

TERRE del VESCOVADO
I BORGHI, LE VIGNE E I COLLI DEL SERIO

Slow Food
Condotta di Bergamo
Valli Orobiche
Bassa Bergamasca

SLOW TOUR 2026

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

"Moscato di Scanzo e Casoncelli bergamaschi"

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE – ORE 19.30

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.

Il laboratorio **"Moscato di Scanzo e Casoncelli bergamaschi"** offre un'esperienza di degustazione unica per esplorare un abbinamento inedito e sorprendente. Tre diverse declinazioni del celebre passito incontreranno la tradizione artigianale dei casoncelli, permettendo ai partecipanti di scoprire come le peculiarità di ciascuna etichetta possano regalare sfumature e sensazioni sempre nuove in questo abbinamento.

Conduce il laboratorio *Enrico Radicchi* di Slow Food.

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

LUOGO
Azienda Agricola Martinì
Via Collina Alta, 90,
Scanzorosciate (BG)

ORARIO DI RITROVO
19.20

DURATA
2h circa

QUOTA
25€ a persona

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

www.terredelvescovado.it