

Associazione cuochi, a Schilpario cena con erbe spontanee e fiori



Si chiama "Il sentiero delle erbe" l'ormai tradizionale appuntamento con i piatti a base di erbe spontanee e fiori proposto dall'Associazione cuochi bergamaschi per i propri iscritti. La cena è in programma martedì 12 maggio all'hotel ristorante San Marco a

Schilpario (frazione Pradella) e prevede, accanto alle ricette realizzate con le erbe del campo che regala la primavera, la presentazione e la degustazione di prodotti tipici della Valle. Il menù comprende Formaggio Nero della "Nona", riportato in vita da un'antica ricetta del 1753, formaggi e salumi della Latteria sociale di Scalve, il primo piatto realizzato con l'impiego del Tarassaco, il secondo con carne selezionata e abbinata a Buon Enrico, Ortiche e Acetosa e una composizione di dessert con fiori. Il costo è di 30 euro e comprende la selezione di vini in abbinamento, acqua e caffè.

I posti sono limitati. Per info e prenotazioni contattare: Hotel San Marco (tel. 0346 55024), Gianfranco Lazzaroni (tel. 349 5519292)