

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

written by Redazione
17 Marzo 2016



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, pernottamento e colazione
100€ per 2 persone

schiavigiulia@libero.it tel. 349-7501904

www.bed-and-breakfast.it

B&B "MARAMAO"

Cena o pranzo a tema, pernottamento 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

