

17 Marzo 2016

Bossico, fine settimana a caccia dei pregiati funghi "dormienti"

Una primizia che si trova nei boschi di conifere dell'altipiano. La Pro Loco propone un'escursione guidata e menù a tema nei ristoranti



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



"TRATTORIA COLOMBINA"

Cena 19 e pranzo 20 marzo

Tagliatelle ai funghi e verdurine di stagione Bocconcini di carne con funghi porcini Polenta con farina di mais spinato

Dolce della casa Acqua e caffè € 18,00 (gradita prenotazione)

Weeb end:

pernottamento, colazione cena o pranzo € 90,00 a coppia 2 pernotti e 1 cena o pranzo € 140,00

www. trattoriacolombina.com tel. 035968022

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

B&B "IL PORTONE ROSSO"

Cena o pranzo a tema, pernotto 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, pernotto e colazione € 45,00 a persona Solo B&B € 50,00 camera doppia

www.bossico.com . tel. 3474564616





19 E 20 MARZO 2016

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 jup

Week end:

pernottamento, colazione cena o pranzo € 130,00 a coppia

www. hotelalmilano.com tel. 035968217

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

RISTORANTE "SETTE COLLI"

Cena 19 o pranzo 20 marzo

Sformato 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 prenotati

pernottamento con colazione € 25,00 a persona

www.ristorante7colli, it tel.035-968053

www.bossico.com

