

**Asparagi:  
c'è un doppio  
programma**

A S. Benedetto Po (Mn) e Cilavegna (Pavia) un week-end dedicato ai prelibati ortaggi **DAL 7 AL 10 MAGGIO**



**Parona  
«chiama»  
con le offelle**

In provincia di Pavia torna la grande sagra che celebra il tipico dolce della tradizione **DA OGGI A DOMENICA**



**L'EVENTO.** Sabato 9, a Rovato, l'iniziativa promossa dal Consorzio tutela del comprensorio

## Curtefranca, una giornata dedicata ai grandi «fermi»

Bianchi e rossi di Franciacorta saranno proposti da 35 cantine

Claudio Andrizzi

Una giornata per conoscere i grandi - a volte sottovalutati - vini fermi di Franciacorta: questa, in estrema sintesi, la proposta di «Curtefranca - Una Doc da scoprire», l'evento organizzato dal Consorzio Tutela Franciacorta per sabato 9.

**LA CORNICE** di questa giornata di approfondimenti e degustazioni sarà di assoluto prestigio: si tratta del Convento della Santissima Annunziata, sul Monte Orfano di Rovato dove, dalle 15 alle 20, 35 fra le più significative cantine del territorio delle bollicine proporranno in degustazione le produzioni «ferme»: parteciperanno le aziende Al Rocol, Antica Fratta, Azienda Agricola Fratelli Berlucci, Barboglio de Gaioncelli, Barone Pizzini, Bellavista, Bosio, Bredasole, Ca' del Bosco, Ca' del Vent, Cantine Berardi, Capoferri Mario, Castel Faglia, Castello di Gusago La Santissima, Castelverde, Clarabella, Contadi Castaldi, Dabeni Luca, Ferghettina, Mosnel, La Montina, Lantieri de Paratico, Le Cantorie, Le

Marchesine, Lo Sparviere, Majolini, Mirabella, Monzio Compagnoni, Quadra, Ricci Curbastro, Riva di Franciacorta, Ronco Calino, Ruggeri, San Cristoforo, Uberti, Vezzoli Ugo, Villa.

**L'EVENTO** rientra nella strategia promozionale decisa dal Consorzio a seguito delle modifiche alla denominazione che hanno trasformato il «vecchio» Terre di Franciacorta in Curtefranca, ed è dedicato a un prodotto che, sia nella variante rossa che bianca, rappresenta un non trascurabile 25% del totale della produzione vinicola del comprensorio. Il nuovo disciplinare, approvato nel 2008, valorizza in particolare il Carmenère, vitigno storicamente presente in Franciacorta, e punta ancor più sulla qualità del prodotto. In degustazione ci saranno anche gli Igt Sebino, presenti nelle gamme di numerose cantine nelle tipologie rosso, bianco, novello e passito. L'ingresso all'evento è libero: i visitatori non potranno raggiungere il convento con la propria vettura: sarà a disposizione un servizio di navetta gratuito. ▶



Il Convento dell'Annunziata a Rovato dà spazio ai grandi vini fermi

### La curiosità

## La Contadi Castaldi in «vetrina» a Milano

C'è anche un richiamo alla Franciacorta fra gli oggetti di una nuova esposizione dedicata alla storia del design italiano: succede al «Pac» di Milano dove, nell'ambito della mostra «Ballo+Ballo» (visitabile fino al 7 giugno), un percorso fra oggetti e fotografie nella

grande storia del design nazionale, si può ammirare anche la fotografia di una bottiglia di Satèn firmata da Contadi Castaldi.

**RITRATTA** dallo «Studio Ballo», fra una ballerina e, una scarpa da tennis della Kartell, la bottiglia di Satèn Contadi Castaldi è in mostra accanto a più illustri oggetti disegnati da Starck, Aulenti o Castiglioni, e testimonia l'impegno culturale assunto dall'azienda di Adro, che non solo sostiene la mostra, ma che in estate accoglierà nella propria sede l'intero allestimento. L'obiettivo rimane quello di proporre al visitatore un differente approccio alla realtà del vino, capace di unire linguaggi diversi.

**A MILANO.** L'evento in programma lunedì 11



I vini rosé del Garda Classico e del Bardolino protagonisti a Milano

## Drink Pink: i rosati sono i protagonisti

Oltre 40 aziende e 100 vini Degustazioni e abbinamenti

I rosati del lago di Garda sbarcano a Milano per il primo banco d'assaggio congiunto mai organizzato nel capoluogo lombardo: Chiaretto Garda Classico e Bardolino Chiaretto saranno protagonisti, lunedì 11, di «Drink Pink», in programma al Westin Palace Hotel di piazza della Repubblica. Più di quaranta aziende, quasi un centinaio di vini in libero assaggio, una decina di cuochi all'opera: questi i numeri di un evento che si configura come un lungo happy hour, nel corso del quale, dalle 16 alle 20, i rosé gardesani verranno proposti ai visitatori in abbinamento ad assaggi della cucina

delle zone di produzione.

La gastronomia bresciana sarà rappresentata dalle sfiziose preparazioni di pesce di lago dei ristoranti «Al Porto» di Moniga, «Taverna Picedo» di Polpenazze e «Antica Trattoria alle Rose» di Salò, mentre dalla riviera veronese arriveranno le ricette a base di erbe officinali dei ristoranti di San Zeno di Montagna. Si tratta di un debutto estremamente significativa per una tipologia, il Chiaretto le cui vendite, nell'ultimo biennio, sono aumentate del 40%, e alla quale la riviera bresciana contribuisce con una produzione da 400 mila bottiglie. ▶

**LA PROPOSTA.** Predisposti pacchetti turistici su misura per scoprire l'Adamello Brenta e l'Idro

## Funghi, la Valle del Chiese si apre ai gourmet

La Valle del Chiese apre le porte ai gourmet appassionati di funghi: da questo mese gli uffici turistici del territorio lanciano una serie di particolari «pacchetti» disponibili per tutta l'estate, che si propongono soprattutto di fornire al cercatore più goloso l'occasione di vivere un'esperienza multisensoriale a caccia dei «tesori» del bosco.

È l'occasione gastronomica per scoprire un angolo di Trentino ancora incontaminato e poco conosciuto, incastonato tra le cime innevate del Parco Adamello Brenta e le spiagge del lago d'Idro, famoso in termini di sapori anche e soprattutto per le sue polente dalle mille, interessantissime variazioni. I boschi della zona sono considerati ricchi di funghi di

numerose varietà, dai porcini ai finferli fino alle mazze di tamburo, e considerata la stagione piovosa la raccolta si prefigura abbondante. La Valle del Chiese ha predisposto due proposte che prevedono addirittura l'erogazione del permesso necessario alla raccolta: tra le finalità anche quella di aiutare a conoscere, raccogliere correttamente e conser-

vere adeguatamente i funghi. Il programma settimanale prevede il permesso valido per sette giorni, il pernottamento in pensione completa, un pranzo o una cena nei locali tipici della valle: il costo varia da 280 a 413 euro. C'è anche una proposta weekend, con costi che vanno dagli 80 ai 120 euro. Per informazioni è possibile visitare il sito: [visitchiese.it](http://visitchiese.it). ▶

**FUORI PROVINCIA.** Nel prossimo fine settimana

## Oltrevini di eccellenza

La bellissima cornice della certosa Cantù di Casteggio, in provincia di Pavia, ospita questo weekend la 39ª edizione di Oltrevini, vetrina dedicata alle eccellenze enoiche dell'Oltrepò Pavese. L'evento prevede numerose degustazioni guidate delle tipologie vinicole del territorio.

Gli spazi espositivi e l'enoteca saranno aperti sabato dalle

10 alle 23 e domenica dalle 10 alle 19. Le degustazioni guidate per il pubblico, curate da esperti e professionisti del settore, sono in programma sabato alle 12, 17.30 e 21, nella giornata di domenica alle 11.30, 15 e 17.30. Il numero dei posti è limitato, per questo gli organizzatori consigliano di prenotare. Informazioni ulteriori sul sito [oltrevini.it](http://oltrevini.it). ▶

## LA REALTA' CHE VENDE AL DETTAGLIO CON PREZZI D'INGROSSO

Alcuni esempi:

**Conigli € 4,90 kg.**

Lonza di maiale al trancio	€ 5,90 al kg.
Galline a busto	€ 2,00 al kg.
Petti pollo fettine	€ 6,50 al kg.
Salamelle fresche	€ 4,40 al kg.
Scamone cavallo a fette	€ 8,90 al kg.
Cosce pollo	€ 2,50 al kg.
Macinato per ragù	€ 2,90 al kg.
Salame nostrano	€ 7,80 al kg.



S. Vigilio di Concesio (Bs) - Via della Stella, 87  
Strada delle Gallerie - Tel. 030 2751858 - Cell. 333 1093648

SALUMI TIPICI DELLA VALCAMONICA

## Macelleria Forchini



Cividate Camuno (Bs) - Via Cortiglione, 22  
Tel. 338 8381293 - E-mail: [info@macelleriaforchini.it](mailto:info@macelleriaforchini.it)



**GELMINI e  
CODENOTTI  
SNC**

Commercio  
Ortofrutticolo  
Funghi e Lumache

GUSSAGO (BS)  
Via Trieste, 25  
Tel. 030 2770855  
Fax 030 2521645

**LUOGHI & SAPORI**