

CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

dal 1984



è lieto proporre ai propri Soci una cena sul tema:

il fungo porcino una delizia delle nostre valli bergamasche al ristorante Posta Castello di Gromo piazza Dante, 2 tel. 0346-41002

Venerdì 22 settembre 2006

alle ore 20,45

Lo Chef Alba Terzi titolare del ristorante presenta per il nostro Club un menù molto stuzzicante:

Aperitivo di benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene dell'Azienda Venturin

Prosciutto di cervo con insalata di porcini e scaglie di parmigiano reggiano

Zuppa di funghi porcini con crostini caldi ed extravergine di oliva

Delizia del Posta

Crêpes con crema di porcini e scaglie di porcino crudo

in abbinamento il Valcalepio bianco 2004 della Azienda Tallarini

***Stracotto al vino rosso con funghi porcini e la tradizionale polenta bergamasca
Abbinato al Valcalepio rosso riserva 2002 dell'azienda Medolago Albani Dolce Alba***

***Semifreddo alle mandorle con crema calda di cioccolato
abbinato alla grappa di Moscato di Scanzo
e per i più golosi.....***

Sinfonia di crostate specialità del Posta Castello

Caffè ed ancora grappa di Moscato di Scanzo

Lo sapevate che il porcino bergamasco è presente sul nostro territorio in ben quattro specie diverse?

Durante la cena l'esperto micologo Pierino Bigoni dell'Associazione Bresadola di Villa d'Ogna illustrerà brevemente le caratteristiche pecuniarie di questo splendido prodotto della nostra terra.

Il costo è fissato a €. 40 per persona

La serata è aperta ad un massimo di 50 partecipanti; è consigliabile prenotare entro e non oltre lunedì 19 settembre p.v. telefonando al n° 338-1516891 Sig.ra Annita Poletti

I Soci tecnologici che hanno già segnalato l'indirizzo e-mail possono prenotare la cena indicando il nome e cognome dei partecipanti all'indirizzo: br.martinelli@tiscalinet.it

**IMPORTANTE!!!!!!!!!!!!!!
TI RICORDI DI PORTARE IL COLLARE???????????????????**