

Libri e vino, quattro serate con gli autori

Per l'Ottobre letterario promosso dal Comune di Scanzorosciate incontri con Gian Arturo Rota, Daniele Cernilli, Giovanni Negri e Camilla Baresani

Scanzo, nel Salotto del Moscato ogni sabato si incontra un produttore



Il Salotto del Moscato – Enoteca Consortile è la nuova sede del Moscato di Scanzo, che trova dimora nella villa Galimberti al civico 36/38 di via F. M. Colleoni, nel cuore del centro storico di Scanzo.

Ospita sia il Consorzio Tutela del Moscato di Scanzo sia l'Associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi e vuole essere un luogo capace di far immergere nella cultura del vino. È aperto dal martedì al venerdì dalle 9 alle 12.30 e il sabato dalle 9 alla 12.30 e dalle 15 alle 19.

Ogni sabato fino al 19 dicembre propone l'iniziativa il "Sabato del produttore", che dà la possibilità di incontrare ogni volta un'azienda diversa del territorio e degustare Moscato di Scanzo di una specifica etichetta accompagnato con stuzzichini e abbinamenti. Il "Sabato del produttore" è ad

ingresso libero e non è necessaria alcuna prenotazione.

Per informazioni: <http://enotecamoscatodiscanzo.com/>

Branzi, la regina del week end è la taragna

Sabato 3 e domenica 4 la sagra del piatto tipico accompagnata da numerose iniziative per vivere la montagna

Pradalunga rilancia le castagne del Misma con un mese di eventi

Fino al 25 ottobre la rassegna "Castanea" dei Castanicoltori del Misma

Val Brembana, dalle coltivazioni locali nascono

due nuovi dolci

La “Nostrana” e la “Brembana” celebrano le mele e la riscoperta del mais. Saranno presentate in anteprima a Expo domenica

A Solto Collina lo show cooking è “fiorito”

A Esmate di Solto Collina un pomeriggio con dimostrazioni e laboratori di cucina del benessere

“Clusone vien mangiando”, una domenica alla scoperta dei locali

Il 4 ottobre passeggiata golosa in sette tappe, tra bar, ristoranti, gastronomie e pasticcerie

Regione europea della gastronomia, Cerea tra i testimonial

Oggi a Expo la consegna ufficiale del titolo a Bergamo,
Brescia, Cremona e Mantova

I sapori di ottobre in scena a Lovere

Dall'8 all'11 ottobre la festa con i piatti tipici del borgo

“Scior del Torcol”, la rassegna di vini e specialità camune al 100%



È dedicata alla filiera agroalimentare camuna e solo camuna la rassegna “Scior del Torcol” che torna per il 13esimo anno a Losine, sabato 26 e domenica 27 settembre.

Il programma è intenso e ampio. Innanzitutto per la presenza dei produttori di vini camuni Igt. Alla rassegna saranno presenti 13 cantine vitivinicole con 51 etichette, 2 aziende lattiero casearie che propongono il Silter, la cui Dop ormai definitiva verrà valorizzata anche grazie al vino camuno da degustazione e le produzioni locali di castagne.

Ci saranno assaggi guidati e tante opportunità per conoscere i prodotti a filiera cortissima, a metro zero: perché tutto ciò che verrà presentato a Losine è rigidamente ed esclusivamente prodotto in terra di Vallecamonica, certificato e documentato con disciplinari severi e rispettati dagli aderenti agli specifici consorzi e soprattutto di ottima qualità organica e alimentare.

[Il programma](#)