

Pic-nic in Franciacorta nel parco e tra le vigne

di **Cristiana Sparvoli**

Tra vigneti e cantine della Franciacorta (Brescia), seguendo l'itinerario del festival più frizzante dell'estate. Sabato e domenica il terroir di 19 comuni vinicoli bresciani, a sud del Lago d'Iseo, torna a ospitare un appuntamento molto amato dai wine lovers: il Festival d'Estate organizzato dalla Strada del Franciacorta. La manifestazione coinvolge, oltre alle aziende vinicole, tutte le strutture ricettive e la ristorazione mettendo in luce l'arte dell'ospitalità di un'area enologica la cui storia moderna, quella più nota ai consumatori di spumanti italiani, risale al 1961, quando undici produttori dell'attuale Franciacorta Doc, che coltivavano 29 ettari di vigneto, ai unirono per dare inizio alla produzione di duemila ettolitri di Pinot di Franciacorta, aprendo così la strada al successo di un metodo che ha conquistato gli appassionati: vitigni nobili Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio, raccolta a mano, rifermentazione naturale in botti-

glia, maturazione e affinamento sui lieviti, non meno di 18 mesi, fino ai 30 mesi della tipologia Millesimato e 60 per le Riserve. Se la storia più recente è datata 1961, con riconoscimento della Denominazione nel 1967, il nome Franciacorta ha origini molto antiche, risalendo alle Corti Franche del 1200, quando, dopo l'insediamento dei monaci cluniacensi, il territorio beneficiò di libero scambio nel commercio. Da qui il toponimo "curtesfrancae", che per la prima volta si ritrova negli annali del Comune di Brescia nel 1277.

Il presente della Franciacorta è dunque il Festival d'Estate, che ha già avuto un lungo prologo nei primi due weekend di giugno e ora entra nel vivo con un ampio share di occasioni da cogliere per abbinare arte, vino, natura e gastronomia, offrendo anche la possibilità di "vivere" la Strada del Franciacorta a piedi o in bicicletta, per entrare negli angoli più suggestivi della Doc. Rovato, Erbusco, Nigoline, Provaglio d'Iseo, Monticelli Brusati e Brescia sono alcu-

ne tappe della Strada da scoprire sorso dopo sorso.

Si comincia sabato scegliendo tra i molti appuntamenti organizzati dalle cantine: incontri a tema, visite guidate e degustazioni. Inoltre saranno aperte al pubblico le aziende di prodotti tipici e le distillerie, che daranno modo di conoscere da vicino i segreti delle loro lavorazioni. La giornata si concluderà all'insegna di un grande evento diffuso: ristoranti, trattorie, agriturismo, winebar della Strada del Franciacorta proporranno agli enoturisti il loro personalissimo Menu Festival, creato per l'occasione utilizzando cibi, pesce, salumi, carni, ortaggi e formaggi del territorio.

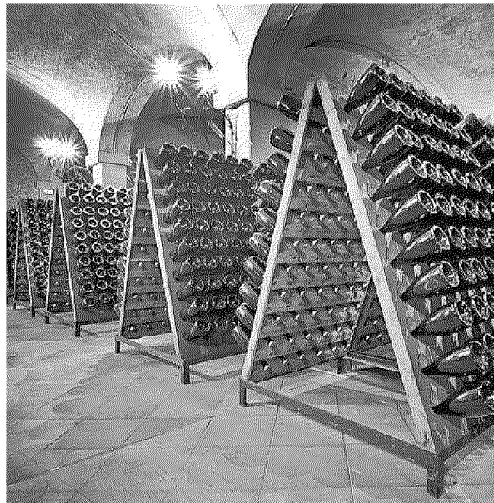
Domenica il centro dell'azione è lo storico e scenografico Palazzo Monti della Corte di Nigoline di Corte Franca. È qui che dalle 11 si terrà il raffinato Brunch PicNic con piatti d'autore. Manzo all'olio di Rovato, maialino laccato, sarda di lago frita in crosta, anguilla, tinca al forno, risotto alle fragole con Franciacorta Rosè, fonduta di formaggella della Valsabbia, olio d'oliva del Sebino, bottarga di lavarello, spaghetti trafilati al bronzo e molte altre golosità compongono i piatti che saranno preparati sul posto da una dozzina di chef del Franciacorta, che ospitano anche dei colle-

ghi in trasferta tra cui Fabrizio Albini del Ristorante Gazebo Cristallo Spa & Golf di Cortina d'Ampezzo. Piatti che descrivono la grande vocazione gastronomica del territorio (culla della gloriosa storia di Gualtiero Marchesi), da gustare in una grande festa all'aria aperta, nel parco secolare di Palazzo Monti e le vigne del brolo. Nei banchi d'assaggio si troveranno in degustazione le varie tipologie di Franciacorta, illustrate da sommelier e produttori. Dalle 18 inizia il "momento" aperitivo e poi la festa finale con un unico grande wine tasting per sorseggiare i Franciacorta abbinati a pizza e barbecue, con sottofondo di musica. A completare la domenica sono stati programmati dei Laboratori legati a vino, cibo e terroir. Istruzioni per l'uso: domenica 18 giugno costi ingresso e degustazioni adulti 25 euro (comprende 8 gettoni per gli assaggi, calice, acqua, caffè, copertina per picnic per due persone), ragazzi fino a 18 anni ingresso gratuito.

Informazioni e programma dettagliato: www.festivalfranciacorta.it.



I filari di vigneti e le cantine di Franciacorta sono celebri in tutto il mondo



All'insegna delle bollicine il weekend in Franciacorta

In alto il panorama (Foto Fabio Cattabiani)

