

SLOW TOUR 2025

I Laboratori del Gusto di Slow Food in collaborazione con Terre del Vescovado

“Confronto Salame – Moscato di Scanzo”

GIOVEDÌ 20 MARZO – ORE 18.30

Terre del Vescovado in collaborazione con Slow Food Bergamo, Valli Orobiche e Bassa Bergamasca, organizza **“SLOW TOUR 2025”**. Una serie di Laboratori del Gusto alla scoperta dei Sapori del Vescovado e del territorio in cui nascono.

Esperienze sensoriali per far riscoprire il piacere del cibo *“Buono, Pulito e Giusto”*, in contrasto con un'alimentazione sempre più priva di sapori autentici, radici culturali e legami con il territorio.

Con il laboratorio “Confronto Salame – Moscato di Scanzo” desideriamo proporre ai partecipanti un'occasione per apprezzare un insolito, ma gustoso abbinamento: 3 Moscati – Az. Ag. *La Corona*, Az. Ag. *Il Cipresso*, Soc. Ag. *Locatelli Caffi* – in abbinamento ad un unico salame della Soc. Ag. *Sant'Alessandro*, per permetterci di analizzare come, sfumature diverse dei tre Moscati, possono fornire sensazioni diverse sulla qualità dell'abbinamento.

A supporto della degustazione avremo il pane del Progetto ASPAN “Qui Vicino” prodotto dal Forno di Rosciate che, insieme alla SIR (gestione mense), fa parte del progetto “Pane di filiera nelle mense scolastiche” dell'Istituto Comprensivo di Scanzorosciate.

Conducono il laboratorio Enrico Radicchi e Silvio Magni di Slow Food.

A seguire, con la grande convivialità che ci distingue, avremo modo di degustare alcuni dei prodotti delle Terre del Vescovado.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Scrivendo a infopoint@terredelvescovado.it
Messaggio WhatsApp 393 4349102



LUOGO

Az. Ag. *La Corona*
Via Trefaldina, 22
Scanzorosciate (BG)



ORARIO DI RITROVO

18.20



DURATA

2h circa



QUOTA

20€ a persona