

FRANCIACORTA ON THE ROAD

TRA BRESCIA E IL LAGO DI GARDA, UN ANGOLO AD ALTA DENSITÀ FOODIE TRA VINI, TAVOLE E PRODOTTI DI ECCELLENZA: LA FRANCIACORTA, DOVE SI PASSA DAL CLIMA MITE DEL LAGO AI VENTI SECCHI A QUOTE PIÙ ALTE DOVE REGNANO SPIEDO, FUNGHI E CACCIAGIONE. LE STRADE DEL VINO SONO L'OCCASIONE IDEALE PER UN ITINERARIO TUTTO DA GUSTARE...

testo e foto di Massimiliano Rella

51 Gambero Rosso

Gambero Rosso Travel

LE Strade del Vino nascono per mettere in rete l'offerta enoturistica di un territorio: visite in cantina, degustazioni, prodotti, paesaggi e cultura. In Italia sarebbero più di 130, ma in tanti casi sono senza punto informazioni, segnaletica adeguata, servizi comuni, capacità di fare sistema. La Franciacorta è al contrario uno degli esempi di buona organizzazione. Con 2.700 ettari di vigneti, una produzione di circa 11 milioni di Franciacorta Docg e un areale di 19 Comuni, oggi tutte le sue cantine sono nel circuito della Strada del vino: 106 aziende su 175 associati (ristoranti, B&B, agriturismi, etc). La forte crescita della base associativa è dovuta all'ingresso del Consorzio produttori tra i soci della Strada, avvenuto nel 2010. A conti fatti una bella boccata d'ossigeno, con un bilancio annuale di 100mila euro di quote associative. Ma se è vero che tante Strade del Vino sono rimaste al palo per mancanza di fondi, è altrettanto vero che i soldi non regalano il successo. «Il problema è che non si percepiscono i valori dell'aggregazione e della massa critica – sottolinea Paolo Benvenuti, direttore di Città del Vino, associazione di 550 enti locali -. E in questo le cantine hanno scarsa credibilità: in molte aree partecipano con finanziamenti esigui. Le Strade, invece, funzionano se dietro c'è la forza di aziende che credono nel brand territoriale, come Bolgheri, Franciacorta, Montepulciano. Tuttavia, il vino non è ancora diventato sentimento di comunità: spesso gli abitanti non percepiscono di trovarsi in zone d'eccellenza».

TURISMO DEL VINO

«LE "STRADE"

FUNZIONANO QUANDO
HANNO DIETRO AZIENDE
CHE CREDONO
NEL TERRITORIO. ANCHE
SE PURTROPPO
GLI ABITANTI A VOLTE
LO CAPISCONO POCO»

Nel caso della Franciacorta ci sono cantine che confidano nell'enoturismo, ristoranti che propongono il prodotto, un ufficio dedicato, un prezzo minimo per le degustazioni (a partire da 6 euro), una comunicazione integrata e grandi eventi comuni, come il Festival Franciacorta in Cantina. Ma quanto ci sembra eccezionale dovrebbe essere la regola. «Anche da noi c'è un po' di individualismo, però le cantine hanno fatto tanto per il territorio – sorride Francesca Moretti, presidente della Strada del Franciacorta – Facciamo incontri ogni mese e valutiamo idee diverse. Alla base di tutto c'è la convinzione che il turismo spinga la vendita diretta, diffondendo ricchezza».

L'offerta del territorio bresciano, in effetti è davvero varia e vasta. A partire dai ristoranti. Il *Due Colombe*, dello chef Stefano Cerve- ni, 43 anni, propone in abbinamen- to a una cucina di ricerca personale ben 600 etichette di cui un centi- naio di solo Franciacorta, con una carta dei vini che segue 3 percorsi di degustazione, personalizzabili. Dal 2010 il ristorante si è trasferito nel borgo romanico di San Vitale: risale al 900. Qui dentro le date sono importanti: tanto che il menu indica per ogni piatto l'anno di creazione.

Un altro centinaio di Franciacorta è custodi- to nell'*Hostaria Uva Rara*, a Monticelli Brusati, di Ennio Zanoletti, 55 anni, e della moglie Daniela, sommelier. Nel 1985 avevano un albergo in Roma- gna, oggi sono in Franciacorta a proporre una cu- cina tradizionale alleggerita, di mare, di territorio o di lago, con specialità come le sarde fresche del lago d'Iseo; o il luccio con salsa all'Iseana e polenta abbrustolita.

La *Dispensa Pani e Vini*, a Torbiato di Adro, è invece il regno di Vittorio Fusari, 60 anni, ex fer- roviere folgorato sui binari della gastrono- >>

Gambero Rosso Travel

mia. Il menu prevede i classici dello chef, come la sfogliatina di patate e caviale, e varie ricette creative, come lo zuccotto di storione, gelato di storione, caviale e polvere di Campari. L'enoteca di Fusari è altrettanto loquace: 200 etichette di Franciacorta su un totale di 300 vini.

Un'altra esperienza ci arriva dalle cantine con un loro ristorante. Il caso di *Al Rocol* è esemplare. Il produttore Luigi Vimercati non ha certo problemi con i creditori: le sue 70mila bottiglie (40mila Franciacorta in 4 tipologie) sono vendute tutte in azienda. «Abbiamo scelto di puntare sulla vendita diretta – spiega Vimercati – e così l'attività enoturistica è stata determinante». Ecco spiegata l'offerta di percorsi nel bosco, trekking, cicloturismo, appartamenti in B&B, corsi di cucina e – presto – una nuova area camper. Il tutto condito dalla trattoria agrituristica di mamma Daniela, con la sua saporita proposta di territorio: manzo all'olio, pappardelle allo stracotto di asino e, su richiesta, spiedo bresciano. Ha puntato invece sulla banchettistica l'azienda *La Montina*, dei fratelli Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, una struttura di grandi numeri. Tra eventi, ristorazione, degustazioni accoglie 30mila persone l'anno. Il percorso in cantina è didattico, con pannelli esplicativi in più punti, e comprende il museo d'arte contemporanea Remo Bianco. Potevano la Strada del vino e l'Università Bocconi non assegnare a La Montina il *Premio Accoglienza Essere Franciacorta*?

Altro giro, altro caso interessante: il ristorante *Barboglio de Gaioncelli*, nell'omonima cantina di Clusane. Il proprietario Andrea Costa, 29 anni, lo ha aperto in società con lo chef Lorenzo Tagliabue, 34 anni e un'esperienza da Vittorio a Brusaporto. In abbinamento alla cucina troviamo due carte dei vini, una di etichette regionali italiane, la

seconda di soli Franciacorta, con un centinaio di proposte accompagnate da brevi descrizioni. Barboglio de Gaioncelli è anche nel circuito *smart box*, da cui arrivano un migliaio di prenotazioni l'anno.

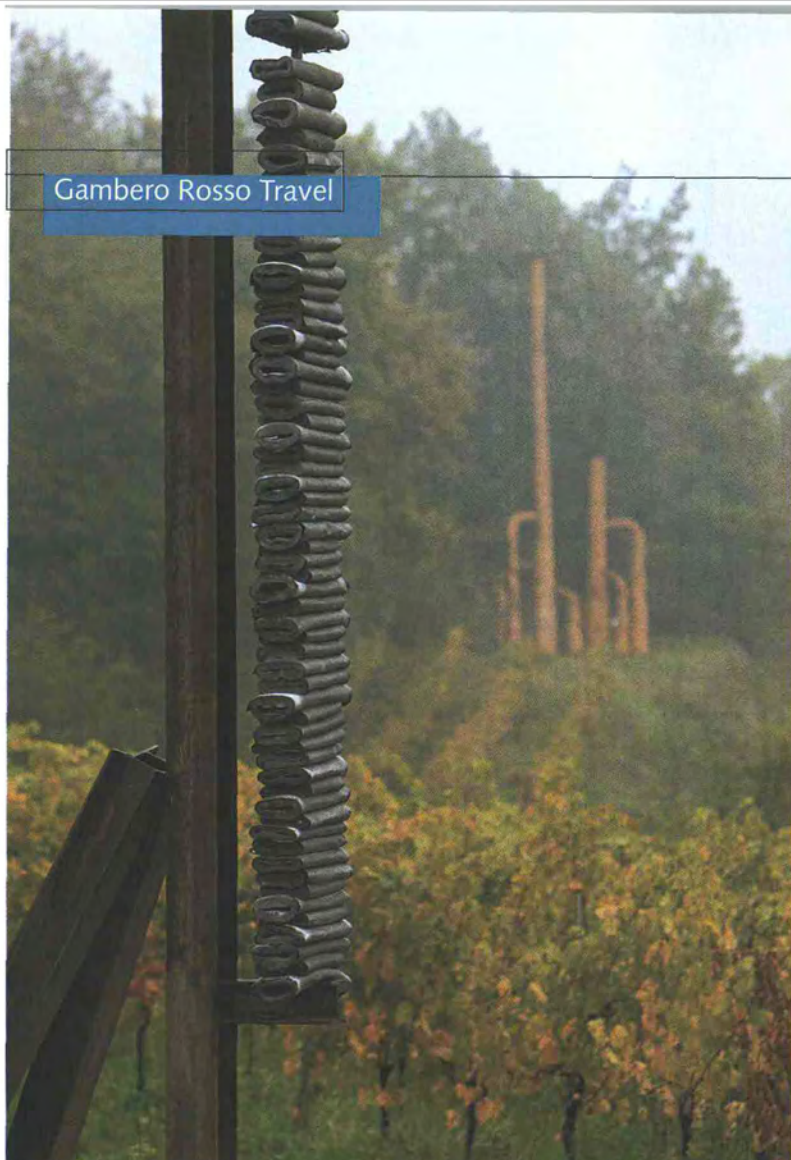
Ma l'offerta enoturistica non si esaurisce a tavola. Se la cantina *il Mosnel*, dei fratelli Giulio e Lucia Barzanò, organizza serate a tema e degustazioni, anche sfruttando i *social network*; e picnic tra le vigne con bici, mappa e borsa termica riempita di affettati e bottiglia di Franciacorta; l'azienda **Ricci Curbastro** accoglie il turista con appartamenti per la notte e un museo agricolo e del vino. Questa raccolta di 3mila pezzi, orgoglio del fondatore Gualberto Ricci Curbastro, il papà di Riccardo e Sveva, è dislocata in quattro sale a tema, dalla veterinaria alla filatura.

CULTURA IN VIGNA
ANCHE QUI I SENTIERI
DEL VINO SI INCROCIANO
SPESSO E CON FORTUNA
CON I PERCORSI
DELL'ARTE E DEL DESIGN:
DA CA' DEL BOSCO
A CA' DEL VENT, DA BERSI
SERLINI A BARONE PIZZINI

I sentieri del vino s'incrociano spesso con quelli dell'arte e dell'architettura. Poteva non accadere in Franciacorta? Certo che no. Eccoci allora nelle cantine *Bersi Serlini e Barone Pizzini*, la prima affidata alla riprogettazione di Flavio Albanese, la seconda alle soluzioni eco-compatibili di Mauro Gasparotti (*vedere box*). L'arte, invece, ci dà il benvenuto alle porte di *Ca' del Bosco*, di

Maurizio Zanella, con il *Cancello Solare* di Arnaldo Pomodoro, scultura in bronzo e anima d'acciaio. Ci conquista, infine, tra le vigne di Ca' del Vent, a Cellatica, con un mirabile esempio di *Land Art*. Nella cantina di Massimo Fasoli e Paolo Clerici si viene per lunghe degustazioni da intenditori e per ammirare una collezione di 40 sculture e installazioni, con opere di Jannis Kounellis, Luigi Mainolfi e altri. Ultimi acquisti? Una *Nuvola*, poggiata sul tetto di una vecchia auto, di Gabriele Picco; e la *Route 66*, un'insegna in marmo con neon bianchi, rossi e blu, di Michele Chiossi. Altri gioielli che agguangono notorietà a questa bella terra.

Gambero Rosso Travel



Land art tra le vigne della cantina Ca' del Vent: Crocifissione, di Jannis Kounellis e sullo sfondo Il Tempio di Luigi Mainolfi. Nella foto a destra, particolare di una sgranatrice-pigiatrice a forza centrifuga, della fine del XIX secolo nel Museo Agricolo e del Vino della cantina Ricci Curbastro

Un patto per l'ambiente

Pochi mesi fa i 18 Comuni della Franciacorta hanno siglato un accordo per costruire un modello di sviluppo territoriale che prevede una nuova forma di aggregazione sovracomunale. Obiettivo: riprogettare il territorio valorizzandolo

a ogni livello, in modo coerente, sostenibile e condiviso. "Un progetto per guardare insieme nella stessa direzione per i prossimi 20 anni", ha commentato il sindaco di Paderno Franciacorta, Antonio Vivenzi. Dopo aver individuato come perimetro della "Franciacorta dei sindaci" l'unica definizione normativa in vigore, cioè il decreto ministeriale che riconosce la "Franciacorta dei vini", i Comuni si sono uniti in un accordo di collaborazione previsto dal testo unico per gli enti locali. Anche il Consorzio per la Tutela del Franciacorta ha aderito. Sono previsti un piano strategico e atti procedurali e normativi per dare concretezza alla misure condivise. Info www.terradellafranciacorta.eu

Tra abbazie, pievi e torbiere

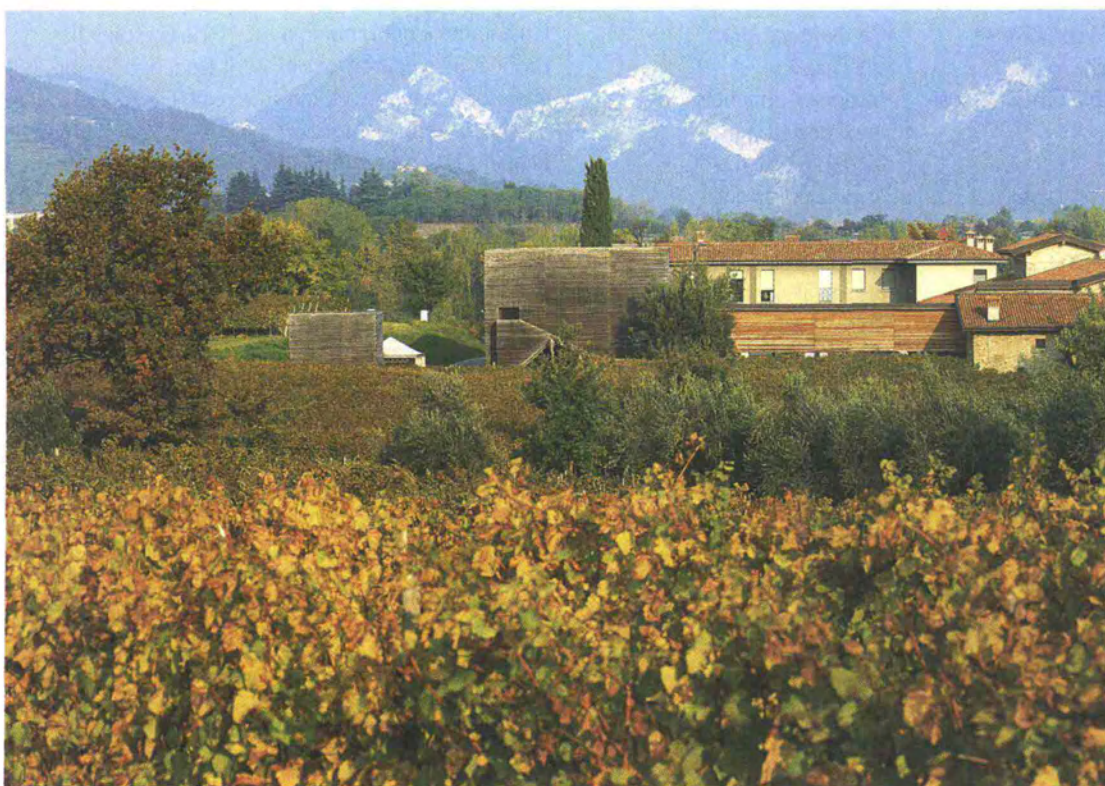
ABBAZIA DI RODENGO SAIANO. Il sito cluniacense si formò nel 1100 con l'arrivo dei monaci di Cluny, che bonificarono terreni e contribuirono all'arricchimento dell'area. L'ordine entrò in crisi nel '300. Nel 1446 il priorato di Rodengo fu affidato ai monaci Olivetani, che praticavano carità e accoglienza. Ristruturarono il coro ligneo della chiesa. La sacrestia custodisce affreschi di Giangiacomo Barbelli di Crema, del 1664.

PIEVE DI ERBUSCO. L'abside è stata recentemente ristrutturata e ora si ammirano affreschi di artisti della scuola di Gentile da Fabriano e vari pittori locali. Completamente restaurato anche il fonte battesimale con gli affreschi sul battesimo di Gesù nel Giordano, del 1408. I lavori sono terminati a maggio.

Le cantine di design

Barone Pizzini. Proprietà di 14 soci, la nuova cantina del noto marchio franciacortino risale a un progetto del 2007, dall'architetto Mauro Gasparotti di StudioAura. Concepita con criteri di compatibilità e risparmio energetico, la struttura di murature in calcestruzzo è interrata per 2/3, la barriera a 10,4 metri di profondità. Fuori terra la struttura a secco è rivestita di pietra, vetro e materiali locali, e sovrastata da una copertura ventilata in legno lamellare, con spessi pannelli portanti. Un sistema di recupero dell'energia dal terreno rinfresca gli interni attraverso tubi interrati che immettono aria di ricambio. Fotovoltaico, recupero di acque piovane e domotica completano il quadro. Barone Pizzini è stata la prima azienda Bio in Franciacorta.

Bersi Serlini. (nella foto) Il progetto di Flavio Albanese, ex direttore della rivista Domus, ha riguardato la riconversione in attività ricettiva di un complesso di fabbricati, in origine un piccolo convento, costruiti in periodi successivi dove era collocata l'attività di impresa. Con una cifra stilistica comune e salvaguardando gli elementi tradizionali è stato valorizzato lo spazio unificante della corte, ora contornata da una facciata di grandi lastre in vetro. Il secondo intervento ha riguardato la nuova cantina, da affiancare alla preesistente (interrata e caratterizzata da processi produttivi a caduta). Il tutto con un inserimento mimetico nel bel contesto ambientale. Il progetto è del 2000.



MONASTERO DI SAN PIETRO IN LAMOSA. Situato davanti alla torbiere di Provaglio d'Iseo, fu fondato nel 1083. Conserva affreschi del 1100 e del '400-'500. Accanto alla chiesa troviamo la Disciplina, ex sede dei Disciplinati di S. Maria Maddalena, una comunità di flagellanti formatasi nel basso Medioevo.

TORBIERE DEL SEBINO. La riserva naturale delle torbiere è una zona palustre sul lago d'Iseo, un tempo usata come pascolo collettivo e tra il 1800 e il 1950 come area di escavazione della torba, attraverso tre grandi vasche di prelevamento. Una progetto di valorizzazione del 1984 l'ha trasformata in area naturalistica.

Gambero Rosso Travel

APPUNTI DI VIAGGIO

VISITE IN CANTINA

Barone Pizzini

Via San Carlo 14
Provaglio d'Iseo (BS)
tel 030 984 8311
www.baronepizzini.it
La cantina accoglie i visitatori per degustazioni.

Bersi Serlini

Via Cereto 7
Provaglio d'Iseo (BS)
tel 030 9823 338
www.bersiserlini.it
Degustazioni con diverse formule, anche in abbinamento a prodotti locali da 12 euro.

Cà del Vént

Via Stella 2
Campiani di Cellatica (BS)
tel 030 2522 363
www.cadelvent.com
Una linea di vini "naturali" e una bella collezione di opere d'arte tra le vigne. Visite con degustazione di 2-3 ore a partire da 40 euro.

Il Mosnel

Via Barboglio 14
Camignone (BS)
tel 030 653 117
www.ilmosnel.com
La cantina organizza picnic di stagione con borsa termica (25 euro, salumi affettati e bottiglia) e bici.

La Montina

Via Baiana 17
Monticelli Brusati (BS)
tel 030 653 278
www.lamontina.it
Un'interessante realtà enoturistica per banchetti di matrimonio e altri eventi.

DORMIRE

Al Rocol

Via Provinciale 79
Ome (BS) tel 030 6852 542
www.alrocol.com
Agriturismo e cantina a gestione familiare, con trattoria, piscina, percorsi trekking e cicloturistici con biciclette a disposizione. Nella trattoria piatti del territorio, come lo spiedo bresciano (su richiesta).

Ca' Minore B&B

Via Diaz 7
frazione Camignone
Passirano (BS)
tel 030 6345 469
www.caminore.it
Camere accoglienti in un'antica casa in pietra, con piscina all'aperto, cucina utilizzabile, orto e giardino, parcheggio interno, colazione a base di frutta, succhi e dolci fatti in casa. Wi-fi.

Relais Franciacorta

Via Manzoni 29
Colombaro di Corte Franca (BS)
tel 030 9884 234
www.relaisfranciacorta.it
L'albergo 4 stelle del gruppo Berlucchi offre 50 camere eleganti camere con vista parco o vista lago.

Ricci Curbastro

Villa Evelina
Via Adro 37
Capriolo (BS)
tel 030 736 094
www.riccicurbastro.it
Cantina e agriturismo con

possibilità di pernottamento in appartamenti da una a tre camere con cucina. Visite guidate al Museo Agricolo e del Vino con oltre 3mila pezzi.

MANGIARE

Barboglio de Gaioncelli

Via Nazario Sauro 5
fraz. Clusane
I Colombaro di Corte Franca (BS)
www.barbogliodegaioncelli.it
tel 030 9826 831
Il ristorante è nell'omonima cantina: un elegante locale che propone menu a tema e degustazioni. In cucina il bergamasco Lorenzo Tagliabue.

Due Colombe

Al borgo antico
Via Foresti 13
Borgonato di Cortefranca (BS)
tel 030 9828 227
www.duecolombe.com
Lo chef Stefano Cervenì propone due menu degustazione tra tradizione franciacortina e creatività pensati per esaltare l'abbinamento con i vini del territorio.

Dispensa Pani e Vini

Via Principe Umberto 23
Torbiato di Adro (BS)
tel 030 7450 757
www.dispensafranciacorta.it
Ristorante di gastronomia e cucina creativa, ma anche osteria tradizionale italiana ed enoteca di oltre 300 etichette, con circa 200 della Franciacorta.

Hostaria Uva Rara

Via Foina 42
Monticelli Brusati (BS)
www.hostariauvarara.it
tel 030 6852 643
Tre i menu degustazione: territorio, lago e mare. La proposta gastronomica include diversi piatti a base di pesce di lago.

COMPRARE

Cascina La Benedetta

Via Brescia 91
Rodengo Saiano (BS)
tel 338.6829925 | 338 1145 740 | www.cascinalabenedetta.it
Produzione e vendita di molti formaggi e qualche salume, come la salsiccia di mucca.

Norcineria Polastri

Macèler Via Paratico 1
Capriolo (BS)
tel 030 7364 164
www.polastrimaceler.it
Salumi tradizionali di produzione artigianale e gusti insoliti, come il salame al cacao, alla liquirizia, al caffè, al miele, cotecchini marinati con vin brulé e speziati con pistacchi. Prezzi dai 9 euro al kg per la salamina fresca, ai 18 euro al kg per il salame tradizionale, fino ai 28 euro al kg per il filetto di cavallo stagionato.