

SLOW TOUR 2026

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

“Confronto Birre artigianali – trota salmonata affumicata”

GIOVEDÌ 14 MAGGIO - ORE 18.30

Terre del Vescovado in collaborazione con Slow Food Bergamo, Valli Orobiche e Bassa Bergamasca, organizza **“SLOW TOUR 2026”**. 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 birre artigianali – trota affumicata”** desideriamo proporre ai partecipanti un'occasione per apprezzare un abbinamento gustoso: tre birre artigianali prodotte dal Birrificio Totem Brewing Co. di Scanzorosciate con materie prime locali e regionali in abbinamento alla trota salmonata affumicata. Il laboratorio ci permetterà di analizzare come, differenti stili birrari, possono fornire sensazioni diverse sulla qualità dell'abbinamento.

Conducono il laboratorio Enrico Radicchi di Slow Food.

A seguire, Terre del Vescovado offrirà un momento conviviale con un calice di birra e qualche assaggio salato di prodotti locali.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Il laboratorio è acquistabile su www.terredelvescovado.it/esperienze oppure inquadrando il QR code

PER INFORMAZIONI

infopoint@terredelvescovado.it
Messaggio WhatsApp 393.4349102



LUOGO

Totem Brewing Co.
Via A. Galimberti, 33/H,
24020 Scanzorosciate (BG)



ORARIO DI RITROVO

18.20



DURATA

2h circa



QUOTA

25€ a persona

