

# 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](mailto:infopoint@terredelvescovado.it)  
Messaggio WhatsApp 393 4349102

	<b>LUOGO</b> Az. Ag. <i>La Corona</i> Via Trefaldina, 22 Scanzorosciate (BG)
	<b>ORARIO DI RITROVO</b> 18.20
	<b>DURATA</b> 2h circa
	<b>QUOTA</b> 20€ a persona