



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

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



COMUNE DI CAVERNAGO
Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575
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.

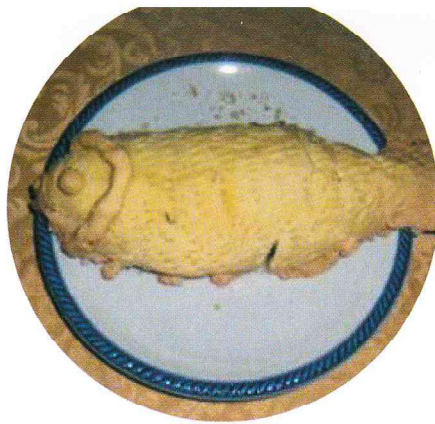
Febbraio

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

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



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

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

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

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

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



COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575
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

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

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



Involtini di verza

Ingredienti:

12 foglie di verza
30 cucchiari di pan grattato
15 cucchiari 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

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



COMUNE DI CAVERNAGO

Via Papa Giovanni, 24 - 24050 Cavernago (BG)
Tel. 035 840513 - Fax 035 840575
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

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

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

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

Ufficio Anagrafe demografici@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
Ufficio Protocollo info@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
Ufficio Tributi tributi@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 12.30 martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.00
Ufficio Segreteria segreteria@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30
Ufficio Ragioneria ragioneria@comune.cavernago.bg.it	dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30
Ufficio Tecnico 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
Assistente Sociale 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
Biblioteca biblioteca@comune.cavernago.bg.it	lunedì – mercoledì – giovedì – sabato dalle 14.00 alle 17.00

Stazione Ecologica

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

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

Dott. Anacleto Finazzi 035/840476	Venerdì dalla 10.00 alle 12.30
Dott. Giuseppe Lopez 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
Dott. Ceruti 035/840476	mercoledì dalle 10.00 alle 12.30

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

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