

14 dicembre

TORRE PALLAVICINA

A cena nel parco

Continua la promozione dell'Ente Parco verso i produttori e le loro materie prime della Valle dell'Oglio. Il cuoco del rinnovato Ostello, Luciano Lissana ha già preparato per l'occasione i menu, che sveliamo in anteprima. Durante le serate, che hanno inizio alle ore 20, sono presenti anche alcuni dei produttori che intervengono per illustrare le prelibatezze che mettono a disposizione degli ospiti.

Il menu del 14 dicembre inizia con l'antipasto di Ret di Capriolo (il salame arricchito da particolari erbe aromatiche) con giardiniera di verdure.

Il primo piatto è il Farro, zafferano e gallina mentre un grande classico, l'Anatra ripiena con polenta è il piatto principale.

D'obbligo, la conclusione a base di formaggi del Parco.

La serata del 20 dicembre, ideale per farsi gli auguri tra amici, prevede una zuppa di sedano con mortadella e tartufo della valle dell'Oglio.

Primo piatto di grande appeal, i Ravioli ripieni di aglio nero e lumache mentre ancora un richiamo classico con la seconda portata, la Faraona disossata su vellutata di stracchino bergamasco.

A conclusione una selezione di crostate sfornate da Lissana.

ORE 20. Birra e vini dal Parco in abbinamento, inclusi ad euro 30.

È necessario prenotare al numero telefonico dell'Ostello (3488436105).

Ostello Molino di Basso
cultura@parcooglionord.it
<https://www.bergamoavvenimenti.it>