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 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)

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

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

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

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 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

PRO LOCO BOSSICO

www.bossico.com

pro loco bossico

Non disturbate l’insetto che sta salvando i castagni

Avviso della Comunità Montana dei Laghi Bergamaschi: «Per favorire la sopravvivenza non bruciare o rimuovere rami, foglie e ricci fino alla fine di maggio»