



SEGNO FUTURO

la valle che vorrei



Giovani *Gusto!*

con

itinerari educativo-culturali alla scoperta delle tradizioni



Giovani con Gusto! è un'idea del **Coordinamento Territoriale Giovani**, con il sostegno della **Comunità Montana di Valle Camonica** e in collaborazione con **l'Azienda Territoriale per i Servizi alla persona**.

Il progetto propone **tre itinerari educativo-culturali** alla scoperta delle tradizioni agroalimentari del territorio, con l'obiettivo di coinvolgere i **giovani dai 18 ai 35 anni**, riscoprendo il lavoro agricolo e valorizzando nel contempo i prodotti locali.

L'iniziativa sarà arricchita da visite al **patrimonio storico e artistico** camuno e da **intrattenimenti musicali**, che vedranno il coinvolgimento di artisti appartenenti al panorama locale e nazionale.


Durante l'evento, **l'ASL Vallecamonica-Sebino** interverrà per la promozione di azioni a favore del mondo giovanile, legate ai corretti stili di vita.

DOMENICA
 4 ottobre

Edolo

#dal fiore al frutto

 14.00/21.00
ritrovo presso Piscine di Edolo

 **Visita guidata:**
Frutteto e centro di trasformazione
Az. Agr. Alta Valle Camonica
centro storico di Edolo
chiesa San Giovanni Battista

 **Presentazione aziende e
degustazione guidata:**
frutta e derivati (Az. Agr. Alta Valle Camonica)
formaggio Silter (Az. Agr. Biologica Bezzi)
birra (WB Birrifico Agricolo Valle Camonica)

 **Agronomo:**
Marco Ciccì
Centro Servizi GAL Valle Camonica Val di Scalve

 **I prodotti in tavola...**
a cura di Hostaria La Corte di Bacco, Edolo


 **Intrattenimento musicale:**
Paola Folli


DOMENICA
 25 ottobre
Gorzone, Erbanno, Piancogno

#tra vigne e ulivi

 14.00/21.00
ritrovo presso Castello di Gorzone

 **Visita guidata:**
Castello di Gorzone (L'Ontano Verde)
centro storico di Erbanno
percorso Tra vigne e Ulivi
Villa Gheza e Cantina Bignotti, Piancogno

 **Presentazione aziende e
degustazione guidata:**
vino e olio (Az. Agr. Scraieca e Cantina Bignotti)
formaggi vaccini molli (Az. Agr. La Casera)

 **I prodotti in tavola...**
a cura di Osteria Al Cantini, Borno
(presso Cantina Bignotti, Piancogno)


 **Intrattenimento musicale:**
Laura "Lalla" Domenechini


DOMENICA
 15 novembre

Paspardo

#i sapori del bosco


 14.00/21.00
ritrovo presso Consorzio della Castagna V.C.

 **Visita guidata:**
Consorzio della Castagna di Valle Camonica,
mulino e centro storico di Paspardo,
Riserva Naturale Incisioni Rupestri
di Ceto, Cimbergo e Paspardo

 **Presentazione aziende e
degustazione guidata:**
castagna e derivati, birra alla castagna
(Consorzio della Castagna di Valle Camonica)

 **Presentazione tartuficoltura:**
Giacomo Manganoni

 **I prodotti in tavola...**
a cura di Ristorante San Marco,
Ponte di Legno
(presso Sala Polivalente, Paspardo)

 **Intrattenimento musicale:**
Omar Pedrini