

VACANZE SLOW

VIAGGI • WELLNESS • ENOGASTRONOMIA

a cura di Tiziano Argazzi



Franciacorta una zona mille tesori

Il nome identifica contemporaneamente un territorio straordinario punteggiato da antichi borghi, monasteri e castelli, un vino superlativo ed una zona di produzione nota ed acclamata in tutto il mondo. Una terra da scoprire lentamente anche a piedi o in bicicletta.

Franciacorta, un territorio famoso per i suoi vini che riserva una infinità di sorprese. E così un viaggio da queste parti diventa l'occasione per conoscere una terra straordinaria, vini di eccellenza ed una gastronomia da 30 e lode.

L'intera area, circa 200 chilometri quadri, è ben piantata nel cuore della Lombardia. Assomiglia ad un grande anfiteatro, affacciato sul Lago d'Iseo, costituito da 19 comuni, tutti in provincia di Brescia. Il nome riporta alla sua storia lontana legata alle Corti Franche ed a quando il territorio, dopo l'arrivo dei monaci cluniacensi, beneficiò di libero scambio nel commercio: *curtes francae* stava proprio ad indicare l'esenzione da dazi ed imposte di cui godevano molte

delle sue corti all'epoca amministrata dai Cluniacensi. Il toponimo "Franzcurta" comparve per la prima volta negli annali del Comune di Brescia dell'anno 1277, per identificare l'area compresa tra i fiumi Oglio e Mella, a sud del lago d'Iseo. L'origine morenica dona a questi terreni una straordinaria ricchezza minerale, che unita all'eterogeneità che compone i suoli, costituisce l'elemento distintivo di una viticoltura di qualità, pienamente apprezzabile nelle caratteristiche sensoriali di ogni Franciacorta.

Percorrendo questa terra, intimamente legata allo straordinario Franciacorta, il re delle bollicine in Italia, si rimane colpiti dalle tante cose belle disseminate in un territorio incantevole. Dolci colline moreniche da tempo immemorabile vocate alla viticoltura e tappezzate di vigneti che si dispiegano quasi all'infinito, piccoli borghi in pietra, torri e castelli medievali, palazzi cinquecenteschi e ville patrizie settecentesche ed ottocentesche, dove la nobiltà bresciana aveva le sue terre e le sue dimore estive.

Da est ad ovest e da sud a nord ci si ritrova in un paesaggio naturale che riserva continuamente piccole e grandi sorprese, in grado di entusiasmare ogni visitatore. Ad esempio ad Ome, si può fare tappa all'Antico Maglio Averoldi, una fucina museo del XV secolo, ancora oggi in funzione, dove è possibile seguire le varie fasi della lavorazione del ferro con metodi tradizionali. Nel borgo c'è anche la casa a suo tempo abitata dal fabbro Andrea Averoldi, divenuta nel maggio 2009 la Casa Museo Pietro Malossi che ospita le interessanti collezioni lasciate nel 2000 dall'antiquario bresciano alla Fondazione che porta il suo nome.

A Provaglio D'Iseo è assolutamente da vedere il Mo-

nastero cluniacense di San Pietro in Lamosa. Un gioiello del romanico ricco di affreschi di epoche diverse e con un bel chiostro. Dal sagrato si apre l'affascinante panorama sulle Torbiere del Sebino, oasi naturalistica ricca di paludi e canneti, unica nel suo genere in Europa e per questo il posto ideale per interessanti passeggiate e tour fotografici nella natura.

A Nigoline Bonomelli, frazione di Corte Franca, si incontra Palazzo Torri, una splendida villa nobiliare fortificata del '600, edificata dai Federici della Corte sul luogo di un più antico presidio militare cinquecentesco. Un viale alberato conduce alla corte di questa dimora storica dominata da un'imponente facciata seicentesca. Dalla fine del '900, dopo importanti lavori di restauro, Palazzo Torri viene utilizzato anche per ricevimenti nuziali, banchetti, convegni, mostre, manifestazioni culturali e artistiche. Nel giardino si possono ammirare piante plurisecolari come gli splendidi cedri Deodara, per poi spaziare con lo sguardo sulla sconfinata campagna ricca di vigneti che circonda il Palazzo.

Infine ad Erbusco si può passeggiare per il pittoresco borgo vecchio, tra le rovine del castello, quasi sicuramente il più antico della Franciacorta, e la Pieve di Santa Maria Assunta, un chiaro esempio di architettura romanica. Edificata probabilmente nel corso del XII secolo è decorata con interessanti affreschi del '400.

Le cose da vedere sono infinite. Questa è una terra adatta ad un turismo "slow", che merita di essere assaporata e gustata lentamente per apprezzarne le tante bellezze. Allora non rimane che fare le valigie ed andare alla scoperta di questo territorio straordinario.

UN TOUR PER LE CANTINE

Franciacorta, un unico termine per definire un territorio, un vino ed un metodo di produzione. Questo è stato anche il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad ottenere nel 1995 la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e, quasi contemporaneamente, il riconoscimento dello speciale metodo di produzione Franciacorta, frutto dell'arte di sapere creare armonia tra l'antico sapere tramandato nel corso delle generazioni e le evoluzioni tecnologiche. Nella zona di produzione sono circa 3.000 gli ettari di vigneto, 116 le aziende vitivinicole associate al Consorzio di tutela e poco di 17 milioni le bottiglie prodotte, per la maggior parte vendute in Italia. Le cantine poi, sono vere e proprie cattedrali della tecnologia enologica più avanzata. Ed allora le visite a queste realtà si trasformano in un viaggio di conoscenza e di scoperta. Per conoscere i metodi di produzione dei vini, familiarizzare con termini quali "vigneti nobili", "Saten" e "Rosé", "Millesimato" e "Riserva" e scoprire che dalla raccolta dell'uva alla vendita del vino, passando per la rifermentazione naturale in bottiglia e successiva maturazione e affinamento sui lieviti, possono passare anche cinque o sei anni.

Ma il tour è anche l'occasione per scoprire gli edifici che ospitano le cantine, autentici "gioielli" costituiti, molto spesso, da storiche dimore patrizie, antichi casolari ristrutturati o avveniristiche ed affascinanti strutture firmate da noti architetti, incastonate fra i vigneti.

L'ideale sarebbe visitarle tutte. In poco tempo o nello spazio di un weekend si può programmare una visita solo ad alcune. Per esempio si può iniziare dalla **Cantina Berlucchi Guido** a Borgonoto di Corte Franca. Una cantina storica del XVII secolo costruita a 10 metri di profondità per garantire una temperatura costante di 10°C in ogni mese dell'anno. Adiacente vi è il Palazzo Lana, una nobile dimora edificata nel '500 dalla famiglia Lana De' Terzi, da cui discendeva lo stesso Guido Berlucchi. Il patrimonio culturale e storico rappresentato da Palazzo Lana, sede della Fondazione Berlucchi, è attualmente preservato e custodito dalla famiglia Ziliani.

Ad Ome invece si può visitare **La Fiorita** una azienda vitivinicola che è anche agriturismo con sei camere, con servizio di pernottamento e prima colazione, più fattoria didattica. Buono il ristorante che propone piatti interessanti da abbinare con un ottimo Franciacorta, assolutamente da provare.

Infine ad Adro nella parte occidentale della Franciacorta si incontra **La Ferghezzina**, una bella realtà vitivinicola, fondata all'inizio degli anni novanta da Roberto Gatti, oggi affiancato nella conduzione dai figli Laura e Matteo, dalla moglie Andreina e da una dozzina di collaboratori.

Ma dopo queste visite si può continuare a muoversi con calma tra borghi e colline, anche per farsi tentare dalla gola in trattorie dall'atmosfera familiare o in raffinati ristoranti dove carne e pesce di lago si avvicinano in splendida armonia, non mancando di provare i due piatti simbolo del territorio: il manzo all'olio di Rovato e la tinca ripiena al forno di Clusane.

Dove dormire: le possibilità sono tantissime. Si può provare l'agriturismo Cascina Clarabella ad Iseo che è dotato di un ottimo ristorante, Centottanta Cantina & Cucina. **Ulteriori info:** www.franciacorta.net.



Centottanta Cantina & Cucina un ristorante con i fiocchi

Il ristorante, gestito da una cooperativa sociale agricola di inserimento lavorativo al pari dell'agriturismo Cascina Clarabella, si trova ad Iseo in via delle Polle 1800. Qui si può gustare tutto il buono del territorio. Piatti sfiziosi, bollicine Franciacorta e un'accoglienza speciale. Il personale di sala e di cucina, infatti, è composto anche da uomini e donne con disabilità psichica o fisica. Questo è un ristorante agriturismo di qualità (aperto a cena da giovedì a sabato ed a pranzo anche sabato e domenica) ed i prodotti sono coltivati direttamente dalla cooperativa sociale o acquistati da aziende agricole della zona, con preferenza per i prodotti tipici regionali Dop, Igp, Igt, Doc e Docg o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

La produzione vinicola è diventata l'attività principale della cooperativa. I vini, prodotti in modalità totalmente biologica, hanno ottenuto numerosi riconoscimenti. Allora sarà facile abbinare ad ogni piatto preparato dai giovani chef di cucina uno dei vini prodotti a cominciare dal Franciacorta Annalisa Faifer che prende il nome di colei che ha contribuito a far nascere la realtà agricola di Clarabella: una donna dal forte carisma, come il carattere di questo vino dal perlage fine e persistente. Info: www.cascinaclarabella.it.



Pasticceria Roberto una parentesi dolce in Franciacorta

A pochi passi dal centro di Erbusco, nel cuore della Franciacorta, in via Provinciale si trova la Pasticceria Roberto gestita, dal 1992, dal mastro pasticcere Giovanni Cavalleri assieme alla sorella. La sede è in un'accogliente cascina dell'800, sapientemente ristrutturata, le cui sale ospitano il laboratorio e la caffetteria. Cavalleri, che fra l'altro fa parte dell'Accademia maestri pasticceri italiani, è anima e corpo del locale e la collocazione nel cuore della Franciacorta, area di grandi vini e tradizione gastronomica, è per lui continua fonte di ispirazione e stimolo a fare ed offrire sempre il meglio. A trovare nuovi prodotti, a provare interessanti abbinamenti. Niente è lasciato al caso ed i risultati sono sotto gli occhi di tutti anche in termini di premi e riconoscimenti ricevuti. Qui è possibile assaggiare tante cose prelibate, dalle torte, ai panettoni; dai macarons, alle colombe; per arrivare ai bussola, tipiche ciambelline dolci, alla praliniera, ai biscotti ed a tante altre varietà dolci e salate. Anche la miscela di caffè è scelta con cura. La pasticceria si rifornisce dal Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè di Gianni Frasi di Verona, un punto di riferimento internazionale in fatto di caffè, che Cavalleri giudica essere una dei caffè più buoni in circolazione. Info: www.pasticceriaroberto.com.