

IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO



Giovedì 30 aprile 2009

Il maiale

nella tradizione bergamasca



ore 19,20: ritrovo presso il Salumificio Bonalumi di Mozzo, via del Chioso n. 4
(cfr. allegata piantina);

ore 19,30: inizio visita guidata della struttura. Relatore dott. Angelo Donizetti, veterinario ASL di Bergamo. A seguire un tecnico della Bonalumi ci darà una dimostrazione pratica di come si preparano i salumi con metodo artigianale. Ci sarà la descrizione degli ingredienti e del ciclo di stagionatura del salame, della salsiccia, della pancetta e del lardo.

Al termine della dimostrazione (che durerà al massimo 50 minuti) sarà possibile acquistare i prodotti presso la rivendita interna. **Si richiede cortesemente la massima puntualità**



ore 20,45: cena presso l'Osteria Le Cantine di Paladina (vedi planimetria allegata).
Via Stazione, 28 Paladina (Bg) ingresso dalla S.S. Dalmine Villa d'Almè Tel 035/541119

Menù

Aperitivo di benvenuto

**Degustazione di salumi del salumificio Bonalumi
e sfiziosità calde**

Cannelloni di maialino e spinaci

Pianoforte di magrone e salsa rubla

Pera william's al vino rosso ripiena all'arancia

*La cantina propone:
Vini Az. Agr. La Brugherata*

**Valcalepio rosso "Vescovado", Valcalepio rosso riserva "Doglio"
Moscato di Scanzorosciate "Doge"**

Il costo è di €. 50,00 per persona

**La serata è aperta ad un massimo di 50 partecipanti; è consigliabile prenotare
entro e non oltre lunedì 27 aprile 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???????????????????**

Naviga sul sito e scoprirai tante novità!!!!

www.buongustaibergamo.it

La realizzazione di questa manifestazione è resa possibile grazie agli Sponsors:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

STUDIO GEOTER sas di Treviglio;

FORNITURE ALIMENTARI A. MAURI di Villasanta;

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**