

CORRIERE DELLA SERA

SETTE

13 Settembre 2013

Piaceri&Saperi **Viaggio** / di Ilaria Simeone

Sulle strade del Franciacorta

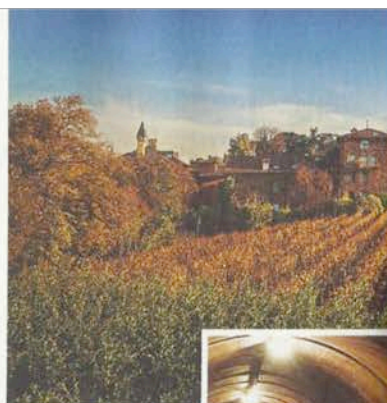
Per esplorare le cantine, fare gustosi assaggi, scoprire il legame tra vino e arte

A avete mai pensato di visitare una cantina come fosse un monumento storico? In Franciacorta, il regno delle bollicine ai piedi del lago d'Isèo, ci hanno pensato. Il 28 e 29 settembre si celebra *Franciacorta in cantina* (festivalfranciacorta.it), festival del vino (e non solo) durante il quale le aziende produttrici delle celebri bollicine aprono le porte agli eno-turisti per visite guidate, degustazioni, concerti e mostre. Come quella ospitata dalla **Azienda agricola Ricci Curbastro** (riccicurbastro.it) realizzata in collaborazione con la Fondazione Gianadda di Martigny: una galleria di

foto che ritraggono la vita di un pastore dei nostri tempi, Luigi Cominelli. E agli antichi mestieri della cultura contadina è dedicato il Museo agricolo del vino, quattro sale gremite di aratri, zangole per il burro, svinatori e pialle da bottai raccolti per una vita intera da Gualberto Ricci Curbastro. In programma anche una curiosa degustazione che abbina i vini dell'azienda a formaggi artigianali americani. È un museo d'arte contemporanea all'aria aperta quello che circonda **Cà del Vént** (cadelvent.com): tra le vigne e nel parco sbucano installazioni di Paladino, Dragomirescu, Kounellis, Spoerri. Originali anche i vini, biodinamici e frutto di vigneti

TANTE "CHICCHE" CULINARIE E NON SOLO

Oltre alle bottiglie pregiate, la Franciacorta offre altre chicche agli amanti dello shopping. Da **Polastri Macèlér** (polastrimaceler.it), i capolavori della norcineria locale: la ret, il brùsòlo, il culatello al Satèn, il salame al cacao. La **Cascina La Benedetta** (cascinalabenedetta.it) produce yogurt e formaggi. Al **Granaio Verde** (granaioverde.it), invece, si possono acquistare curiosi oggetti derivati da pezzi d'antiquariato.



lavorati a mano. Il territorio della Franciacorta è il protagonista della mostra allestita alla **Cantina Corte Bianca** (corte-bianca.it), l'*Excicata*, una collezione di piante spontanee messe sottovetro. Da assaggiare i Franciacorta biologici dell'azienda, serviti con salumi e formaggi della zona, miele e olio bio. Si degusta il Gran Cuvée Magnum 2007 accompagnato dalle note del *Musiel di Parma* a **Bellavista** (bellavistawine.it) della famiglia Moretti, tra gli antesignani del metodo Franciacorta. Dalla cantina una passeggiata in mezzo al Parco delle Sculture (museo en plein air con opere firmate da Sava, Nakamura, Spiller) porta al più lussuoso albergo di Franciacorta, l'*Albereta* (albereta.it; doppia da 315 euro), villa del primo



Profumo di vino. A fianco, i filari dei vigneti del Franciacorta; sotto (da sinistra) la cantina Bellavista, Luigi le Berger con il figlio e l'abbazia olivetana di San Nicola a Rodengo Saiano.



MARCA

900 trasformata in relais di charme con spa firmata Henri Chenot (da provare il trattamento viso illuminante) e ristorante dove il menu è opera di Gualtiero Marchesi.

Lasciate le cantine, seguite la Strada del Franciacorta: 80 km che si snodano tra colline, vigneti, abbazie. In occasione del festival, l'Associazione (stradadelfranciacorta.it) organizza itinerari a piedi, in bicicletta, in compagnia di istruttori di nordic walking. Per scoprire i tesori di questa terra: dall'ab-

bazia olivetana di San Nicola, decorata con opere di artisti bresciani del '500-'600, al quattrocentesco

convento dell'Annunciata sul Monte Orfano, dal monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa all'oasi naturalistica delle Torbiere del Sebino. Poco lontano, a Torbiato d'Adro, fermatevi per la cena. Alla **Dispensa Pane e Vini** (dispensafranciacorta.com; menu 70 euro) lo chef Vittorio Fusari serve la Franciacorta nel piatto: zucchetto di storione con gelato di storione, caviale e polvere di Campari, manzo all'olio e risotto al Franciacorta Docg.