Sant'Anna, scommettendo, primi tra i bergamaschi, sulla pizza. Domenica saranno 49 anni di buona cucina e ospitalità “come a casa”

Kanton, a Capriate il cinese che non t'aspetti

Il ristorante vale una tappa. È una scoperta per il palato, un mondo di nuovi sapori legati alla vera cucina del grande Paese orientale

Domenica tornano i castelli aperti, i nostri consigli per una sosta golosa

Il 5 giugno l'iniziativa in otto palazzi e fortezze della Bassa Bergamasca. Abbiamo selezionato per voi alcuni locali di strada per accompagnare alla visita il piacere della tavola

Baioni 45, elogio della trattoria

Dino Sartirani ha un'idea ben chiara dell'atmosfera e della cucina del suo locale: piatti semplici, dialogo con i clienti e prezzi adeguati. «La nostra vocazione è il pesce, ma non mancano i classici della tradizione»

Una “Scaletta” che si tuffa nel Mediterraneo

A Capriate dal 1995, Filippo Coglitore cucina pesce spaziando dai sapori della terra d'origine, la Sicilia, ad una personale versione della paella, il piatto più gettonato del locale. Noi lo abbiamo testato, invece, per la pausa pranzo

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