

Moscato e non solo...

Cibi e prodotti: saperi e sapori
i sensi (5) e il senso di ciò che mettiamo nel piatto (e nel bicchiere)

Gio 3



“Il miele e il suo mondo”

con Damiano Martellini – Az. agricola Martellini di Scanzorosciate

Giovedì 3 settembre, ore 20.30, area via degli Orti

Durata: 1 h 15' Costo: gratuito

Numero partecipanti: max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point

“Olio che esce dal frantoio è sempre extra-vergine?”

con Elena Lussana – Az. agricola Il Castelletto di Scanzorosciate

Venerdì 4 settembre, ore 20.30, area via degli Orti

Durata: 1 h 15' Costo: gratuito

Numero partecipanti: max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point



Ven 4

Sab 5



“Arte del ricevere: Bon Ton e galateo a tavola”

con Miriam Prandi – La Margherita

Sabato 5 settembre, ore 18.00, area via degli Orti

Durata: 2 h Costo: 10 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: min 15 - max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point

“Moscato di Scanzo e cioccolato”

con Slow Food Bergamo e Maurizio Pagnoncelli – Az. agricola Pagnoncelli

Sabato 5 settembre, ore 21.00, area via degli Orti

Durata: 1 h 15' Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point



Sab 5

Dom 6



“Caffè e tè: pregi e difetti, verità e bugie”

con Miriam Prandi – La Margherita

Domenica 6 settembre, ore 15.00, area via degli Orti

Durata: 2 h Costo: 10 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: min 15 - max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point

“Moscato di Scanzo e formaggi erborinati”

con Slow Food Bergamo e l'Az. agricola La Brugherata

Domenica 6 settembre, ore 18.00, area via degli Orti

Durata: 1 h 15' Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point



Dom 6

Dom 6



“Il Moscato nel piatto...”

Showcooking con Francesco Gotti”

executive chef del BOBADILLA RISTORANTE RICEVIMENTI, membro della Nazionale Italiana Cuochi, consulente e docente ' Pentole Agnelli ' e Agnelli cooking lab

Domenica 6 settembre, ore 19.30, Teatro Oratorio di Rosciate

Durata: 40' Costo: gratuito

Numero partecipanti: 280 (fino ad esaurimento posti)

Iscrizioni: www.stradamoscatodiscanzo.it o presso l'info point



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Dom 6

Camminate guidate

sugli itinerari della Strada del Moscato

storia, cultura, aziende, prodotti



“Monte Bastia” con Tosca Rossi

Centro storico di Scanzo e vigneti sul Monte Bastia

Domenica 6 settembre, ore 8.30 (puntuali)

Partenza: P.zza Mons. Radici a Scanzo

Durata: 4 h Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Info e iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it
o presso l'info point della Festa



“Montecchio” con Dario Caglioni e Silvia Panzeri

Centro storico di Rosciate e vigneti di via Medolago

Domenica 6 settembre, ore 8.30 (puntuali)

Partenza: P.zza Alberico da Rosciate

Durata: 4 h Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Info e iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it
o presso l'info point della Festa



“Collina Alta” con Elena Lussana

Tribulina, frantoio, vigneti e panorami

Domenica 6 settembre, ore 8.30 (puntuali)

Partenza: Chiesa di Tribulina, via Collina Alta

Durata: 4 h Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Info e iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it
o presso l'info point della Festa

“Vescovado” con Nadina Reggiani

Tribulina, vigneti, Gavarno e Castello del Vescovado

Domenica 6 settembre, ore 8.30 (puntuali)

Partenza: Chiesa di Tribulina, via Collina Alta

Durata: 4 h Costo: 5 € (da versare in loco)

Numero partecipanti: max 30

Info e iscrizioni: info@stradamoscatodiscanzo.it
o presso l'info point della Festa