

VILLE & CASATI

QUESTO MESE IN REGALO QUATTRO ZAMPE

N° 12

ANNO XX-2009
MENSILE
DICEMBRE
ITALY ONLY
EURO 4,90



LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO

COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PRESTIGIO

FESTA GLAMOUR IN PUGLIA OGGETTI RICICLATI PER UN NATALE PIÙ AUTENTICO

IMMOBILIARE
COME DIVENTARE
PROPRIETARI
DI UN MASO
IN TRENINO

arredare
**TRAME
PREZIOSE**
TESSUTI CLASSICI,
CREATIVI E TRENDY

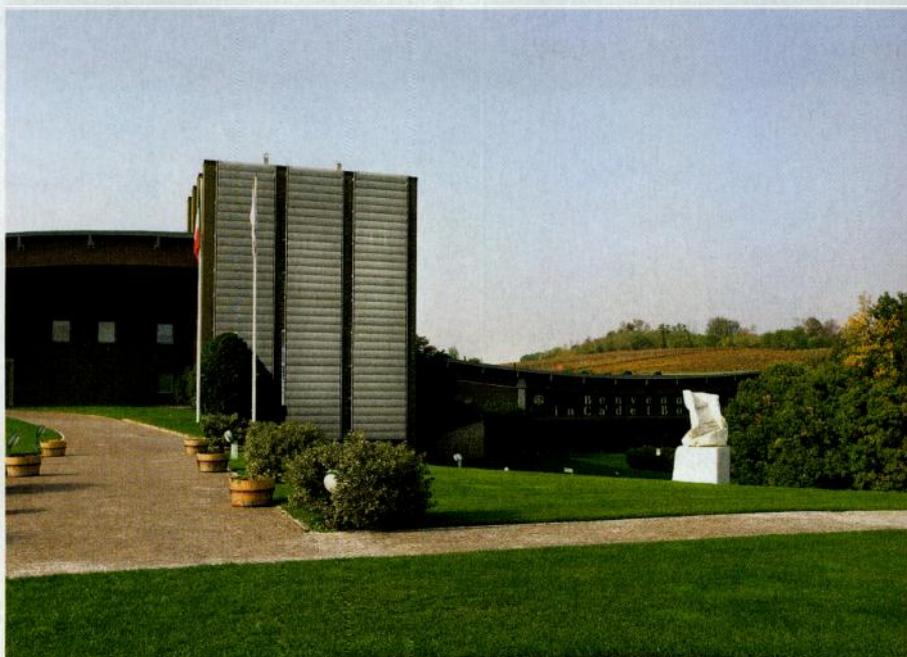


Weekending

Una terra spumeggiante

Con le omonime bollicine a fare da traino, la Franciacorta è una zona ricca di ospitalità, cose buone da mangiare e bei posti da ammirare. Con il vantaggio di poterla visitare anche in soli tre giorni

di ALBERTO LUPET. Il foto di CORRADO BONOMO



In Italia, quando si parla di spumante si tende a mettere tutto in un unico calderone, un po' come se in Francia si chiamasse Champagne non solo il vino dell'omonima regione, ma anche le bollicine di altre zone d'Oltralpe. Per questo, la parola Franciacorta identifica il solo vino spumante Metodo Classico (quindi con rifermentazione in bottiglia) dell'omonimo territorio bresciano a sud-est del lago d'Iseo, oggi DOCG. Con l'occasione facciamo anche

chiarezza sulla parola Franciacorta: non ha nulla a che vedere con la Francia, ma si rifà ai feudi franchi (*curtes francae*), quindi liberi da imposte, di epoca longobarda. Come accade in altre zone d'Italia, il vino ha fatto la fortuna di alcune terre, diventando la bandiera di un insieme che racchiude pure ricchezze turistiche di stampo enogastronomico e non solo. Infatti, con l'alternanza di pianura e colline, col lago e gli antichi edifici, la Franciacorta è una meta turistica

tutta da scoprire e, tra l'altro, molto ben collegata grazie all'uscita dell'autostrada A4 (Rovato) e alla vicinanza di due aeroporti (Bergamo e Verona). Un ideale tour enogastronomico dovrebbe prendere il via dall'azienda Guido Berlucchi di Borgognato (7,5 km da Rovato lungo la SP XI): è qui che, nel 1961, un giovane enologo di nome Franco Ziliani suggerì a Guido Berlucchi di fare il vino "alla maniera dei francesi". Era nato il primo vino spumante di Franciacorta. Oggi il



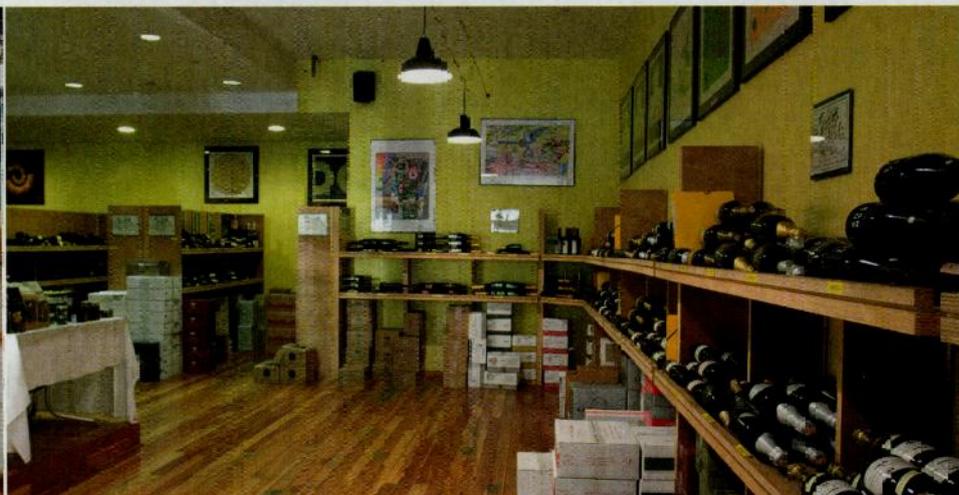


IN SENSO ORARIO, DEGUSTAZIONE AL RUCOL E SALUMI PROPRI; FORMAGGIO VACCINO BAGOSS ALLA DISPENSA PANE E VINI; CREAZIONE DELLO CHEF STEFANO CEEVENI: TIEPIDO DI BRANZINO DI LENZA. SOTTO, CANTINE DEL FRANCIACORTA E PRODOTTI SOLIVE.

dimostrato che questo vino non ha nulla da invidiare a chicchessia, sia come spumante sia fermo. Partito giovanissimo e con nessuna competenza enologica, è oggi a capo di una cantina fantascientifica che ha fatto della qualità la propria ossessione. Dopo una visita di questo spessore, il riposo è d'obbligo. A due passi da Erbusco, arrampicato su una collina nel comune di Colonne, l'Hotel de charme Cappuccini è

Erut '61 (ex Cuvée Storica) omaggia quella primogenitura e a breve si proporrà anche in rosé. Da vedere le vecchie cantine sotterranee, dove tuttora maturano le bottiglie, che in parte si spingono fin sotto Palazzo Lana, sede della fondazione Guido Eerlucchi e da poco anche linea di

punta voluta dalla famiglia Ziliani. Una breve ma gustosa sosta per il pranzo alla Dispensa Pani e Vini, deliziosi dai piatti dello chef Vittorio Fusari, e via verso la vicinissima Erbusco, da Ca' del Bosco. Se Franco Ziliani ha "inventato" il Franciacorta, Maurizio Zanella ha





IN QUESTA PAGINA, IL PIATTO TIPICO DI FRANCIACORTA, IL MANZO ALL'OLIO. AL CONTE DI CARMAGNOLA È SERVITO CON PURÈ E IL PROPRIO EXTRAVERGINE COLLINA MIEABELLA, RISULTATO IL MIGLIOR DOP LAGHI LOMBARDI.

un'oasi di pace. Ricavato in un convento del 1569, offre relax e tranquillità nelle suggestive stanze. Ci sono anche la piscina all'aperto, il centro benessere e l'ottimo ristorante. La mattina si fa colazione fino a mezzogiorno nell'ex refettorio e, lasciando l'hotel, la vista che si ha scendendo dalla collina è assai affascinante. Prossima meta Palazzo Torri, maestosa villa nobiliare dei '600 abbellita e cresciuta nei due secoli seguenti. È come entrare nella macchina del tempo, passeggiando tra gli arredi originali, gli abiti di inizio '900, gli affreschi. Aperto al pubblico per visite guidate, il Palazzo è anche sede di eventi ma vi si può perfino pernottare in alcune delle lussuose stanze con vista sul giardino, con il maestoso cedro di oltre 300 anni. Nello stesso paese, Solive e l'accogliente agriturismo della famiglia Bariselli, dove poter degustare anche i prodotti di produzione propria, quali salumi, carne, olio e naturalmente vino, tanto i Cartefranca rossi e bianchi quanto gli spumanti Franciacorta.

Ricavato all'interno della vecchia stalla di famiglia, offre 8 camere, ristorante e spazi eventi. Il pomeriggio, dopo aver preso possesso della camera al Relais Mirabella, con vista mozzafiato sul lago e squisito ristorante Conte di Carmagnola, è ora dello shopping enogastronomico alle Cantine di Franciacorta: sono a disposizione tutte le etichette di Franciacorta, al fianco dei prodotti tipici e di un angolo wine-bar. La sera può essere trionfalmente conclusa a Rovato, presso lo stellato Due Colombe dove opera lo chef Stefano Cerveni. Servizio attento, sommelierie di prim'ordine, ambiente accogliente fanno da cornice a piatti d'autore fondati sulla tradizione. L'ultima giornata inizia a Provaglio d'Iseo, presso la cantina Bersi Serlini, fondata già nel 1886 e oggi all'interno di una struttura che affianca parti moderne in legno e pietra al complesso storico del 1100. Sette i Franciacorta prodotti, tra cui le cuvée di punta "4" e il popolarissimo Demi-sec (dolce) Nuvola. Per pranzo ci spostiamo

LA STRADA DEL FRANCIACORTA

Da non confondere con il Consorzio del vino Franciacorta DOCG (con il quale ha però in comune il simbolo, la F merlata che si rifa alle antiche torri medievali che caratterizzano il territorio, e la sinergia di intenti), è l'associazione che raduna le più importanti strutture ricettive della zona, dalle cantine aperte al pubblico agli hotel, dagli agriturismi alle dimore storiche, dai ristoranti alle enoteche, ai produttori di gastronomia tipica. La strada è anche un itinerario che abbraccia queste strutture, da Brescia fino ai confini di Sarnico, sul lago, attraversando i più begli angoli di Franciacorta. Nata nel 2000, ha sede nella medesima struttura del Consorzio, a Erbusco, e recentemente ha sviluppato due simpatiche iniziative per promuovere le visite in Franciacorta. La prima è il noleggio dei sistemi di navigazione portatili con tutti gli associati richiamabili dalla memoria; sul sito si può effettuare la prenotazione oppure scaricare gli itinerari per il proprio (TomTom). La seconda riguarda gli itinerari cicloturistici, cinque da 30 Km ciascuno, anche con possibilità di noleggiare le biciclette presso la struttura IseoBike.
www.stradadelfranciaccorta.it





a Ome, dove Al Rocol non è solo un agriturismo da 35 posti letto e un'ottima meta culinaria, ma anche cantina, corsi di cucina e fattoria didattica certificata. Lasciati conigli, asini e bambini, è ora di ripartire,

non prima di aver fatto tappa da Barboglio de Gaioncelli, cantina di tradizione bisecolare che propone diverse etichette di Franciacorta tra cui rosé Donna Alberta a dosaggio zero.

SOPRA, IL SUGGESTIVO HOTEL DE CHARME CAPPUCINI, DOTATO ANCHE DI SPA.
SOTTO, SALONE AFFRESCATO A PALAZZO TORRI (WWW.PALAZZOTORRI.IT).



GLI INDIRIZZI GIUSTI

Le cantine:

Al Rocol,

Ome (BS), tel. 030.6852542,
www.alrocol.com;

Barboglio de Gaioncelli,

Colombaro di Corte Franca (BS),
tel. 030.9826831,
www.barbogliodegaioncelli.it;

Bersi Serlini,

Provaglio d'Iseo (BS),
tel. 030.9823338,
www.bersiserlini.it;

Ca' del Bosco,

Erbusco (BS), tel. 030.7766111,
www.cadelbosco.it

Guido Berlucchi & C.,

Borgognato (BS),
tel. 030.984381, www.berlucchi.it

Solive,

Nigoline di Corte Franca (BS),
tel. 030.9884201, www.solive.it

Dove dormire:

Hotel Cappuccini,

Cologne (BS), tel. 030.7157254,
www.cappuccini.it;

Relais Mirabella,

Clusane d'Iseo,
tel. 030.9898051,
www.relaismirabella.it

Solive;

Dove mangiare:

Dispensa Pani e Vini,

Torbiato di Adro (BS),
tel. 030.7450757,
www.dispensafranciacorta.com

Ristorante Conte di Carmagnola,
c/o Relais Mirabella

Ristorante Due Colombe,

Rovato (BS),
tel. 030.7721534,
www.duecolombe.com

Dove acquistare:

Al Rocol ();*

Cantine di Franciacorta,

Erbusco (BS),
tel. 030.7751116, www.cantinedifranciacorta.it