AKLI BALADI: POLITICHE ALIMENTARI PER LE CITTÀ ITALIANE E PALESTINESI

Promosso da

CITTA' DI TORINO

Co-finanziato da

Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Unicità, comunità e paesaggio

L'identità enogastronomica come leva di attrazione e coesione territoriale

Il caso di Scanzorosciate (BG)

Il territorio

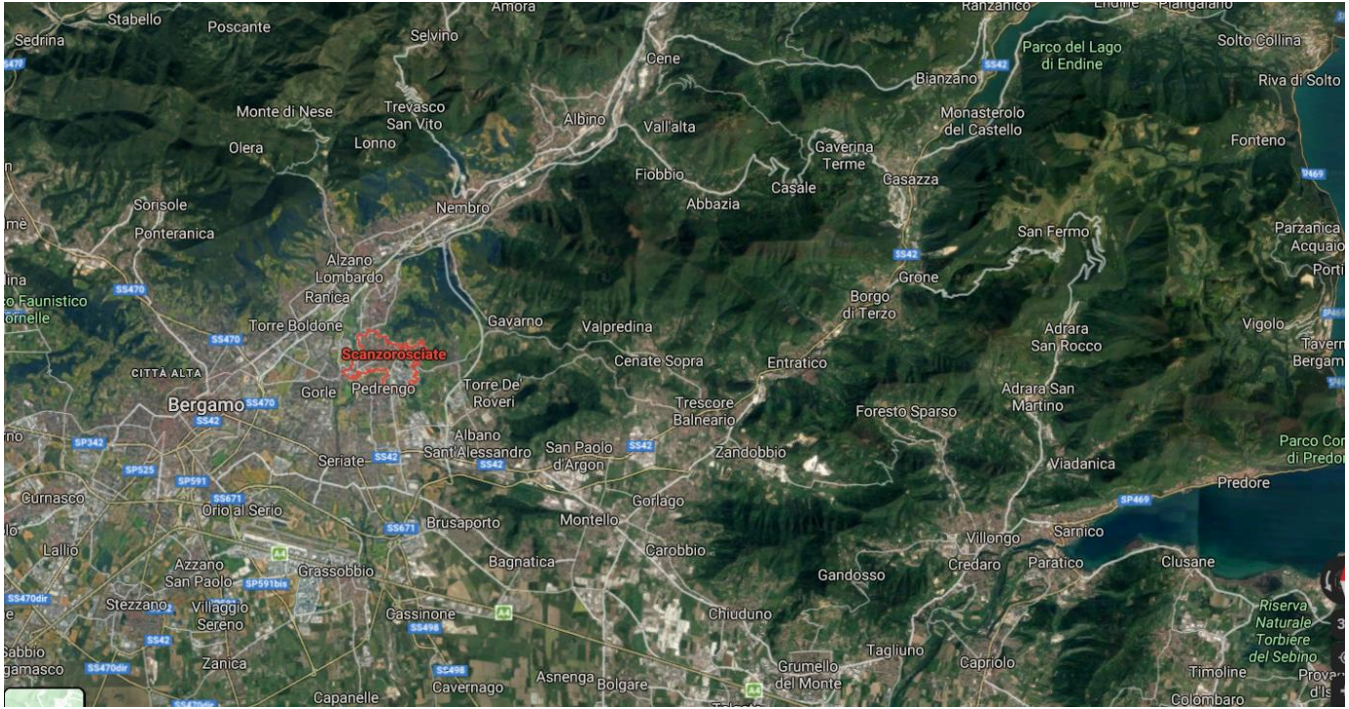
Situato a circa 6 km da Bergamo, il Comune di Scanzorosciate, le cui origini risalgono attorno al 400 a.C., si sviluppa su un territorio collinare che si estende a partire dalle colline della zona di Gavarno Vescovado fino a giungere alla piana sulle sponde del fiume Serio a est di Bergamo.

Scanzorosciate è nota soprattutto per custodire una perla dell'enologia italiana: il Moscato di Scanzo DOCG, un vino passito ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti dall'omonimo vitigno autoctono, coltivato per disciplinare esclusivamente nella fascia collinare del Comune di Scanzorosciate. A Scanzorosciate si trovano inoltre due borghi storici, numerose chiese, cantine, cascine e dimore nobiliari degne di nota.

Il territorio



Il territorio



Il territorio











Il Moscato di Scanzo





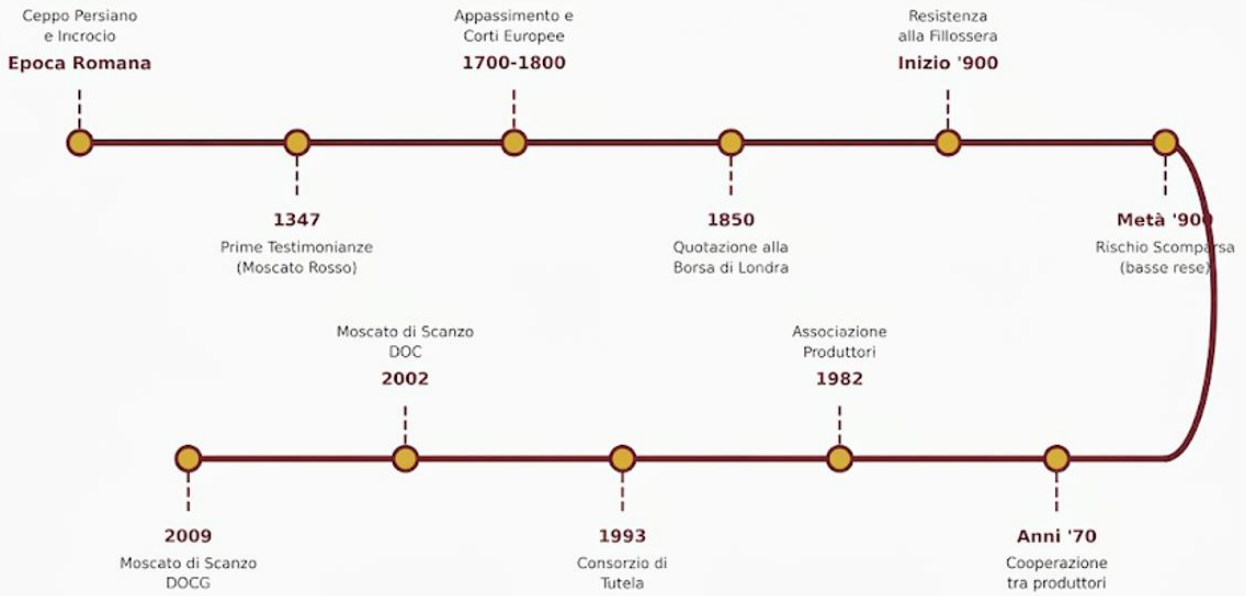








LINEA DEL TEMPO: MOSCATO DI SCANZO



Il Moscato di Scanzo: eccellenza assoluta

- Epoca Romana, introduzione della viticoltura e della coltivazione dell'uva moscato
- Ceppo originario uve moscato proveniente dall'antica Persia (Siria, Iran, Oman – capitale Muscat) – Muscat = aromatico, profumato
- Incrocio a Scanzorosciate (naturale?, innesto?) di uva moscato con uva rossa autoctona
- Per i primi secoli vinificazione secca; le prime testimonianze scritte risalgono al 1347 circa – moscato rosso (atti notarili, eredità, lasciti)
- Dal 1700-1800 si diffonde la pratica dell'appassimento (introdotto dagli inglesi in epoca coloniale, per la conservazione e per la maggiore dolcezza) anche a Scanzorosciate
- 1729-1796 Giacomo Quarenghi porta in dono il Moscato a Caterina di Russia, sovrana illuminata, in contatto con le monarchie europee per cui è plausibile pensare che il vino sia stato trasportato anche in Inghilterra (quotazione borsa di Londra 1850)

Il Moscato di Scanzo: eccellenza assoluta

- Tra la fine dell’800 e l’inizio del ‘900 la fillossera, un afide importato dall'America, distrugge tra il 65% e il 90% dei vigneti europei. Questo insetto attacca le radici della Vitis vinifera, provocando la morte della pianta.
- La soluzione definitiva è stata l'innesto delle viti europee (sensibili) su portainnesti di vite americana (resistenti).
- Il Moscato di Scanzo riesce a resistere a questa fase critica.

- Questa è anche l’epoca della diffusione dei vitigni internazionali.
- Tra le due guerre mondiali si prediligono vitigni più produttivi, il Moscato rischia ancora di scomparire, sia per questo motivo che per la penuria di manodopera.

- Grappolo spargolo, circolazione aria e irraggiamento ottimali. Produzioni limitate

Il Moscato di Scanzo: eccellenza assoluta

- Negli anni ’70 i produttori di vino iniziano a parlare di più fra loro: fra i produttori anche il medico e il farmacista del paese
- 1982 viene fondata l’associazione dei produttori di Moscato di Scanzo con l’obiettivo di arrivare a un livello di qualità uniforme; si organizzavano degustazioni alla cieca per identificare le caratteristiche auspicabili
- 1993 nasce il Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo



Il Moscato di Scanzo: eccellenza assoluta

- È l'unico vitigno autoctono dell'intera provincia bergamasca.
- Ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) nel 2009, ed è una delle sole cinque DOCG in Lombardia.
- Dopo una vendemmia rigorosamente manuale, l'uva riposa su graticci o cassette per almeno 21 giorni. La resa finale, pregiatissima, è limitata al solo 30%.
- Nel calice sprigiona aromi complessi di frutti rossi, prugne secche, miele, liquirizia e spezie, accompagnati da un grado alcolico tra i 14° e i 15°.





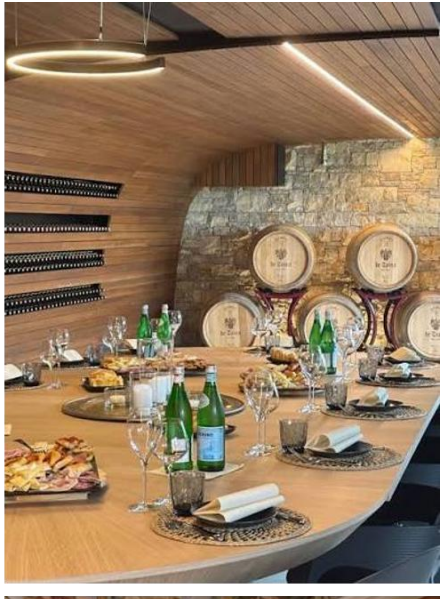

Consorzio di tutela Moscato di Scanzo

Ricettività e ristorazione

- 2 Strutture alberghiere
- 6 Strutture Extralberghiere
- In tutto circa 40 camere con 110 posti letto, per circa 17.500 presenze/anno
- 1 agriturismo legato ad un’azienda vitivinicola con servizio ristorazione
- 4 ristoranti
- 20 cantine, di cui 5 con licenza enoturistica

















I soggetti coinvolti nella promozione del territorio e del Moscato di Scanzo:

- Consorzio di tutela Moscato di Scanzo
- Comune di Scanzorosciate
- Associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi
- Gruppo CustodiS
- Terre del Vescovado

Il Consorzio di Tutela

- Inizio anni ‘70: nasce l’Associazione Produttori Moscato di Scanzo
- 1983: a seguito del riconoscimento della D.O.C. "Moscato di Scanzo o Scanzo Passito" come sottozona del Valcalepio nasce il Consorzio di Tutela
- 2002: con decreto ministeriale viene istituita la nuova denominazione ‘Moscato di Scanzo D.O.C. o Scanzo D.O.C.’, non legata al Valcalepio
- 2009: il Ministero alle Politiche Agricole attribuisce al Moscato di Scanzo la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), la prima e unica D.O.C.G. di Bergamo e la quinta della Regione Lombardia

Il Comune di Scanzorosciate

- Negli ultimi 20 anni ha dedicato particolare attenzione alla promozione del territorio e all'avvicinamento del Moscato di Scanzo ai cittadini di Scanzorosciate e non solo
- Scanzorosciate entra a far parte del circuito nazionale Città del Vino
- Dal 2004 si fa promotore della nascita di un'aggregazione di produttori vitivinicoli, ristoratori e albergatori, che porta nel 2006 alla nascita dell'associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi
- Nel 2009 nasce la Commissione per la valorizzazione della storia e della cultura di Scanzorosciate
- Nel 2014 viene istituito l'Assessorato alla Promozione del Territorio

La tutela del Moscato negli strumenti urbanistici di governo del territorio

- 1. Strutture e Infrastrutture Produttive (PGT)
- Cantine interrate: Realizzazione di infrastrutture produttive interrate (coperte da almeno 50 cm di terreno e SL max del 3% della Superficie Fondiaria Produttiva) per la lavorazione e conservazione nel pieno rispetto del paesaggio.
- Essiccatoi e depositi fuori terra (una tantum): Soluzioni dedicate (altezza massima 4,00 m e superfici da 60 m^2 a 90 m^2 in base all'estensione aziendale) per rispondere alle specifiche esigenze di appassimento delle uve.

- 2. Qualità del Suolo e Pianificazione
- Studio agronomico e Carte tematiche: Utilizzo della carta della qualità e del valore agricolo dei suoli come strumento tecnico-conoscitivo per la salvaguardia della risorsa e una pianificazione urbanistica consapevole.
- Tutela delle eccellenze: Rafforzamento del Moscato di Scanzo quale produzione viticola di pregio e nicchia, supportata dai marchi di tutela e dai consorzi.
- 3. Programmazione Regionale e Mercati (PSR)
- Filiere corte e vendita diretta: Valorizzazione e commercializzazione diretta in azienda o nei mercati agricoli dei prodotti locali e presso la Festa del Moscato di Scanzo organizzata ogni anno nel mese di settembre.

La Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi

- Associazione nata nel 2006
- L'Associazione non ha fini di lucro e persegue l'obiettivo di creare e gestire percorsi enogastronomici all'interno del territorio del Comune di Scanzorosciate e comunque nel contesto della produzione del Moscato di Scanzo D.O.C.G. (...). L'Associazione ha lo scopo di valorizzare il patrimonio rappresentato dai prodotti tipici del Comune di Scanzorosciate e del Moscato in particolar modo, di valorizzare il turismo enogastronomico, le risorse storico-culturali del territorio (...).
- Possono far parte dell'Associazione: produttori vitivinicoli, altri produttori agricoli, enoteche, botteghe di prodotti tipici, agriturismi, ristoratori, albergatori, musei della vite o etnografici, imprese artigiane e commerciali,...
- Il Sindaco, l'Assessore alla Promozione del Territorio e il Presidente del Consorzio in carica sono membri di diritto del direttivo.

strada del Moscato di Scanzo
e dei sapori scanzesi

La Sede

strada del Moscato di Scanzo
e dei sapori scanzesi



- Punto informazioni
- Punto vendita bottiglie
- Punto degustazione
- Eventi e iniziative
- Eventi organizzati dagli associati





La Festa del Moscato

2006 > 2026

18° edizione














il Moscato di Scanzo
la nostra storia, il nostro orgoglio




il Moscato di Scanzo
la nostra storia, il nostro orgoglio










Acquista alle casse TRACOLLA E BICCHIERE
ufficiale della Festa per le DEGUSTAZIONI
Salotto del Moscato
Degustazioni
Comune
Gonfiabili per bambini
Biblioteca
Orlocenter EXPERIENCE SQUARE
Aperò Lounge
Piazza degli Orti
18ª Festa del Moscato di Scanzo
e dei sapori scanzesi
Ristoro del Borgo
Area per bambini
Wine & Food Lounge
Moscato Kids Arena
Ristoro Principale
NAVETTA
Ingresso
CASSA BICCHIERI
LABORATORI
KIDS TIME
ACQUA
VENDITA DOLCI
WINE & SPIRITS
1. PAGNONCELLI FOLCERI: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, birra
2. FEJOIA: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, vino rosso
3. CERRI: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, vino bianco
4. CASCINA DEL BONCO: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, vino rosso, vino bianco, grappa
5. BIAVA: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, vino rosso, vino bianco
6. BERLENDESA: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, grappa, gin
7. DE TOMA: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, spumante rosè, vino rosso, vino bianco, grappa
8. CASCINA DEL FRANCES: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, vino bianco
9. IL CIPRESSO: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, spumante rosè, vino rosso, vino rosato, vino bianco, grappa
10. CAMINELLA: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, spumante, vino rosso, vino bianco
11. OTTANTASEI: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, vino rosso, vino rosato, vino bianco
12. LA CORONA: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, vino bianco, vino rosato, birra
13. CANTINA MARTINELLI: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, spumante, spumante rosè, vino rosso, vino bianco, cocktail, grappa, gin
14. LUCCHETTI IPPOLITA: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, vino rosso, vino rosato, vino bianco
15. BENIGNI: Moscato di Scanzo DOCG, vino rosso, vino bianco
16. CELINATI: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, spumante rosè, vino rosso, vino bianco
17. LA ROCCOLA: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, vino rosso, vino bianco, vino rosato
18. TOTEM: Birra
19. CA' DE MARCHE: gin, liquore, nettari
20. MAGRI SERENO: Moscato di Scanzo DOCG, spumante, spumante rosè, vino rosso, vino bianco, grappa, gin
21. LOCATELLI CAFFI: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, spumante, vino rosso, vino bianco
22. CAVALLI FALETTI: Moscato di Scanzo DOCG, passito giallo, spumante rosè, vino rosso, vino bianco, piwi
I SAPORI SCANZESI
A. PALAMINI
B. MARTELLINI
C. VISMARA
D. IL CASTELLETTO
E. CA' DE MARCHE
F. SPINELLI
RISTORI
RISTORO PRINCIPALE
RISTORO DEL BORGO
R1. PALAMINI
R2. IL PASTAIO
R3. CASCINA DEL FRANCES
R4. LUCCHETTI IPPOLITA
R5. DOLCI E DELIZIE
R6. MIMOSA
R7. FORNERIA CORTINOVIS
R8. CASTELLO DEL VESCOVADO
R9. LA COLLINETTA
R10. MAGRI SERENO
RICHIEDI IL FUMETTO "LE AVVENTURE DEL MOSCATTO" ALL'INFOPOINT IN PIAZZA DEGLI ORTI
DOVE E COSA MANGIARE ALLA FESTA!
Inquadra il QR CODE per scoprire orari, menù e prezzi delle Aree Ristoro


Martini
RISTORANTE
"IL CAVALLINO"


ALEX PERSICO
FOTOGRAFIA

La mascotte: il Mosgatto di Scanzo



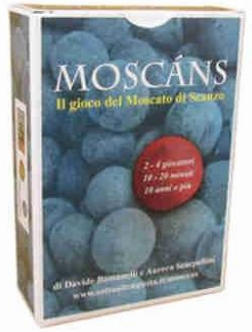

DETTAGLIO VOLTO
CAPPELLO
GUANTI
MEDAGLIONE MODULO "SETTIMA DEL MERCATO" (ORO)
BUCO PER CODA
BRAGHE
BUCO X CODA
ORO
CODA
FINISCE LARGA 4 VOLTE L'INTRO
MEDAGLIONE SEMPLICE (LISCIO)
NERO
ORO
RIGA GIALLA FRONTE/RETRO
MANTELLO
(RETRO LISCIO, NO GRAFICA, SOLO ROSSO



LA TORTA DEL

il Mosgatto

di Scanzo






TERRE del VESCOVADO
MOSCATO DI SCANZO
ALEX PERSICO
FOTOGRAFIA



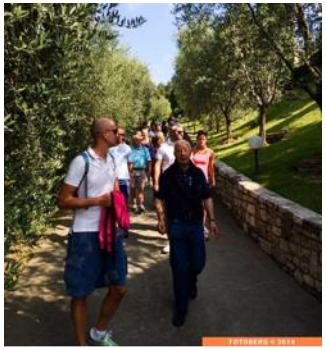


2026: LA PRIMA DE.CO. IL RISOTTO AL MOSCATO DI SCANZO


TRAIL
3

La Commissione per la valorizzazione della storia e della cultura

- Nasce nel 2009 per volontà dell'allora Sindaco Alborghetti
- Riunisce gli esperti storici del comune e un gruppo di volontari desiderosi di approfondire la conoscenza del territorio
- La Commissione si è occupata dell'organizzazione di serate di approfondimento sul territorio, della camminate guidate durante la Festa del Moscato, della realizzazione dell'opuscolo "Le vie della storia e dell'arte" e dei relativi pannelli informativi lungo le vie





CUSTODIS

CULTURA E STORIA DI SCANZOROSCIATE



Comune di SCANZOROSCIATE

Sei interessato a conoscere meglio la storia, il patrimonio culturale, artistico e naturalistico di Scanzorosciate?

Ti piacerebbe raccontare le bellezze del nostro territorio ai visitatori, accompagnandoli nei nostri centri storici e sulle colline?

Stanno per partire dei

CORSI GRATUITI
PER ACCOMPAGNATORI LOCALI
SUL TERRITORIO DI SCANZOROSCIATE

a cura di C. Fumagalli,
N. Reggiani, D. Caglioni,
S. Panzeri e E. Lussana.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
biblioteca@comune.scanzorosciate.bg.it
Tel. 035 662400
ORARI APERTURA: da martedì a sabato
ore 9.30-13.00; 14.30-18.30

ISCRIZIONI ENTRO IL 30/04/2015

15 APRILE, ORE 09:00
TRIBULINA, SCANZOROSCIATE
Itinerario Collina Alta:
Cultura e paesaggi mozzafiato con tappe enogastronomiche

Il **Gruppo accompagnatori locali** di Scanzorosciate, in collaborazione con l'**Assessorato alla Promozione del Territorio** di Scanzorosciate, con la **Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi** e con **inChiostro itinerari e incontri d'arte** vi accompagnerà alla scoperta di luoghi ricchi di storia.

- Ore 09:00: Ritrovo
  sul sagrato della Chiesa via Collina Alta 10
- Chiesa S. Giovanni battista
  ingresso e lettura storico-artistica delle opere
- Azienda Agricola Il Castelletto
  Visita al frantoio e assaggi
- Azienda agricola Martinì di Lucchetti Ippolita
  visita alla cantina e assaggio vini e prodotti locali

10 € A PERSONA
(GRATIS FINO A 13 ANNI)

PRENOTAZIONI ENTRO
SABATO 14 APRILE

L'itinerario comprende:
- ingressi ai luoghi visitati
- accompagnamento di operatori culturali locali
- merenda con il prodotti della cantina visitata

Minimo 10 – massimo 30 partecipanti adulti
Prenotazioni ENTRO sabato 14 APRILE
Tramite e-mail o telefonicamente e versamento della quota alla partenza.
- Gratuito sotto i 14 anni di età

Per informazioni e iscrizioni:
Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi
Sede operativa:
Via F.M. Colleoni 38
Scanzorosciate
iscrizioni@stradamoscatodiscanzo.it
Tel. 035/6591425
Mar-sab: 9.00-13.00; 14.00-18.00
Giovedì pomeriggio chiuso

Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi

Nel 2018 la Commissione si trasforma nel gruppo CustodiS: 10 volontari per lo storytelling del territorio.

Promozione territoriale sovracomunale

Le Terre del Vescovado

I Distretti dell'Attrattività

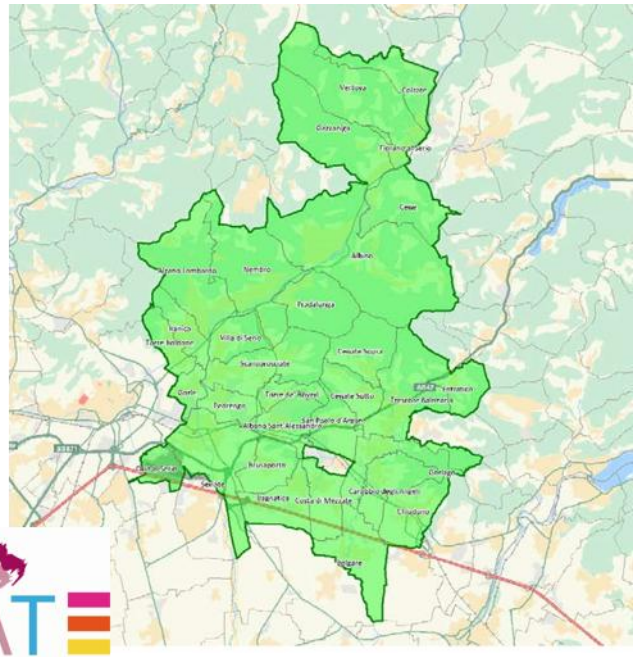
- Luglio 2014: Regione Lombardia definisce i Distretti dell'Attrattività (DAT) come aree, anche sovra provinciali, di aggregazione territoriale volontaria, con caratteristiche omogenee, per le quali soggetti pubblici e privati propongono in partenariato interventi di sviluppo integrato delle attività turistiche, attività commerciali e punti di interesse turistico, in grado di valorizzare sistemi integrati dell'attrattività turistica e commerciale.

EXPO MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

I Distretti dell'Attrattività

- 2014: Nasce il DAT Gate





Il partenariato

I partner che partecipano al Distretto dell'Attrattività GATE e che firmano l'Accordo di Distretto sono:

- 32 Comuni (Seriate, Albano Sant'Alessandro, Albino, Alzano Lombardo, Bagnatica, Bolgare, Brusaporto, Carobbio degli Angeli, Cenate Sopra, Cenate Sotto, Cene, Chiuduno, Colzate, Costa di Mezzate, Entratico, Fiorano al Serio, Gazzaniga, Gorlago, Gorle, Montello, Nembro, Orio al Serio, Pedrengo, Pradalunga, Ranica, San Paolo d'Argon, Scanzorosciate, Trescore Balneario, Torre Boldone, Torre de' Roveri, Vertova, Villa di Serio)
- Provincia di Bergamo
- Camera di Commercio di Bergamo
- Sistema turistico delle Orobie Bergamasche
- Ascom Bergamo
- Confesercenti Bergamo
- Associazione Strada del Moscato di Scanzo e dei Sapori Scanzesi
- Consorzio del Moscato di Scanzo
- Consorzio Tutela Valcalepio

A questi si aggiungono altri soggetti che collaborano per le finalità del progetto, e in particolare:

- Pro Loco di Trescore Balneario (IAT Val Cavallina)
- Coldiretti Bergamo
- Confindustria Bergamo
- Confartigianato Bergamo
- SACBO/Consorzio Orio Center

Altri soggetti rappresentativi degli operatori commerciali del territorio (come ad esempio le associazioni degli operatori commerciali di molti comuni del DAT) aderiscono al progetto collaborando alle iniziative che li coinvolgono più direttamente.

La vision del dat gate

Cultura Slow e Innovazione Green



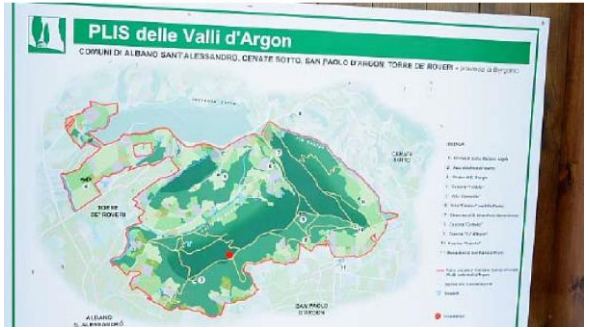


Prodotti tipici





Paesaggio



Risorse rurali



Testimonianze storiche

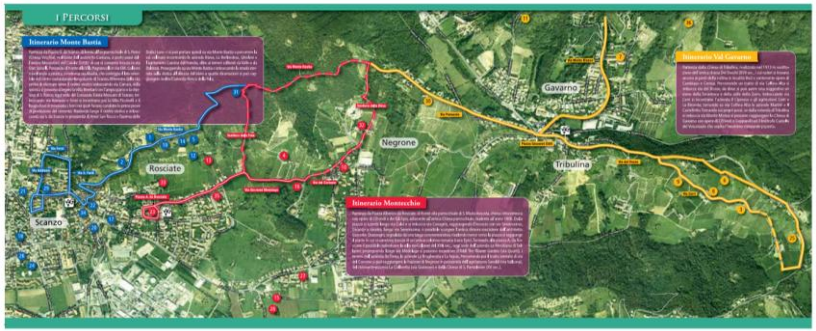







Bergamo




I Percorsi
Itinerario Monte Bastia
Itinerario Val Gavarno
Itinerario Monticchio
Rosciate
Scanzo
Negrone
Gavarno
Tribulina


ALEX PERSICO
FOTOGRAFIA

Archeologia industriale



Arte



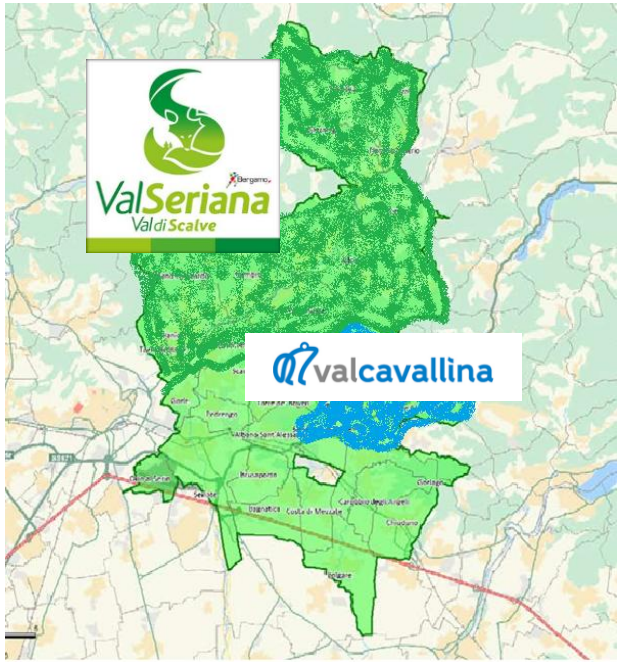
Mobilità sostenibile





Il cambio di direzione

- Ben presto ci si rende conto che a livello di marketing turistico promuovere la destinazione «Gate» era controproducente
- In Gate convivevano troppe realtà differenti fra loro, tra cui alcuni Comuni appartenenti alla Val Seriana e alla Val Cavallina che già da tempo si identificavano in territori e «marchi turistici» riconoscibili e definiti
- Contemporaneamente matura nei 15 Comuni non ricompresi in aree turistiche già esistenti la consapevolezza di poter costituire, insieme, un prodotto turistico



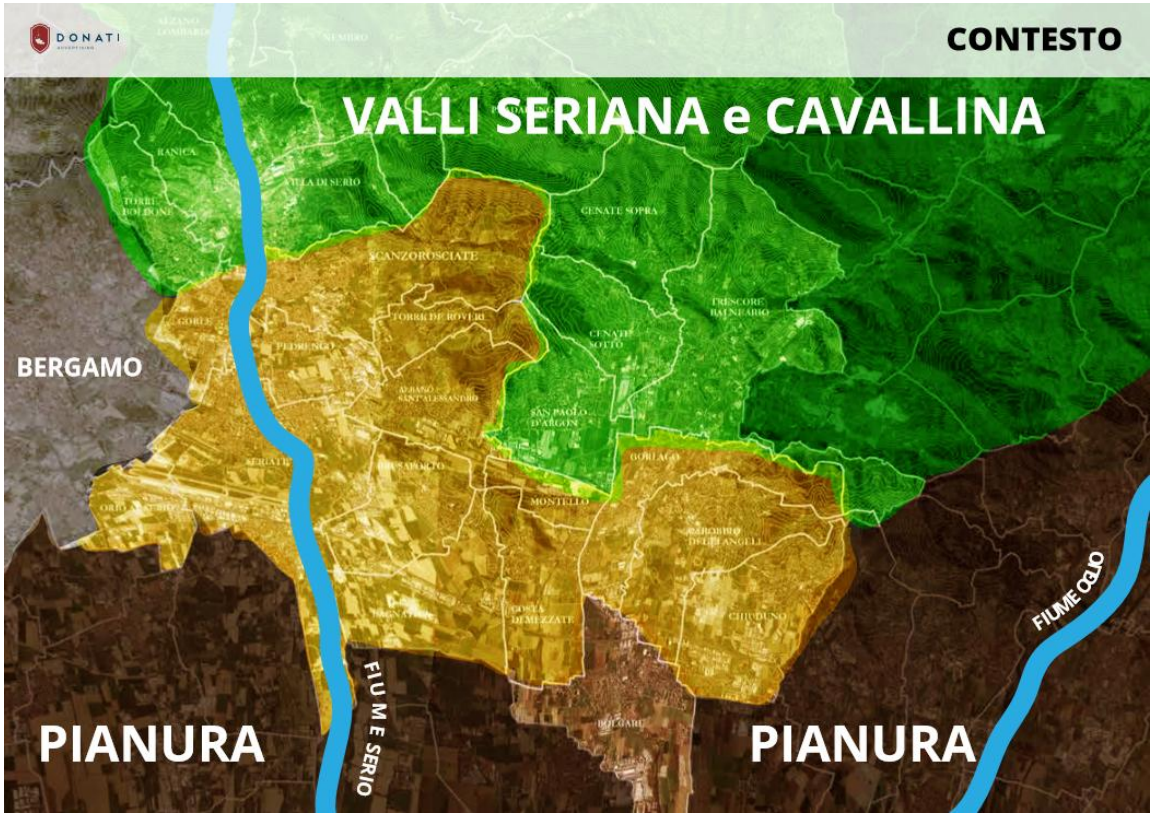
Terre del Vescovado



TERRE del VESCOVADO

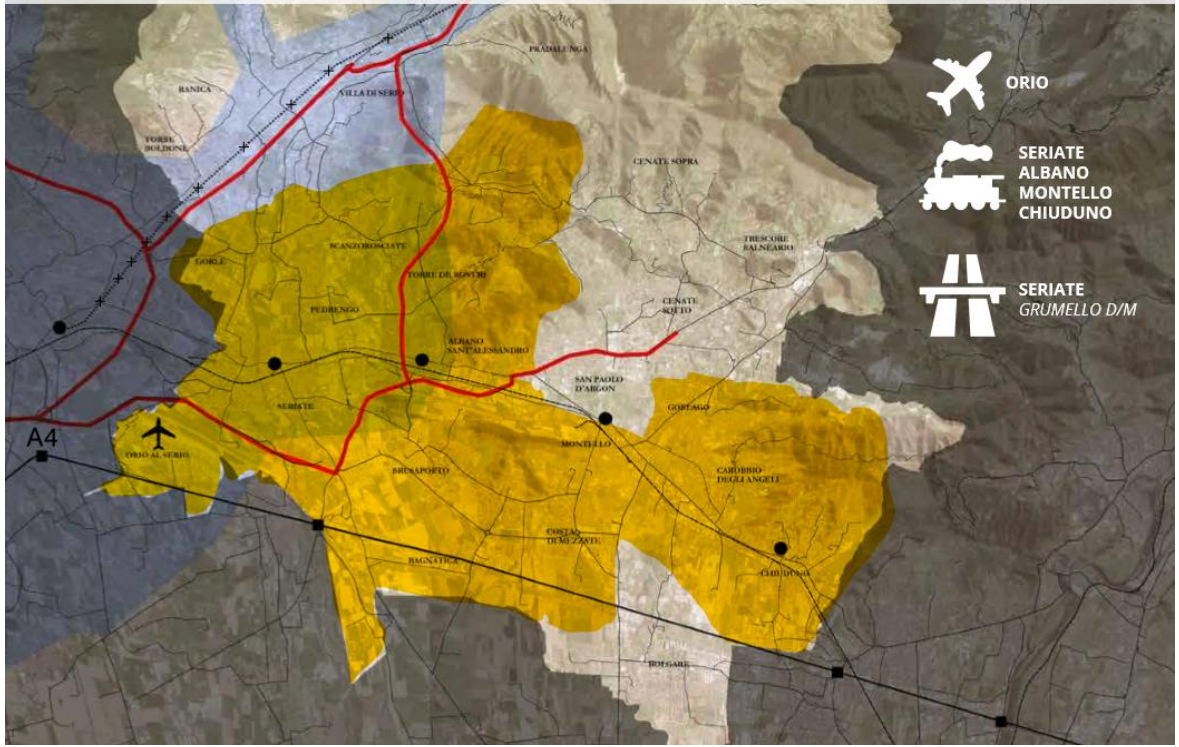
I BORGHI, LE VIGNE E I COLLI DEL SERIO




DONATI
CONTESTO
VALLI SERIANA e CAVALLINA
BERGAMO
PIANURA
PIANURA
FIUME SERIO
FIUME OGLIO
RANICA
VILLA DI SERIO
CENATE SOPRA
SCANZOROSCIATE
TORRE DE' ROVERI
CENATE SOTTO
TRESCORE BALNEARIO
SAN PAOLO D'ARGON
GORLAGO
MONTELLO
CHIUDUNO

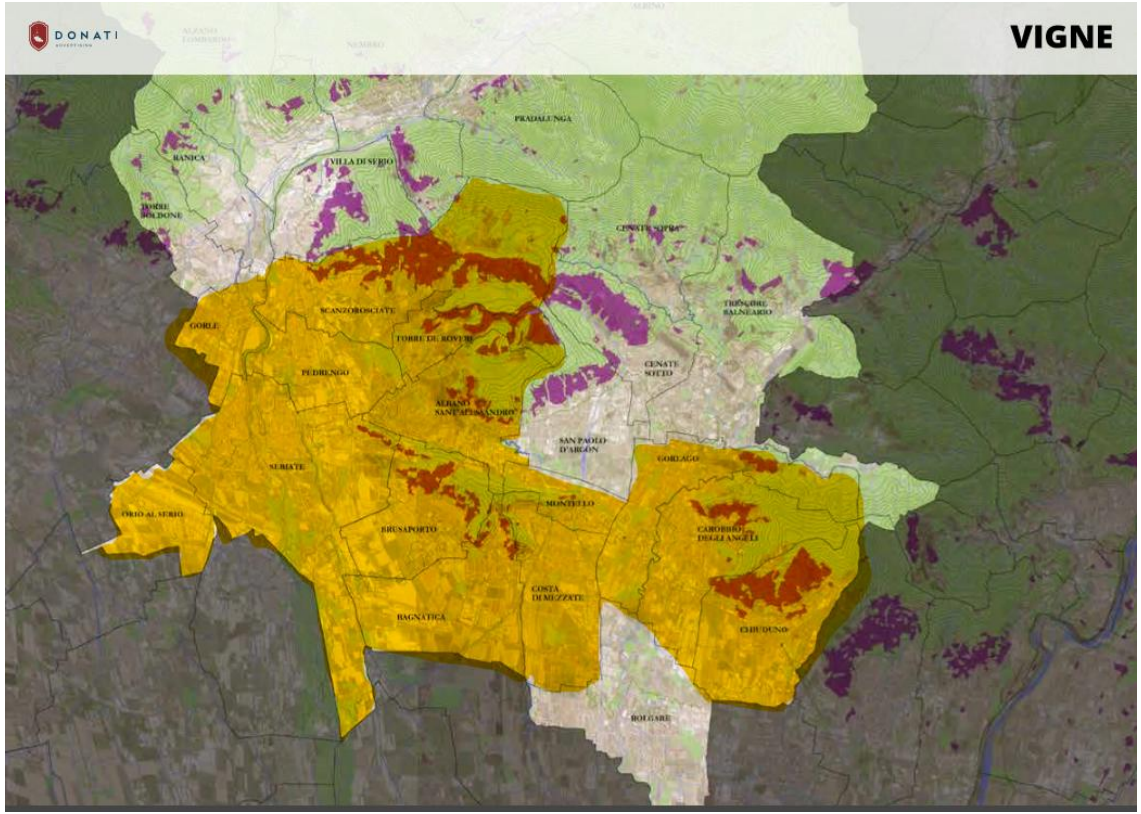
DONATI

INFRASTRUTTURE



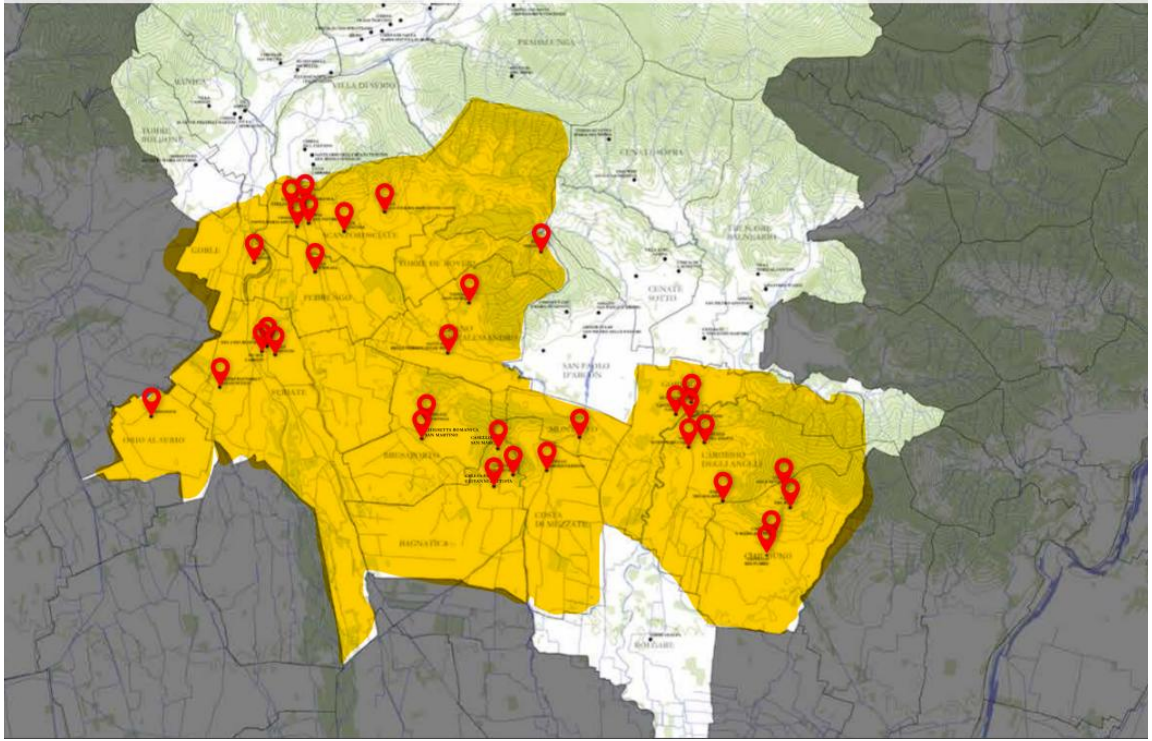
DONATI

VIGNE



DONATI

PUNTI D'INTERESSE



CARATTERE DISTINTIVO

Ricerca di una parola che abbia le radici nella storia e che indichi un carattere distintivo ed originale, che sia facilmente memorizzabile.

es. Franciacorta

La soria di queste terre è stata politicamente frammentata,
che però ha avuto come carattere continuo dal X secolo la presenza dell'Episcopato

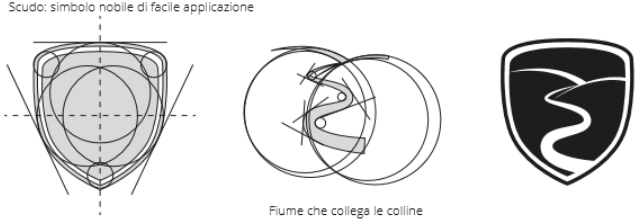


VESCOVADO

Vescovado (o vescovato) s. m. [rifacimento su vescovo del lat. tardo episcopatus (v. episcopato)].

PITTOGRAMMA

Scudo: simbolo nobile di facile applicazione



Fiume che collega le colline alla pianura

LOGOTIPO

Carattere con grazie di ispirazione classica per rievocare la storicità del nome e dei luoghi

TERRE del VESCOVADO

PAYOFF

I BORGHI, LE VIGNE E I COLLI DEL SERIO

Per includere le diverse vocazioni dei Comuni appartenenti al progetto. Il fiume Serio viene citato per fornire un ‘appiglio’ geografico


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

OBIETTIVO



Lo **sviluppo territoriale** è il nostro obiettivo, **promuovere** il territorio è ciò in cui crediamo.

15 Comuni, uniti per **valorizzare il territorio**, legati in un progetto comune con l'obiettivo costante di promuovere la **storia**, la **cultura**, il **patrimonio paesaggistico** ed **enogastronomico**, le strutture turistico/commerciali.

Rilevazione dei Punti di interesse storico e del patrimonio naturalistico

Coinvolgimento operatori turistico commerciali, associazioni, pro loco, etc.

Sviluppo Sito Web e App Mobile

Creazione di una rete per la promozione del Territorio



Terre Del Vescovado:

I BORGHI, LE VIGNE E I COLLI DEL SERIO

"Ci sono terre nelle quali scorre un grande fiume, tra colli e pianure, tra vigneti e borghi, in un letto incantato di storia e tradizione. La natura si estende libera incontrando la mano dell'uomo che la disegna e la coltiva per regalare frutti di rara bellezza. Socchiudendo per un attimo gli occhi possiamo ancora sentire quei suoni inconfondibili che richiamano in noi un'emozione spontanea, ricca di ricordi e memorie..."

Terre del Vescovado: un nome suggestivo, che evoca storia, cultura, tradizione e un legame profondo con il territorio. Un'area che comprende 15 Comuni della fascia orientale della provincia di Bergamo: Albano Sant'Alessandro, Bagnatica, Bolgare, Brusaporto, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Costa di Mezzate, Gorlago, Gorle, Montello, Orio al Serio, Pedrengo, Scanzorosciate, Seriate e Torre De' Roveri. Le Terre del Vescovado nascono dalla consapevolezza che solo uniti possiamo valorizzare il nostro territorio. Solo unendo le forze degli attori principali, raccogliendo in un unico abbraccio le Amministrazioni Comunali, i produttori enogastronomici, gli operatori turistici e il sistema artistico-culturale possiamo promuovere l'eccellenza che ci contraddistingue.
Un territorio eterogeneo, con diverse peculiarità che lo rendono unico, dove arte, enogastronomia e natura si fondono per regalare un'esperienza indimenticabile ai visitatori.

COMUNICAZIONE

SOCIAL NETWORK

per informare, appassionare e fidelizzare

Una presenza costante su Facebook e Instagram per promuovere eventi, ospitalità, natura, attività sportive, enogastronomia, itinerari turistico-culturali e servizi. Un continuo aggiornamento sui nuovi trend del web marketing.

La nostra comunicazione non si ferma al portale delle Terre del Vescovado, continua sui Social Network. Primo fra tutti Facebook, che ci permette una costante promozionesia generale sia mirata, selezionando il tipo di pubblico di riferimento.





Assenza di un progetto comune che valorizzi il territorio come AREA OMOGENEA

Era neessario elaborare un proposta che potesse coordinare il territorio sotto l'aspetto storico e culturale:

1) Creazione di percorsi storici

2) Visite Guidate in Esclusiva

3) Creazione di rassegne artistiche-culturali

4)Accompagnatori culturali

VISITE GUIDATE IN ESCLUSIVA

Da maggio 2018, le Terre del Vescovado si sono rese protagoniste dell'organizzazione di visite guidate in esclusiva con il supporto della guida Tosca Rossi. Queste prime visite hanno visto coinvolti Costa di Mezzate e Scanzorosciate. Le visite hanno riscosso grande interesse da parte degli utenti, provenienti da tutta regione.

Ad oggi sono in fase di strutturazione (selezione luoghi, permessi privati e Curia di Bergamo, organizzazione e strutturazione percorsi) **itinerari su tutti i principali luoghi storici delle Terre del Vescovado.**







Festival Teatrale Terre del Vescovado
Giugno-settembre 2018

6 appuntamenti tra giugno e settembre di Teatro di qualità, ambientato in location di pregio, abbinati alla degustazione dei Sapori del Vescovado. Il Festival ha riscosso un grandissimo successo, registrando il sold out ad ogni appuntamento.












donna delle Rose
GPS_15_06_17#9
GPS_15_06_17#10
Zona Industriale Montello
GPS_15_06_17#14
GPS_15_06_17#13
GPS_15_06_17#11
GPS_15_06_17#12
Fine sabato 4 novembre 2017 16
Alla scoperta del Territorio
Mappatura dei sentieri
Inizio sab
Bagnatica
Sant'Antonio
Pomarolo
Giustiniana
Gavarno Tribulina
Valbona
Maffioli
Negrone
Torre De' Roveri
Fine mercoledì 22 novembre 2017 16:12
Inizio mercoledì 22 novembre 2017 14:41
Brugali
Carbonera
Albano Sant'Alessandro
Fine mercoledì 22 novembre 2017 15:45





cursione nelle
LLI D'ARGON

DOMENICA
24 GIUGNO 2018

Le Terre del Vescovado in collaborazione con **Orobie4trekking, organizza**

COSTO DELL'INIZIATIVA: 30 euro a persona – Min 4 max 25 partecipanti
(la quota comprende Guida professionale e pranzo)



BICI TOUR

Le possibilità di valorizzazione all'aria aperta

L’organizzazione delle tdv

Un comitato promotore autonomo all’interno di Promoserio, ente di promozione della Val Seriana e Val di Scalve

Un consiglio direttivo, comporto da 7 membri:
- 4 rappresentanti dei Comuni
- 3 rappresentanti di aziende agricole/produttori, ristoratori/albergatori, associazioni/enti

Un Presidente e un VicePresidente eletti all’interno del direttivo

Progetto co-finanziato da

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

10 AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Progetto promosso da

CITTA' DI TORINO

Partner

CITTÀ DI ASSISI
SERAPHICA CIVITAS

BEIT JALA MUNICIPALITY

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

CITTÀ DI BRA

Città di Caltagirone

JERICHO MUNICIPALITY

Comune di Pavia

COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA

Reggio Emilia città delle persone

COMUNE DI SESTO FIORENTINO

LA CASA DEI COMUNI
anci LOMBARDIA

Association of Palestinian Local Authorities

FELCOSUMBRIA
Associazione di Comuni per lo Sviluppo Sostenibile

BETHLEHEM UNIVERSITY

UNIVERSITÀ DI PAVIA

UNIVERSITÀ DI TORINO

ACAD
Arab Center For Agricultural Development

CONFCOOPERATIVE
Bergamo

2025 International Year of Cooperatives

Slow Food® Italia