

## APPUNTAMENTI A TEMA

# Pane per i denti dei buongustai: cene ed eventi organizzati da ristoratori e associazioni di settore

### Giovedì 6 marzo

La sezione Onav (Assaggiatori Vino) di Bergamo organizza un incontro-degustazione dedicato ai grandi vini rossi passiti, dal Moscato di Scanzo al Sagrantino (e altri otto). Appuntamento alle 21 al **ristorante San Martino di Treviglio**. [bergamo@onav.it](mailto:bergamo@onav.it) - 334.6782033.

### Venerdì 7 marzo

Ore 20, a **Seriate, ristorante Vertigo**, serata di cucina etnica dedicata al couscous. Slow Food ha realizzato per questo cibo un documentario premiato al Festival di Berlino, che verrà proiettato al termine della serata: Couscous Island. Il cuoco Paolo Scagliotti preparerà: Couscous vegetariano accompagnato da ciotole di carne e ciotole di pesce. In abbinamento vini del territorio. Tel. 035 294155 [info@ristorantevertigo.it](mailto:info@ristorantevertigo.it). Costo: soci Slow Food U31 euro 5; soci Slow Food U13 in scadenza e aspiranti Soci U31 euro 15, compresa la tessera.

### Sabato 8 marzo

Al **ristorante Alessandro di Mozzo** serata dedicata alla

selvaggina: prosciutto stagionato di cinghiale con giardiniera sott'olio e bruschetta di paté di fegatini d'anatra; tagliatelle saracene di pasta fresca al ragù di cervo; fagioli stufati in padella con patate e polenta; Negroamaro, acqua, caffè, euro 25. [alesadrrioristorante@alice.it](mailto:alesadrrioristorante@alice.it)

### Lunedì 10 marzo

Ore 18 alla **Casa di Alti Formaggi di Treviglio** si terrà una degustazione/presentazione del Salame Cremona Igp. In questa occasione il Consorzio Tutela Salame Cremona porterà l'esperienza e i racconti della tradizione dei salumifici cremonesi. A cura di Achille Mazzini (enogastronomo divulgatore) è prevista la degustazione guidata di diverse stagionature di prodotto, con curiosi abbinamenti. Ingresso gratuito previa iscrizione obbligatoria: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

### Giovedì 13 marzo

La delegazione di Bergamo dell'Associazione Italiana Sommelier organizza (ore 20,30, all'**hotel Settecento di Presezzo**) una serata di degustazione dedicata al Vino

Santo del Trentino. Saranno cinque i vini da degustare, di produttori diversi. Il più giovane dei vini ha 20 anni e il più vecchio 30. Relatore Mariano Francesconi che illustrerà il territorio di produzione e i vini ottenuti dal vitigno Nosiola. Costo 45 euro per i soci e 50 per amici e appassionati. Iscrizioni tel. 035.611428 - 348.1270265.

### Mercoledì 19 marzo

La sezione di Bergamo dell'Onav-Organizzazione Assaggiatori Vino propone una serata "Viaggio nel mondo di Krug". Il celebre Champagne sarà proposto in cinque tipologie e annate. Ore 21 all'**hotel Cristallo Palace di Bergamo**. Costo 120 euro per i soci, 140 per i non soci.

Prenotazioni [bergamo@onav.it](mailto:bergamo@onav.it) - 334.6782033.

### Per tutto marzo

Al **ristorante Villa Manzoni di Cologno al Serio** un menù di mare che comprende anche la Gran Catalana di crostacei viene proposto a 110 euro a coppia, vini compresi. Riduzione a 79 euro con prenotazione e buono sconto. 035.4183152.

ENOGASTRONOMIA 7

**Pane per i denti dei buongustai: cene ed eventi organizzati da ristoratori e associazioni di settore**

**Tipicità Marche, tutti a Ferrero**

**INVESTIAMO RISORSE**

**FINANZIAMENTI A RENDIMENTO CERTO**

119817