

primavera DI GRAN GUSTO 2026



ALLA SCOPERTA DEI VINI ARTIGIANALI

Lunedì
30 Marzo
ore 20,30

Quota **28€**
(Soci Slow food **25€**)

Presso **Jammin Vinyl Bar**,
piazzetta Santagiuliana • Treviglio

Davide Brambilla, giovane vignaiolo, ci spiega come si realizzano e si differenziano dai metodi tradizionali, facendoci assaggiare 4 vini artigianali accompagnati da 5 sfiziosi cicheti.

Posti disponibili: 30

PER
PRENOTAZIONE



I FORMAGGI DELLA TRANSUMANZA, tra film e degustazione

Lunedì
27 Aprile
ore 20,30

Quota **15€**
(Soci Slow food **12€**)

Presso la “**Scuola per lavorare nell’agroalimentare**”,
Frazione Castel Cerreto di Treviglio

Proiezione del Documentario “**L’ultimo bergamino**”, che racconta la vita di “Carli” Rota, mandriano e casaro, testimone della transumanza in Valle Imagna.

Segue un **Laboratorio del gusto sui formaggi d’alpeggio** con l’esperto **Enrico Radicchi** di Slow Food Bergamo.

PER
PRENOTAZIONE



LE ERBE SPONTANEE, dalla raccolta all’uso

Sabato
9 Maggio
dalle 14,30
alle 18,30

Quota **20€**
(Soci Slow food **18€**)

Presso l’**Oasi del Parco del Roccolo**

La Chef “Sostenibile” **Veronica Panzeri** ci accompagna nei prati dell’Oasi del Roccolo a riconoscere e raccogliere le erbe spontanee primaverili.

Segue un **Laboratorio botanico-culinario** con approfondimenti e degustazione finale.

Si consiglia abbigliamento comodo, borsa a tracolla e taccuino.

PER
PRENOTAZIONE



Slow Food
Bassa Bergamasca

Tutti gli incontri prevedono la presenza di un esperto
Prenotazione obbligatoria

col patrocinio di



Città di
TREVIGLIO