

COMUNE DI  
CAVERNAGO

# *Cavernago e i suoi sapori*



# 2009

IDEATO e VOLUTO da  
GRUPPO VOLONTARIATO "SPERANZA"  
CON IL SOSTEGNO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE



## Risotto alla Bartolomeo

### Ingredienti:

500 g di riso arborio  
200 g di ripieno di salame fresco (o salamina)  
1/4 di l di vino rosso  
carota  
cipolla  
sedano  
passata di pomodoro  
grana grattugiato  
burro

Fate un trito molto fine con cipolla, sedano, carota. Rosolate in una casseruola con il burro il trito così ottenuto con il ripieno del salame ben sbriciolato. Una volta rosolato aggiungete il vino e un pò di passata di pomodoro (a piacere). Fateli sfumare bene ed aggiungere il riso. Tostate un paio di minuti e portare a cottura con il brodo. Servite mantecando con un pò di grana e burro.

# Gennaio

<b>1</b> <b>Giovedì</b> Maria Madre di Dio		<b>12</b> <b>Lunedì</b> S. Modesto M.		<b>23</b> <b>Venerdì</b> S. Emerenziana	SECCO
<b>2</b> <b>Venerdì</b> S. Basilio vescovo	SECCO	<b>13</b> <b>Martedì</b> S. Ilario	CARTA SECCO	<b>24</b> <b>Sabato</b> S. Francesco di Sales	
<b>3</b> <b>Sabato</b> S. Genoveffa		<b>14</b> <b>Mercoledì</b> S. Felice M., S. Bianca		<b>25</b> <b>Domenica</b> Conversione di S. Paolo	
<b>4</b> <b>Domenica</b> S. Ermete		<b>15</b> <b>Giovedì</b> S. Mauro Abate		<b>26</b> <b>Lunedì</b> SS. Tito e Timoteo, S. Paola	
<b>5</b> <b>Lunedì</b> S. Amelia		<b>16</b> <b>Venerdì</b> S. Marcello Papa		<b>27</b> <b>Martedì</b> S. Angela Merici	CARTA SECCO
<b>6</b> <b>Martedì</b> SS. Gaspare Baldassarre	PLASTICA SECCO	<b>17</b> <b>Sabato</b> S. Antonio Abate		<b>28</b> <b>Mercoledì</b> S. Tommaso D' Aq., S. Valerio	
<b>7</b> <b>Mercoledì</b> S. Luciano, S. Raimondo	SPAZZAM.	<b>18</b> <b>Domenica</b> S. Liberata		<b>29</b> <b>Giovedì</b> S. Costanzo, S. Ciro	
<b>8</b> <b>Giovedì</b> S. Massimo, S. Severino		<b>19</b> <b>Lunedì</b> S. Mario Martire	SECCO	<b>30</b> <b>Venerdì</b> S. Martina, S. Savina	SECCO
<b>9</b> <b>Venerdì</b> S. Giuliano Martire	SECCO	<b>20</b> <b>Martedì</b> S. Sebastiano		<b>31</b> <b>Sabato</b> S. Giovanni B., S. Ignazio	
<b>10</b> <b>Sabato</b> S. Aldo Eremita		<b>21</b> <b>Mercoledì</b> S. Agnese	PLASTICA SECCO		
<b>11</b> <b>Domenica</b> S. Iginio Papa		<b>22</b> <b>Giovedì</b> S. Vincenzo Martire	SPAZZAM.		



**COMUNE DI CAVERNAGO**  
Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)



## Crostini di fegatini

### Ingredienti:

2 fruste da crostini  
4 fegatini di pollo  
50 g di burro  
mazza cipolla piccola  
1 cucchiaino di sottaceti misti  
4 filetti di acciuga  
1 cucchiaino di capperi  
brodo  
sale e pepe

Mettete a soffriggere la cipolla con il burro, e quando comincia a prendere colore, unite i fegatini puliti e tagliati grossolanamente. Dopo circa mezz'ora tagliate finemente con un coltello i fegatini. Quindi unite i sottaceti, i capperi e i filetti d'acciuga, anch'essi tritati. Salate, pepate e fate cuocere, aggiungendo ancora un po' di brodo se necessario. L'impasto alla fine dovrà risultare piuttosto liquido. Nel frattempo tagliate le fruste in diagonale, alte circa 6/7 mm, tostatele leggermente in forno e tuffatele velocemente nel brodo caldo. Aiutandovi con un cucchiaino versate su ognuna di esse la salsa di fegatini.

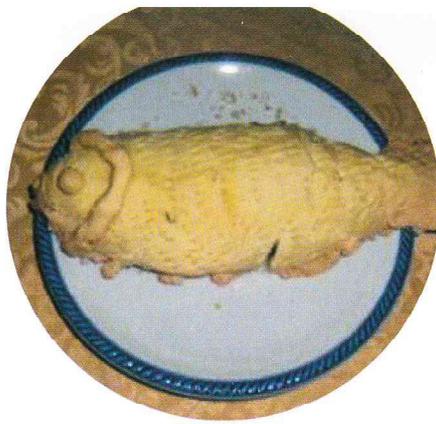
# Febbraio

<b>1</b> <b>Domenica</b> S. Verdiana		
<b>2</b> <b>Lunedì</b> Pres. del Signore		
<b>3</b> <b>Martedì</b> S. Biagio, S. Oscar	PLASTICA SECCO	
<b>4</b> <b>Mercoledì</b> S. Gilberto	SPAZZAM.	
<b>5</b> <b>Giovedì</b> S. Agata		
<b>6</b> <b>Venerdì</b> S. Paolo Mibi	SECCO	
<b>7</b> <b>Sabato</b> S. Teodoro Martire		
<b>8</b> <b>Domenica</b> S. Girolamo Em.		
<b>9</b> <b>Lunedì</b> S. Apollonia	CARTA SECCO	
<b>10</b> <b>Martedì</b> S. Arnaldo, S. Scolastica	SECCO	
<b>11</b> <b>Mercoledì</b> S. Dante, B. V. Di Lourdes.		
<b>12</b> <b>Giovedì</b> S. Eulalia		
<b>13</b> <b>Venerdì</b> S. Maura	SECCO	
<b>14</b> <b>Sabato</b> S. Valentino Martire		
<b>15</b> <b>Domenica</b> S. Faustino		
<b>16</b> <b>Lunedì</b> S. Giuliana Vergine		
<b>17</b> <b>Martedì</b> S. Donato Martire	PLASTICA SECCO	
<b>18</b> <b>Mercoledì</b> S. Simone Vescovo	SPAZZAM.	
<b>19</b> <b>Giovedì</b> S. Mansueto, S. Tullio		
<b>20</b> <b>Venerdì</b> S. Silvano, S. Eleuterio V.	SECCO	
<b>21</b> <b>Sabato</b> S. Pier Damiani, S. Eleonora		
<b>22</b> <b>Domenica</b> S. Margherita		
<b>23</b> <b>Lunedì</b> S. Renzo		
<b>24</b> <b>Martedì</b> S. Edilberto Re	CARTA SECCO	
<b>25</b> <b>Mercoledì</b> Le Ceneri		
<b>26</b> <b>Giovedì</b> S. Romeo		
<b>27</b> <b>Venerdì</b> S. Leandro	SECCO	
<b>28</b> <b>Sabato</b> S. Romano Abate		



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
www.comune.cavernago.bg.it



## Orata al sale

### Ingredienti:

6 orate da porzioni (300g)  
2 Kg di sale grosso  
Per la salsa:  
8 spicchi d'aglio,  
2 tuorli d'uovo  
2 bicchieri di olio d'oliva  
sale q.b.

Lavate il pesce senza togliere le squame. Coprite il fondo di una teglia con il sale grosso. Adagiatevi il pesce e copritelo completamente con il sale rimasto. Passate la teglia in forno caldo per 25 minuti.

Liberate il pesce dalla crosta di sale e servitelo accompagnato con la salsa.

Per preparare la salsa, pestate gli spicchi d'aglio fino a ridurli in poltiglia, salate e unite i tuorli: mescolate con un cucchiaino di legno, incorporate l'olio a filo come per una maionese. Regolate il sale e servite in salsiera.

# Marzo

<b>1</b>	<b>Domenica</b> I di Quaresima	
<b>2</b>	<b>Lunedì</b> S. Basileo Martire	
<b>3</b>	<b>Martedì</b> S. Cunegonda	PLASTICA SECCO
<b>4</b>	<b>Mercoledì</b> S. Casimiro, S. Lucio	SPAZZAM.
<b>5</b>	<b>Giovedì</b> S. Adriano	
<b>6</b>	<b>Venerdì</b> S. Giordano	SECCO
<b>7</b>	<b>Sabato</b> S. Felicità, S. Perpetua	
<b>8</b>	<b>Domenica</b> II di Quaresima	
<b>9</b>	<b>Lunedì</b> S. Francesca R.	
<b>10</b>	<b>Martedì</b> S. Simeone Papa	CARTA SECCO
<b>11</b>	<b>Mercoledì</b> S. Costantino	
<b>12</b>	<b>Giovedì</b> S. Massimiliano, S. Simeone	
<b>13</b>	<b>Venerdì</b> S. Arrigo, S. Eufrosina	SECCO
<b>14</b>	<b>Sabato</b> S. Matilde Regina	
<b>15</b>	<b>Domenica</b> III di Quaresima	
<b>16</b>	<b>Lunedì</b> S. Eriberto Vescovo	
<b>17</b>	<b>Martedì</b> S. Patrizio	PLASTICA SECCO
<b>18</b>	<b>Mercoledì</b> S. Salvatore, S. Cirillo	SPAZZAM.
<b>19</b>	<b>Giovedì</b> S. Giuseppe, S. Cirillo	
<b>20</b>	<b>Venerdì</b> S. Alessandra Martire	SECCO
<b>21</b>	<b>Sabato</b> S. Benedetto	
<b>22</b>	<b>Domenica</b> IV di Quaresima	
<b>23</b>	<b>Lunedì</b> S. Turbino di M.	
<b>24</b>	<b>Martedì</b> S. Romolo	CARTA SECCO
<b>25</b>	<b>Mercoledì</b> Annunc. Del Signore	
<b>26</b>	<b>Giovedì</b> S. Teodoro, S. Romolo.	
<b>27</b>	<b>Venerdì</b> S. Augusto	SECCO
<b>28</b>	<b>Sabato</b> S. Sisto III Papa	
<b>29</b>	<b>Domenica</b> V di Quaresima	
<b>30</b>	<b>Lunedì</b> S. Amedeo	
<b>31</b>	<b>Martedì</b> S. Beniamino Martire	PLASTICA SECCO



**COMUNE DI CAVERNAGO**  
Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)



## Arīsta d'agnello

### Ingredienti:

1 arista d'agnello  
2 spicchi d'aglio  
2 rametti di ramerino  
olio d'oliva  
sale  
pepe nero in grani

Preparare un trito di ramerino, aglio, due cucchiaini di sale e pepe. Staccate dall'osso centrale dell'arista solo il controfiletto e ponete un po' di condimento sull'osso. Riappoggiate la carne e legatela con uno spago, poi praticate delle incisioni profonde nel filetto e controfiletto e riempietelo con un pizzico del trito. Massaggiate con il condimento e ponetela in una teglia con un filo d'olio. Fate cuocere per circa due ore a 180°.

# Aprile

<b>1 Mercoledì</b> S. Ugo Vescovo	<b>12 Domenica</b> Pasqua di Resurrezione	<b>23 Giovedì</b> S. Giorgio Martire
<b>2 Giovedì</b> S. Francesco di P.	<b>13 Lunedì</b> Dell'Angelo	<b>24 Venerdì</b> S. Fedele, S. Gastone
<b>3 Venerdì</b> S. Riccardo Vescovo	<b>14 Martedì</b> S. Abbondio	<b>25 Sabato</b> S. Marco Evangelista
<b>4 Sabato</b> S. Isidoro Vescovo	<b>15 Mercoledì</b> S. Annibale	<b>26 Domenica</b> S. Cleo, S. Marcellino Mart.
<b>5 Domenica</b> Le Palme	<b>16 Giovedì</b> S. Lamberto	<b>27 Lunedì</b> S. Zita
<b>6 Lunedì</b> S. Guglielmo, S. Diogene	<b>17 Venerdì</b> S. Aniceto Papa	<b>28 Martedì</b> S. Valeria S. Pietro Chanel
<b>7 Martedì</b> S. Ermanno	<b>18 Sabato</b> S. Galdino Vescovo	<b>29 Mercoledì</b> S. Caterina Da Siena
<b>8 Mercoledì</b> S. Alberto Dionigi, S. Walter	<b>19 Domenica</b> S. in Albis	<b>30 Giovedì</b> S. Pio V Papa
<b>9 Giovedì</b> S. Maria Cleofe	<b>20 Lunedì</b> S. Adalgisa Vergine	<b>Ultimo giorno presentazione Modulo 730</b>
<b>10 Venerdì</b> S. Terenzio Martire	<b>21 Martedì</b> S. Anselmo, S. Silvio	
<b>11 Sabato</b> S. Stanislao Vescovo	<b>22 Mercoledì</b> S. Caio	



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
www.comune.cavernago.bg.it



## Calamari ripieni

### Ingredienti:

6 calamari  
5 cucchiaini d'olio  
25 g di pinoli  
1 bicchiere di vino bianco  
3 spicchi d'aglio tritati  
25 g di uva passa  
Prezzemolo tritato  
Sale pepe q.b.

Svuotate i calamari e lavateli in acqua corrente, staccate dalle sacche le teste e le alette per tritarli con prezzemolo e aglio. Condite l'impasto con sale, pepe e due cucchiaini d'olio, e dopo averlo amalgamato mettetelo nelle sacche dei calamari. Cucite l'imboccatura perché il ripieno non vada disperso e mettetelo disteso in una teglia nell'olio già ben caldo. Rosolate girandole da una parte e dall'altra, bagnate con il vino bianco, fate evaporare un po', coprite il tegame e completate la cottura lentamente. Quando la polpa dei calamari sarà diventata morbida e il sugo asciugato, togliete le sacche dal fuoco e deponetele in una pirofila bella calda con spicchi di limone e pomodori maturi.

# Maggio

<b>1 Venerdì</b> S. Giuseppe Art.			
<b>2 Sabato</b> S. Cesare, S. Atanasio	SECCO		
<b>3 Domenica</b> S. Filippo, S. Giacomo			
<b>4 Lunedì</b> S. Silvano, S. Nereo			
<b>5 Martedì</b> S. Pellegrino Martire	CARTA SECCO		
<b>6 Mercoledì</b> S. Giuditta Martire			
<b>7 Giovedì</b> S. Flavia S. Fluvio			
<b>8 Venerdì</b> S. Desiderato S. Vittore M.	SECCO		
<b>9 Sabato</b> S. Gregorio V., S. E Duilio			
<b>10 Domenica</b> S. Antonino, S. Cataldo			
<b>11 Lunedì</b> S. Fabio Martire			
<b>12 Martedì</b> S. Rossana	PLASTICA SECCO		
<b>13 Mercoledì</b> S. Emma	SPAZZAM.		
<b>14 Giovedì</b> S. Mattia Ap.			
<b>15 Venerdì</b> S. torquato, S. Achille	SECCO		
<b>16 Sabato</b> S. Ubaldo Vescovo			
<b>17 Domenica</b> S. Pasquale Conf.			
<b>18 Lunedì</b> S. Giovanni I Papa			
<b>19 Martedì</b> S. Pietro Di M.	CARTA SECCO		
<b>20 Mercoledì</b> S. Bernardino Da S.			
<b>21 Giovedì</b> S. Vittorio Martire			
<b>22 Venerdì</b> S. Rita Da Cascia	SECCO		
<b>23 Sabato</b> S. Desiderio Vescovo			
<b>24 Domenica</b> Ascensione del Signore			
<b>25 Lunedì</b> S. Beda Conf.			
<b>26 Martedì</b> S. Filippo Neri			
<b>27 Mercoledì</b> S. Agostino	PLASTICA SECCO		
<b>28 Giovedì</b> S. Emilio M., S. Ercole	SPAZZAM.		
<b>29 Venerdì</b> S. Massimino Vescovo	SECCO		
<b>30 Sabato</b> S. Felice I Papa, S. Ferdinando			
<b>31 Domenica</b> Pentecoste			

La raccolta SECCO del 1° maggio viene posticipata a sabato 2 maggio.



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)

Tel. 035 840513 - Fax 035 840575

www.comune.cavernago.bg.it



## Wafer di ricciola

### Ingredienti:

Pasta fillo  
1 Kg di Ricciola  
1 zucchina  
1 gambo di sedano  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale q.b.

Stendete la pasta fillo ricavandone sedici rettangoli e cuoceteli per pochi minuti in forno a 160°. Sfilettate la ricciola togliendo la spina e la pelle e ricavatene una tartar a coltello. Tritate le zucchine, il sedano, e unite tutto alla tartar. Condite con olio e sale. Alternale i rettangoli di pasta fillo alla tartar di ricciola fino a formare il wafer. Il piatto può essere accompagnato con un goccio di salsa di soia.

# Giugno

<b>1 Lunedì</b> S. Giustino Martire		<b>12 Venerdì</b> S. Guido, S. Onofrio	SECCO	<b>23 Martedì</b> S. Lanfranco Vescovo	PLASTICA SECCO
<b>2 Martedì</b> S. Marcellino	CARTA SECCO	<b>13 Sabato</b> S. Antonio Da P.		<b>24 Mercoledì</b> Nativ. S. Giovanni B.	SPAZZAM.
<b>3 Mercoledì</b> S. Carlo L. List		<b>14 Domenica</b> Corpus Domini		<b>25 Giovedì</b> S. Guglielmo Ab.	
<b>4 Giovedì</b> S. Quirino Vescovo		<b>15 Lunedì</b> S. Germana, S. Vito		<b>26 Venerdì</b> S. Vigilio Vescovo	SECCO
<b>5 Venerdì</b> S. Bonifacio Vescovo	SECCO	<b>16 Martedì</b> S. Aureliano	ICI 2° CASA CARTA SECCO	<b>27 Sabato</b> S. Cirillo D' Aless.	
<b>6 Sabato</b> S. Norberto Vescovo		<b>17 Mercoledì</b> S. Gregorio B., S. Adolfo		<b>28 Domenica</b> S. Attilio	
<b>7 Domenica</b> SS. Trinità		<b>18 Giovedì</b> S. Marina		<b>29 Lunedì</b> SS. Pietro e Paolo	
<b>8 Lunedì</b> S. Medardo Vescovo		<b>19 Venerdì</b> S. Gervasio	SECCO	<b>30 Martedì</b> SS. Primi Martiri	CARTA SECCO
<b>9 Martedì</b> S. Primo, S. Efre' m	PLASTICA SECCO	<b>20 Sabato</b> S. Silverio Papa, S. Ettore			
<b>10 Mercoledì</b> S. Diana, S. Marcella	SPAZZAM.	<b>21 Domenica</b> S. Luigi Gonzaga			
<b>11 Giovedì</b> S. Barnaba Ap.		<b>22 Lunedì</b> S. Paolino da Nola			



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)

Tel. 035 840513 - Fax 035 840575

www.comune.cavernago.bg.it



# Paccheri dei maestri di Gragnano in guazzetto di crostacei

## Ingredienti:

320 g di paccheri  
100 g di pomodori pachino  
8 scampi  
8 gamberi rossi  
8 gamberi bianchi  
10 cozze - 10 vongole  
1 spicchio d'aglio  
100 g di olio extra vergine d'oliva  
pepe nero q.b. - prezzemolo - sale q.b.

Pulite ed eliminate il carapace dei crostacei. In una pentola cuocete i paccheri di Gragnano in abbondante acqua salata. Nel frattempo preparate in una padella un fondo di olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio; aggiungete poi i pomodori di pachino, le cozze, le vongole, e un po' di prezzemolo. Scolate i paccheri e mantecateli con il fondo precedentemente preparato. Gradualmente, aggiungete i gamberi rossi, quelli bianchi e gli scampi. Impiattate e decorate con erba cipollina e una grattata di pepe nero.

## Luglio

<b>1 Mercoledì</b> S. Teobaldo Erem.	<b>12 Domenica</b> S. Fortunato Martire	<b>23 Giovedì</b> S. Brigida
<b>2 Giovedì</b> S. Ottone	<b>13 Lunedì</b> S. Enrico Imp.	<b>24 Venerdì</b> <span style="float: right;">SECCO</span>
<b>3 Venerdì</b> <span style="float: right;">SECCO</span>	<b>14 Martedì</b> <span style="float: right;">CARTA SECCO</span>	<b>25 Sabato</b> S. Giacomo Ap.
<b>4 Sabato</b> S. Elisabetta, S. Rossella	<b>15 Mercoledì</b> S. Bona Ventura	<b>26 Domenica</b> SS. Anna e Gioacchino
<b>5 Domenica</b> S. Antonio M. Z.	<b>16 Giovedì</b> N. S. del Carmelo	<b>27 Lunedì</b> S. Lilians, S. Aurelio
<b>6 Lunedì</b> S. Maria Goretti	<b>17 Venerdì</b> <span style="float: right;">SECCO</span>	<b>28 Martedì</b> <span style="float: right;">CARTA SECCO</span>
<b>7 Martedì</b> <span style="float: right;">PLASTICA SECCO</span>	<b>18 Sabato</b> S. Calogero, S. Federico V.	<b>29 Mercoledì</b> S. Marta
<b>8 Mercoledì</b> <span style="float: right;">SPAZZAM.</span>	<b>19 Domenica</b> S. Giusta, S. Simmaco	<b>30 Giovedì</b> S. Pietro Crisologo
<b>9 Giovedì</b> S. Armando, S. Letizia	<b>20 Lunedì</b> S. Elia Prof.	<b>31 Venerdì</b> <span style="float: right;">SECCO</span>
<b>10 Venerdì</b> <span style="float: right;">SECCO</span>	<b>21 Martedì</b> <span style="float: right;">PLASTICA SECCO</span>	
<b>11 Sabato</b> S. Benedetto S. Olga	<b>22 Mercoledì</b> <span style="float: right;">SPAZZAM.</span>	



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)



## Pappa al pomodoro

### Ingredienti:

800 g di pomodori freschi maturi  
500 g di pane casalingo  
8 foglie di basilico  
1 puntina di zenzero  
1 porro  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1,5 l di brodo  
1 bicchiere di olio  
sale e pepe

Mettete l'olio in un tegame e fateci rosolare un battuto fine di porro e zenzero. Aggiungete il concentrato di pomodoro e poco dopo unite anche i pomodori pelati tagliati a pezzi e il basilico tritato, quindi fate prendere bollore a fuoco normale.

Dopo cinque minuti aggiungete il brodo: salate, pepate e quando ricomincia a bollire, unite il pane tagliato a fette sottili. Lasciate cuocere ancora per due minuti. Togliete il tegame dal fuoco e tenetelo coperto per circa un'ora. Prima di servirla rimestate bene tutti gli ingredienti.

# Agosto

<b>1 Sabato</b> S. Alfonso	<b>12 Mercoledì</b> S. Giuliano	<b>23 Domenica</b> S. Rosa da Lima, S. Manlio
<b>2 Domenica</b> S. Eusebio, S. Gustavo	<b>13 Giovedì</b> S. Ippolito, S. Ponziano	<b>24 Lunedì</b> S. Bartolomeo Ap.
<b>3 Lunedì</b> S. Lidia	<b>14 Venerdì</b> S. Alfredo <span>SECCO</span>	<b>25 Martedì</b> <span>CARTA</span> S. Ludovico <span>SECCO</span>
<b>4 Martedì</b> <span>PLASTICA</span> S. Nicodemo <span>SECCO</span>	<b>15 Sabato</b> Assunzione Maria Vergine	<b>26 Mercoledì</b> S. Alessandro Martire
<b>5 Mercoledì</b> <span>SPAZZAM.</span> S. Osvaldo	<b>16 Domenica</b> S. Stefano, S. Rocco	<b>27 Giovedì</b> S. Monica, S. Anita
<b>6 Giovedì</b> Trasfiguraz. N. S.	<b>17 Lunedì</b> S. Giacinto Confessore	<b>28 Venerdì</b> <span>SECCO</span> S. Agostino
<b>7 Venerdì</b> <span>SECCO</span> S. Gaetano da T.	<b>18 Martedì</b> <span>PLASTICA</span> S. Elena imp. <span>SECCO</span>	<b>29 Sabato</b> Martiro S. Giovanni B.
<b>8 Sabato</b> S. Domenico Conf.	<b>19 Mercoledì</b> <span>SPAZZAM.</span> S. Ludovico, S. Italo	<b>30 Domenica</b> S. Faustina, S. Tecla
<b>9 Domenica</b> S. Romano, S. Fermo	<b>20 Giovedì</b> S. Bernardo Abate	<b>31 Lunedì</b> S. Aristide Martire
<b>10 Lunedì</b> S. Lorenzo Martire	<b>21 Venerdì</b> <span>SECCO</span> S. Pio X papa	
<b>11 Martedì</b> <span>CARTA</span> S. Chiara <span>SECCO</span>	<b>22 Sabato</b> S. Maria Regina	



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
www.comune.cavernago.bg.it



## Tonno in crosta di sesamo con borlotti alla diavola

### Ingredienti:

4 filetti di tonno da 200 g  
sesamo q.b.  
200 g di fagioli  
80 g di pomodorini a pezzi  
200 ml di aceto balsamico  
un cucchiaino di zucchero  
sale grosso  
olio extra vergine di oliva  
sale q.b.

Cuocere i fagioli freschi in acqua con due spicchi d'aglio. Soffriggere l'aglio con olio extra vergine d'oliva e unire i pomodorini; incorporare i fagioli, sale e peperoncino e cuocere per 10 minuti.

Tagliare il tonno a filetti di circa 200 g, passarli nel sesamo, poi cuocere in una padella antiaderente con un filo d'olio, mantenendo il cuore del filetto rosato. Decorare con aceto balsamico caramellato e sale grosso.

# Settembre

<b>1 Martedì</b> S. Egidio Abate	PLASTICA SECCO	<b>12 Sabato</b> SS. Nome di Maria, S. Guido		<b>23 Mercoledì</b> S. Lino Papa
<b>2 Mercoledì</b> S. Elpidio Vescovo	SPAZZAM.	<b>13 Domenica</b> S. Maurilio, S. Giovanni Cris.		<b>24 Giovedì</b> S. Pacifico Conf.
<b>3 Giovedì</b> S. Gregorio M., S. Marino		<b>14 Lunedì</b> Esaltaz. S. Croce		<b>25 Venerdì</b> S. Aurelia
<b>4 Venerdì</b> S. Rosalia	SECCO	<b>15 Martedì</b> B. V. Addolorata	PLASTICA SECCO	<b>26 Sabato</b> SS. Cosimo e Damiano
<b>5 Sabato</b> S. Vittorino Vescovo		<b>16 Mercoledì</b> S. Cornelio e Cipriano	SPAZZAM.	<b>27 Domenica</b> S. Vincenzo De P.
<b>6 Domenica</b> S. Petronio, S. Umberto		<b>17 Giovedì</b> S. Roberto B.		<b>28 Lunedì</b> S. Venceslao Martire
<b>7 Lunedì</b> S. Regina		<b>18 Venerdì</b> S. Sofia M.	SECCO	<b>29 Martedì</b> SS. Michele, Gabriele
<b>8 Martedì</b> Nativ. B. V. Maria	CARTA SECCO	<b>19 Sabato</b> S. Gennaro Vescovo		<b>30 Mercoledì</b> Girolamo Dottore
<b>9 Mercoledì</b> S. Sergio Papa		<b>20 Domenica</b> S. Eustachio, S. Candida		
<b>10 Giovedì</b> S. Nicola da Tol., S. Pulcheria		<b>21 Lunedì</b> S. Matteo Apostolo		
<b>11 Venerdì</b> S. Diomedo Martire	SECCO	<b>22 Martedì</b> S. Maurizio Martire	CARTA SECCO	



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)



## Involtini di verza

### Ingredienti:

12 foglie di verza  
 30 cucchiaini di pan grattato  
 15 cucchiaini di grana grattugiato  
 2 spicchi d'aglio  
 1 uovo  
 olio  
 burro  
 brodo  
 sale e pepe

Sbollentate in acqua salata le foglie di verza e distendetele su un canovaccio. Nel frattempo rosolate in una padella con olio e burro, l'aglio tritato molto finemente. Spegnete il fuoco e aggiungete il pan grattato e il parmigiano. Amalgamate il tutto e per ultimo aggiungete l'uovo e un po' di brodo per rendere il ripieno piuttosto morbido. Controllate e, se necessario, aggiustate di sale e pepe.

Riempite ora, con il ripieno così ottenuto, le foglie di verza, che dovrete arrotolare e sistemare in una teglia, infiocchettando gli involtini con del burro. Passate in forno per 10/15 minuti e servite cosparsi con del grana grattugiato. Ideali come antipasto ma anche come contorno.

## Ottobre

<b>1</b> <b>Giovedì</b> S. Teresa del B. G.		<b>12</b> <b>Lunedì</b> S. Serafino Capp.		<b>23</b> <b>Venerdì</b> S. Giovanni Da C.	SECCO
<b>2</b> <b>Venerdì</b> SS. Angeli Custodi	SECCO	<b>13</b> <b>Martedì</b> S. Edoardo Re	PLASTICA SECCO	<b>24</b> <b>Sabato</b> S. Antonio M. C.	
<b>3</b> <b>Sabato</b> S. Gerardo Ab.		<b>14</b> <b>Mercoledì</b> S. Callisto I papa	SPAZZAM.	<b>25</b> <b>Domenica</b> S. Crispino, S. Daria	
<b>4</b> <b>Domenica</b> S. Francesco D' Assisi		<b>15</b> <b>Giovedì</b> S. Teresa D' Avila		<b>26</b> <b>Lunedì</b> S. Evaristo Papa	
<b>5</b> <b>Lunedì</b> S. Placido Martire		<b>16</b> <b>Venerdì</b> S. Edvige, S. Margherita A.	SECCO	<b>27</b> <b>Martedì</b> S. Fiorenzo Vescovo	PLASTICA SECCO
<b>6</b> <b>Martedì</b> S. Bruno Ab.	CARTA SECCO	<b>17</b> <b>Sabato</b> S. Ignazio d' A., S. Rodolfo		<b>28</b> <b>Mercoledì</b> S. Simone	SPAZZAM.
<b>7</b> <b>Mercoledì</b> N. S. del Rosario		<b>18</b> <b>Domenica</b> S. Luca Evang.		<b>29</b> <b>Giovedì</b> S. Ermelinda, S. Massimiliano	
<b>8</b> <b>Giovedì</b> S. Pelagia		<b>19</b> <b>Lunedì</b> S. Isacco M., S. Laura		<b>30</b> <b>Venerdì</b> S. Germano Vescovo	SECCO
<b>9</b> <b>Venerdì</b> S. Dionigi, S. Ferruccio	SECCO	<b>20</b> <b>Martedì</b> S. Irene	CARTA SECCO	<b>31</b> <b>Sabato</b> S. Lucilla, S. Quintino	
<b>10</b> <b>Sabato</b> S. Daniele M.		<b>21</b> <b>Mercoledì</b> S. Orsola			
<b>11</b> <b>Domenica</b> S. Firmino Vescovo		<b>22</b> <b>Giovedì</b> S. Donato Vescovo			



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
 Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)



## Coppa alla maipaghese

### Ingredienti:

1 coppa fresca di 600/700 g  
1 porro  
1 spicchio d'aglio  
250 g di latte intero  
mezzo cucchiaino di farina  
concentrato al pomodoro  
vino bianco  
salvia - rosmarino  
prezzemolo  
burro - olio - sale e pepe

Rosolate il pezzo di coppa in pentola con olio, burro, salvia e rosmarino. Salate, pepate, bagnate con vino bianco e portate a cottura. Una volta cotta, toglietela dalla pentola e tenetela da parte. Pulire il fondo di cottura dalla salvia e dal rosmarino, aggiungete mezzo cucchiaino di farina, stemperate bene ed aggiungete porro e aglio tritati. Rosolate per un po' e aggiungete il latte un po' di concentrato di pomodoro. Cuocete per circa 10/15 minuti.

Aggiungete del prezzemolo tritate e, se necessita, aggiustate di sale. Tagliare la coppa a fette e sistematele nell'ingingolo ottenuto. Scaldate un po' e servite.

# Novembre

<b>1</b> <b>Domenica</b> Tutti i Santi	<b>12</b> <b>Giovedì</b> S. Renato M., S. Elsa	<b>23</b> <b>Lunedì</b> S. Clemente papa
<b>2</b> <b>Lunedì</b> Commemoraz. Defunti	<b>13</b> <b>Venerdì</b> S. Diego, S. omobono <b>SECCO</b>	<b>24</b> <b>Martedì</b> Cristo Re e S. Flora <b>PLASTICA</b> <b>SECCO</b>
<b>3</b> <b>Martedì</b> S. Martino, S. Silvia <b>CARTA</b> <b>SECCO</b>	<b>14</b> <b>Sabato</b> S. Giocondo <b>Vendita delle arance da parte del Gruppo Volontari "Speranza"</b>	<b>25</b> <b>Mercoledì</b> S. Caterina D'Aless. <b>SPAZZAM.</b>
<b>4</b> <b>Mercoledì</b> S. Carlo Borromeo	<b>15</b> <b>Domenica</b> S. Alberto M. <b>Vendita delle arance da parte del Gruppo Volontari "Speranza"</b>	<b>26</b> <b>Giovedì</b> S. Corrado Vescovo
<b>5</b> <b>Giovedì</b> S. Zaccaria Prof.	<b>16</b> <b>Lunedì</b> S. Margherita Di S.	<b>27</b> <b>Venerdì</b> S. Massimo, S. Virgilio <b>SECCO</b>
<b>6</b> <b>Venerdì</b> S. Leonardo Abate <b>SECCO</b>	<b>17</b> <b>Martedì</b> S. Elisabetta <b>CARTA</b> <b>SECCO</b>	<b>28</b> <b>Sabato</b> S. Giacomo Franc.
<b>7</b> <b>Sabato</b> S. Ernesto Abate	<b>18</b> <b>Mercoledì</b> S. Oddone Ab.	<b>29</b> <b>Domenica</b> S. Saturnino Martire
<b>8</b> <b>Domenica</b> S. Goffredo Vescovo	<b>19</b> <b>Giovedì</b> S. Fausto Martire	<b>30</b> <b>Lunedì</b> S. Andrea Ap., S. Duccio
<b>9</b> <b>Lunedì</b> S. Oreste, S. Ornella	<b>20</b> <b>Venerdì</b> S. Benigno <b>SECCO</b>	
<b>10</b> <b>Martedì</b> S. Leone Magno <b>PLASTICA</b> <b>SECCO</b>	<b>21</b> <b>Sabato</b> Presentaz. B. V. Maria	
<b>11</b> <b>Mercoledì</b> S. Martino Di Tours <b>SPAZZAM.</b>	<b>22</b> <b>Domenica</b> S. Cecilia V.	



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
www.comune.cavernago.bg.it



## Struffolì natalizi

### Ingredienti:

500 g di farina - 5 uova intere  
 25 g di burro  
 Scorza di 1/2 limone grattugiata  
 Scorza di 1/2 arancio grattugiata  
 Sale - 1 cucchiaino di brandy  
 Per la glassa:  
 250 gr di miele  
 100 g di frutta candita  
 60 gr di confettini colorati  
 150 g di zucchero

Mettete sul tavolo la farina a fontana ed unire tutti gli ingredienti e fare un impasto. Lasciate riposare l'impasto per alcune ore, poi tagliatelo a pezzi. Con le mani modellate dei bastoncini sottili, tagliateli a pezzetti e friggeteli nell'olio. Scolateli appoggiandoli su un foglio di carta assorbente. In un recipiente di rame versate il miele, lo zucchero e qualche cucchiaio di acqua; fate bollire fino a quando il composto apparirà di colore giallo. Mantenete il fuoco basso ed aggiungere gli struffoli insieme ai frutti canditi per alcuni minuti. Sistemateli su un piatto di portata inumidito d'acqua e date loro la forma di una ciambella. Spolverizzateli con i confettini e con altri frutti canditi.

# Dicembre

<b>1 Martedì</b> S. Ansano	CARTA SECCO	<b>12 Sabato</b> S. Giovanna F.		<b>23 Mercoledì</b> S. Giovanni da K.	SPAZZAM.
<b>2 Mercoledì</b> S. Bibiana, S. Savino		<b>13 Domenica</b> II di Avvento, S. Lucia		<b>24 Giovedì</b> S. Delfino	
<b>3 Giovedì</b> S. Francesco Saverio		<b>14 Lunedì</b> S. Giovanni D. Cr.		<b>25 Venerdì</b> Natale del Signore	
<b>4 Venerdì</b> S. Barbara, S. Giovanni Dam.	SECCO	<b>15 Martedì</b> S. Valeriano	CARTA SECCO	<b>26 Sabato</b> S. Stefano Protom.	SECCO
<b>5 Sabato</b> S. Giulio M.		<b>16 Mercoledì</b> S. Albina	ICI 2ª CASA	<b>27 Domenica</b> S. Giovanni Ap.	
<b>6 Domenica</b> I di Avvento, S. Nicola Vescovo		<b>17 Giovedì</b> S. Lazzaro		<b>28 Lunedì</b> SS. Innocenti Martiri	
<b>7 Lunedì</b> II di Avvento - S. Ambrogio Vescovo		<b>18 Venerdì</b> S. Graziano Vescovo	SECCO	<b>29 Martedì</b> S. Tommaso Becket	CARTA SECCO
<b>8 Martedì</b> Immacolata Concezione	PLASTICA SECCO	<b>19 Sabato</b> S. Fausta, S. Dario		<b>30 Mercoledì</b> S. Eugenio V., S. Ruggero	
<b>9 Mercoledì</b> S. Siro	SPAZZAM.	<b>20 Domenica</b> III di Avvento, S. Liberato Martire		<b>31 Giovedì</b> S. Silvestro Papa	
<b>10 Giovedì</b> N. S. Di Loreto		<b>21 Lunedì</b> S. Pietro Canisio			
<b>11 Venerdì</b> S. Damaso Papa	SECCO	<b>22 Martedì</b> S. Francesca Cabrini	PLASTICA SECCO		

La raccolta SECCO del 25 dicembre viene posticipata a sabato 26 dicembre.



### COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)  
 Tel. 035 840513 - Fax 035 840575  
[www.comune.cavernago.bg.it](http://www.comune.cavernago.bg.it)

# Numeri telefonici e orari

## Comune di Cavernago

Via Papa Giovanni, n. 24 - 24050 Cavernago - Tel. 035/840513 - Fax 035/840575  
www.comune.cavernago.bg.it - info@comune.cavernago.bg.it

### Orari di Ricevimento

Sindaco	Verdi Giuliano	mercoledì dalle 17.15 alle 18.30
Vicesindaco – Assessore al Bilancio e Sport	Cettolin Valentino	lunedì dalle 19.00 alle 20.00
Assessore ai servizi alla Persona, Cultura e Scuola	D'Amico Andrea	sabato dalle 13.30 alle 15.00
Assessore agli Affari Legali e Ambiente	Togni dott. Giuseppe	lunedì dalle 19.00 alle 20.00
Assessore all'edilizia Privata	Testa Gian Mario	sabato dalle 10.30 alle 12.00

### Orari di apertura Uffici e indirizzi di posta elettronica

<b>Ufficio Anagrafe</b> demografici@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
<b>Ufficio Protocollo</b> info@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
<b>Ufficio Tributi</b> tributi@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
<b>Ufficio Segreteria</b> segreteria@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30
<b>Ufficio Ragioneria</b> ragioneria@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30
<b>Ufficio Tecnico</b> Ufficio Lavori Pubblici ufficiotecnico@comune.cavernago.bg.it Ufficio Edilizia Privata	dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30 giovedì dalle 17.00 alle 18.00 mercoledì dalle 16.00 alle 18.00 lunedì dalle 15.00 alle 17.00
<b>Assistente Sociale</b> sociale@comune.cavernago.bg.it	lunedì dalle 16.30 alle 19.30 martedì dalle 16.00 alle 17.00 giovedì dalle 16.00 alle 18.00 sabato dalle 09.00 alle 12.00
<b>Biblioteca</b> biblioteca@comune.cavernago.bg.it	lunedì – mercoledì – giovedì – sabato dalle 14.00 alle 17.00

### Stazione Ecologica

<b>Scuola dell'Infanzia</b> "Madre Teresa di Calcutta"	Via Manzoni, n. 21 - 035/4498428 - scuolainfanziacavernago@gmail.com
<b>Casa Parrocchiale</b> di Cavernago	035/840018
<b>Casa Parrocchiale</b> di Malpaga	035/840323
<b>Ufficio Postale</b> 035/840303	dal lunedì a venerdì dalle 09.00 alle 12.30 sabato dalle 09.00 alle 12.00
<b>Banca di Credito Cooperativo</b> 035/4426033	dal lunedì al venerdì 08.25-13.25 / 14.50-15.45
<b>Farmacia</b> 035/4498440	lun., mar., mer. e ven. 08.30-12.30/15.00-19.00 giovedì e sabato dalle 09.00 alle 12.30
<b>Scuola Elementare</b> "A. Locatelli"	035/4426040
<b>Scuola Media</b> "A. Moro" di Calcinate	035/4423034
<b>Centro Sportivo</b>	035/840425

<b>Pronto Soccorso</b>	118
<b>Guardia Medica Grumello D.M.</b>	035/830782
<b>Guardia Medica Seriate</b>	035/300696
<b>Ospedale di Calcinate</b>	035/4424111
Centro Unico Prenotazioni	035/4424217
<b>Ospedale di Seriate</b>	035/306111
Centro Unico Prenotazioni	800/387387
<b>Ospedale di Bergamo</b>	035/269211
Centro Unico Prenotazioni	800/624624
<b>Ospedale di Trescore B.rio</b>	035/306811

<b>Dott. Anacleto Finazzi</b> 035/840476	Venerdì dalla 10.00 alle 12.30
<b>Dott. Giuseppe Lopez</b> 035/840524 abitazione 035/4498432 ambulatorio	lunedì e giovedì dalle 09.30 alle 12.00 martedì e mercoledì dalle 17.30 alle 19.00 venerdì dalle 15.00 alle 17.00
<b>Dott. Ceruti</b> 035/840476	mercoledì dalle 10.00 alle 12.30

<b>Carabinieri di Calcinate</b>	035/841135
<b>Carabinieri – pronto intervento</b>	112
<b>Polizia – pronto intervento</b>	113
<b>Vigili del Fuoco</b>	115
<b>Guardia di Finanza</b>	117

*Le ricette riportate in questo calendario sono state generosamente offerte dai ristoranti di Cavernago*