

L'Eco café

Scanzorosciate dal 5 all'8 settembre

Nel Borgo di Rosciate la festa del «vino che non c'è»

Scanzorosciate. Resta forte in provincia l'orgoglio per il Moscato di Scanzo la cui pianta è come i bergamaschi, cocciuta e non teme né aridità né malattie

SCANZOROSCIATE

FEDERICA PIROLA

«Un vino estremamente bergamasco» così Francesca Pagnoncelli, presidente del Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo, definisce il rinomato passito a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), che sarà protagonista, da giovedì 5 a domenica 8 settembre, della «Festa del Moscato di Scanzo». Saranno quattro giorni ricchi di sapori, arte e folklore in cui scoprire tutto il mondo del vino scanzese. Ma a cosa deve la sua «bergamaschità» una delle DOCG più piccole d'Italia e l'unica della bergamasca? «Innanzitutto, non molla mai - spiega Pagnoncelli -. Il Moscato di Scanzo esiste dal 1200 e ha sempre resistito». Prodotto su un territorio di soli 31 ettari, il famoso passito ha rischiato più volte di scomparire. «L'ultimo periodo più difficile è stato a inizio Novecento, per le conseguenze della Prima guerra mondiale, tra le quali la scarsità di manodopera e la povertà, per le malattie della vite e per la poca produzione», racconta la presidente. È stato proprio in un momento così difficile che è emersa un'altra caratteristica tutta ber-



Imperdibili, durante la festa, le degustazioni di Moscato di Scanzo

gamasca del vitigno Moscato di Scanzo: «È una pianta molto forte, molto "cocciuta": non teme l'aridità né le malattie - prosegue Francesca Pagnoncelli -. Anche in questi ultimi due anni, in cui le condizioni climatiche sono state complicate e altri vitigni hanno subito diversi "malanni", l'uva del Moscato, molto selvatica, si è presentata quasi refrattaria ad ammalarsi». Un dna bergamasco che ha dato origine a un «gioiello enologico», rimasto però nascosto per lungo

tempo. «Nel 1982 - precisa ancora la presidente - è nata l'Associazione Produttori Moscato di Scanzo: erano in 5 e ognuno faceva qualche centinaio di bottiglia. Veniva venduto o regalato agli amici o ai pochi appassionati che volevano venire a Scanzo per assaggiarlo». Ancora oggi la ricchezza del Moscato di Scanzo è data proprio dai suoi piccoli produttori: «ognuno offre la sua impronta e interpretazione a questo vino. Non si troveranno mai Moscati uguali», garantisce

Pagnoncelli. Proprio da quella piccola Associazione di produttori locali, nel 1993 è nato il Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo. I primi obiettivi del gruppo si sono concretizzati nel 2002 con l'ottenimento della denominazione «Moscato di Scanzo Doc» e poi nel 2009 con la prima e unica DOCG di Bergamo e la quinta della Regione Lombardia. «Amo definire il Moscato di Scanzo "il vino che non c'è" per la sua produzione limitata - commenta la presidente -. È difficile trovarlo fuori Bergamo e per questo è importante la sua valorizzazione, divulgazione e promozione».

E quale migliore occasione se non la festa del «Moscato di Scanzo», che quest'anno ospiterà per la prima volta un convegno sull'enoturismo. «Durante il weekend - informa Angela Vitali, assessore alla Cultura di Scanzorosciate - ci saranno ben 33 casette dove scoprire gli altri sapori scanzesi: miele, conserve, confetture, ma anche salumi, formaggi e olio». «Nell'area "Ristoro km0" - conclude Vitali - i ristoratori valorizzeranno i prodotti locali, utilizzando, per esempio, i vinaccioli dell'uva nella farina per la pizza».

La festa del Moscato di Scanzo

Info

DATA

da giovedì 5
a domenica 8
settembre

ORARI

giovedì 19-23.30
venerdì 19-24
sabato 15-24
domenica 12-23.30

DOVE

Borgo di Rosciate

PARCHEGGI CON NAVETTA

via Gavarno, Tribulina
via Giovanna d'Arco 4, Pedrengo
via Galileo Galilei 10A, Torre de Roveri
via Gaetano Donizetti 3, Torre de Roveri
navette gratuite, ogni 20 min

DA NON PERDERE

giovedì 5 settembre

ore 20.30 - Area Scuole Moscato di Scanzo: aromatico per natura
Degustazione in collaborazione con l'Orto Botanico di Bergamo e FISAR Bergamo

ore 21 - Piazza Alberico Concerto Amalo - Tributo a Renato Zero

venerdì 6 settembre

ore 20.30 - Area Scuole Passito... cheese!
Degustazione a cura del Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo con Maira Vasques, tecnica lattiero casearia e AIS Bergamo

ore 21 - Piazza Alberico Concerto Abba Club - Tributo agli Abba

sabato 7 settembre

ore 16 - Teatro di Rosciate Convegno Enoturismo
Le vigne, come valorizzare un patrimonio storico e turistico

ore 16.30 Sfilata Palio del Moscato

ore 17.30 Palio del Moscato - Gara di Pigiatura

ore 18 Sfida di pigiatura dell'uva tra Sindaci

ore 21 Concerto Chocaband - Tributo a Zucchero

domenica 8 settembre

ore 14.30 Festeggiando il Centenario del Ducato di Piazza Pontida

ore 16.30 Spettacolo di burattini

ore 17 Laboratorio del Gusto di Slow Food

ore 21.30 Sergio Sgrilli in "20 in poppa"

Partecipa
alla manifestazione anche



partner



un progetto

L'ECO DI BERGAMO
CULTURA BERGAMASCA

eppen
CULTURA LUCELLA E BERGAMO

orobie

TORESANI DANIELE

Camminate e menù ad hoc per scoprire il territorio

Non solo la festa

Le occasioni per gustare il pregiato passito non si limitano alla «Festa del Moscato di Scanzo». Dopo il successo degli scorsi anni, la Strada del Moscato di Scanzo e dei sapori scanzesi ha messo a punto un ricco calendario di iniziative negli altri fine settimana settembrini. Tre le camminate guidate

lungo gli itinerari della «Strada del Moscato» per conoscere il patrimonio enogastronomico, naturale e artistico del territorio e godere dei suoi prodotti. La prima, domenica 15 settembre, consentirà di fare «Quattro passi nella storia: dal borgo di Scanzo al Monte Bastia». Sarà un'occasione per conoscere le origini della cittadina: da quelle romane - con il castro romano tra-

sformato da luogo militare in residenza civile - a quelle longobarde, arrivando fino all'epoca gotica con la caratteristica chiesa di San Pietro Apostolo. La mattinata si concluderà con la salita sul Monte Bastia e la degustazione presso la cantina Biava. La domenica successiva, si potranno invece percorrere «I sentieri dell'olio e del vino nella conca di Tribulina», alla

scoperta della frazione, tra opere artistiche e bellezza naturalistica. L'azienda agricola Il Castelletto, sede dell'unico frantoio della provincia di Bergamo, aprirà le sue porte per la una degustazione d'eccellenza. Per chiudere al meglio, il 29 settembre, storia e natura si incontreranno nella camminata lungo il Montecchio e tra le vie del borgo di Rosciate, a cui seguirà un assaggio presso la cantina Magri Sereno. Oltre alle escursioni, per il settembre del Moscato di Scanzo, ogni weekend ristoranti e agriturismi di Scanzorosciate proporranno menù creati ad hoc, con il pregiato passito protagonista di prelibate ricette.



Le colline morbide di Scanzorosciate

Foto di Giacomo Meneghelli - orobie.it

OROBIE TI ASPETTA IN EDICOLA!

In questo numero:
**CORNA PIANA
LA PALESTRA
DI URUBKO**
La cima di 2.032 metri è uno degli ambienti prediletti dall'alpinista russo. Saliamo in sua compagnia per scoprire progetti che non riguardano solo gli Ottomila



OROBIE SETTEMBRE 2024

BRESCIA, IL PARCO DELL'ADAMELLO
TRENTINO, AL RODA DI VAËL
TRIANGOLO LARIANO, IL BUCO DEL PIOMBO
LOMBARDIA, LA MEMORIA DEI GHIACCI
BORMIO, IL GIARDINO BOTANICO REZIA
BERGAMO, LA CORNA PIANA
SONCINO, LA RADICE AMARA

ABBONAMENTI
Annuale carta: € 49,00
Triennale carta: € 135,00

Edizioni Oros
Viale Papa Giovanni XXIII, 124
24121 Bergamo
Tel. 035 358 899 - Fax 035 386 275
abbonamenti@orobie.it

PUBBLICITÀ
info@spm.it
www.spm.it

orobie.it



orobie

Vicina agli occhi, vicina al cuore.