

TRAVEL

€ 3,90

SAN PIETROBURGO

Storia segreta dell'Hermitage

INDIA

Zanskar, trekking sul fiume ghiacciato

EL SALVADOR

Un Paese giovane e ottimista

OMAN

Il fascino del deserto in riva al mare

MATERA

L'«inferno» diventato «paradiso»



BARCELLONA

Poblenou, il quartiere rinato

PARIGI

Chef stellati per pranzi nei musei

Dossier NEVE

*Le piste più belle in Italia e all'estero
Dove sciare, mangiare e dormire costa meno
Gli altri sport «bianchi»*





TOME D'ALPEGGIO

Luisa e Mara Bonardi nel loro negozio di Iseo. A destra, Stefano Cerveni, chef del ristorante Due Colombe a Rovato, allestito in un mulino del '400.



il latte delle capre bionde dell'Adamello, leggermente affumicato con il ginepro verde. Ottimi quelli di latte vaccino come le robiole, il *silter* della Val Camonica e il *bagoss*, un raro formaggio di alpeggio che raggiunge la maturità dopo 3-4 anni di stagionatura. Da provare nel risotto, oppure nei tradizionali casoncelli (ravioli di pasta fresca), uno dei piatti bresciani più conosciuti. A pochi passi da Bonardi, si trova il **Pastificio alla Pieve** dove Sonia e il fratello Antonio preparano la pasta fresca seguendo le ricette e i ritmi della tradizione. Come i ravioli della nonna ripieni di pasta di salame, da condire con burro e formaggio, i ravioli di carne e gli anolini al prosciutto crudo.

In Franciacorta non mancano i buoni ristoranti. Lo stellato **Due Colombe** a Rovato mette a dura prova i buongustai che si trovano costretti a scegliere tra le deliziose pietanze della tradizione e i piatti più creativi dove lo chef Stefano Cerveni, classe 1969, riesce a esprimere al meglio la sua originalità e le sue doti di equilibrio. Presenti all'appello tutte le specialità del territorio, dai casoncelli alla bresciana con burro, salvia e pancetta affumicata al manzo all'olio con

polenta. Alleggeriti, ma fedeli alle ricette originali, non deludono mai. Per chi ama le esperienze gastronomiche più ricercate vale la pena ordinare «La patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta», oppure la *crème brûlée* di foie gras d'anatra, germogli, fiori e aceto balsamico tradizionale, un equi-

brio perfetto tra morbido e croccante, dolce e salato. Merita una visita **Al Rocol** nella frazione di Ome, un agriturismo dove Gianluigi e Francesca producono una piccola quantità di Franciacorta, Terre di Franciacorta bianco e rosso, Sebino rosso che si può acquistare solo direttamente in azienda. C'è anche una minuscola produzione di miele (acacia, millefiori e castagno), olio spremuto a freddo, grappa e aceti di vino invecchiati nel legno. Conviene programmare lo shopping nel weekend, quando è aperto il ristorante dove ci si può fermare a cena per gustare torte salate rustiche alle verdure, polentina grigliata al gorgonzola, crostini con lardo e miele di castagno e casoncelli con bagoss. Al Rocol organizza anche lezioni per svelare i segreti della cucina locale. Quando la stagione lo permette, gli ingredienti vengono raccolti direttamente dagli ospiti nell'orto.

GLI INDIRIZZI

Capriolo
Polastri Macélér
via Paratico 1
tel. 030.7364164

Erbusco
Bellavista
via Bellavista 5
tel. 030.776200
bellavista.it

Ca' del Bosco
via Albano Zanella 13
tel. 030.7766111
cadelbosco.com

Cantine di Franciacorta
via Iseo 98
(S.S. Rovato-Iseo)
tel. 030.7751116

L'Albereta
via Vittorio II 23,
telefono 030.7760550,
albereta.it

Iseo
Bonardi Formaggi
via Mirolte 16b

Pastificio alla Pieve
via Pieve 29
tel. 030.9821324

Ome
Al Rocol
via Provinciale 79
tel. 030.6852542
alrocol.com

Rovato
Due Colombe
via Roma 1
tel. 030.7721534
duocolombe.com





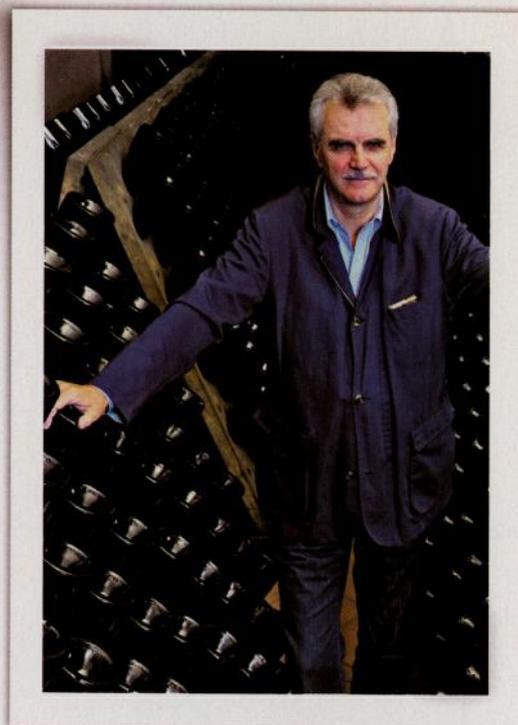
QUESTIONI DI ETICHETTA

Patrizia Larocca dell'enoteca Cantine di Franciacorta, dove si possono acquistare gli spumanti della maggior parte dei produttori della zona a prezzi competitivi. A destra, Mattia Vezzola, enologo di Bellavista, l'azienda di Erbusco fondata da Vittorio Moretti.



Cinque spumanti per un brindisi I suggerimenti di Oscar Seno, sommelier del Due Colombe a Rovato

1. **Andrea Ricci**
Colline della Stella (dosaggio zero)
Gussago
2. **Mosnel**
Emanuela Barboglio Brut
(millesimato 2004)
Camignone di Passirano
3. **Enrico Gatti**
Brut (millesimato 2002)
Erbusco
4. **Majolini**
Aligi Sassu (dosaggio zero,
millesimato 2005) Ome
5. **Camossi**
Rosé
Erbusco



si estende per un chilometro sotto l'azienda. La cuvée Brut Bellavista è l'etichetta più nota. Con la sua spuma bianca, il *perlage* finissimo e il profumo di fiori è un capolavoro di armonia, eleganza ed equilibrio. Mentre l'etichetta più pregiata è la Riserva Vittorio Moretti, composta da chardonnay e pinot nero in egual misura, prodotta solo nelle annate migliori. Elegante, avvolgente, ha bollicine sottilissime che salgono lente e lasciano in bocca il sapore dei frutti di bosco. Un lusso da concedersi almeno una volta nella vita. A differenza di altre cantine, Bellavista non ha un wine shop. Per degustare i vini si va all'**Albereta**, l'esclusivo relais di proprietà della famiglia Moretti inserito quest'anno nella classifica dei 100 migliori hotel del mondo dal *Sunday Times Travel Magazine*. Grazie all'eccezionale bellezza del luogo, alla prestigiosa spa Espace Vitalité di Henri Chenot e al ristorante di Gualtiero Marchesi, primo chef del nostro Paese a ottenere le tre stelle Michelin, nel 1986. Anche se il «padre della cucina italiana» moderna ha polemicamente restituito il prestigioso riconoscimento, la sua «locanda» rimane un punto fermo di qualsiasi viaggio gourmet nella zona.

Per chi desidera acquistare bottiglie di qualità, c'è l'enoteca **Cantine di Franciacorta**, a pochi chilometri dalla collina di Bellavista e dell'**Albereta**, un open space di 500 metri quadrati dove si possono trovare le bottiglie della maggior parte dei produttori locali a un prezzo competitivo. Ospita pure un wine bar con una dozzina di Franciacorta al bicchiere da accompagnare con gustosi stuzzichini. In questa zona, il vino la fa da padrone e mette in ombra le altre specialità enogastronomiche. Che meritano comunque un assaggio. Partiamo dai salumi. A Capriolo, da cinque generazioni, **Polastri Macé-lèr** vende salame tradizionale a macinatura grossa, filetto marinato in bianco e in rosso, salame con il grasso tagliato a punta di coltello e l'eccezionale lardo barricato che profuma di bosco. Ci sono poi alcuni varianti interessanti, come il salame al cacao, da provare con la birra doppio malto, e quello al miele, perfetto con lo spumante. Per trovare ottimi latticini, bisogna spostarsi a Iseo, dove Mara e Luisa, terza generazione dei **Bonardi**, gestiscono l'omonima bottega che propone ricotta fresca, caprini, robiola, taleggio e i formaggi delle valli, profumati come quelli di montagna. Gustoso il *flatuli*, prodotto con

Cologne

Hotel Cappuccini
via Cappuccini 54
tel. 030.7157254
cappuccini.it

Hotel di charme in un convento del XVI secolo, circondato da un parco con un roseto ricco di varietà antiche. Il centro benessere Elis è dotato di una grande piscina scavata nella roccia. Ingredienti naturali nei menu della tavola e dei trattamenti di bellezza. Doppia da 210 euro.

UNA NUOVA AVVENTURA PER LO CHEF STELLATO

Come Gualtiero Marchesi, ha rinunciato alla stella Michelin. Ma non per polemica, è semplicemente l'inizio di una nuova avventura. Il geniale chef Vittorio Fusari ha infatti lasciato i fornelli della storica trattoria Il Volto di Iseo a metà del 2008 per

inaugurare la **Dispensa Pani e Vini**, un locale innovativo che è un po' ristorante, un po' bar, un po' gastronomia di lusso. In un ambiente dal design molto curato, si passa dalla degustazione dei vini nell'enoteca all'acquisto di formaggi e salumi prelibati, dall'aperitivo al cartoccio di pani speciali preparati con lieviti e farine naturali da portare a casa. Si può fare uno spuntino al bancone oppure cenare

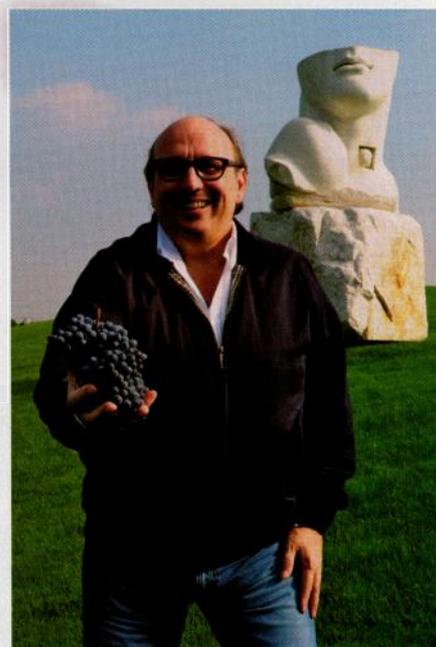
al ristorante, sicuri che la qualità del cibo sarà sempre la stessa. La prima opzione consente di gustare, dalle 9 alle 24, uno stuzzichino (formaggi e salumi di piccoli artigiani), un piatto (per esempio vitello tonnato, manzo all'olio o penne al ragù di lago) e un bicchiere di Franciacorta spendendo circa 20 euro. Il menu degustazione di cinque portate servito al ristorante, invece, costa

45 euro, vini esclusi. Il prezzo di una buona bottiglia si può calcolare semplicemente moltiplicando di circa il 20 per cento il costo della stessa bottiglia nell'enoteca. Un metodo che consente la totale trasparenza ed evita ricarichi esagerati. **Info: Dispensa Pani e Vini, via Principe Umberto, Torbiato di Adro (Bs), tel. 030.7450757. dispensafranciacorta.com**



L'ARTE DELLE BOLLICINE

Da sinistra: Sonia Bresciani, proprietaria del Pastificio alla Pieve, con i ravioli della nonna; i fratelli Francesca e Gianluigi Vimercati dell'agriturismo Al Rocol di Ome; Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco. Alle sue spalle, una scultura di Igor Mitoraj.



Franciacorta vuol dire spumante. Chardonnay, pinot nero e pinot bianco hanno scritto il destino della manciata di paesini disseminati tra la pianura bresciana e il lago d'Iseo, unendo il nome del prodotto al nome del territorio, così come è accaduto per la Champagne.

Le cattedrali delle bollicine sono tante e hanno tutte una storia incredibile da raccontare, quella della ricerca del capolavoro, che ha portato questa terra a un successo internazionale in meno di 30 anni. A Erbusco, la cantina **Ca' del Bosco** porta la firma di Maurizio Zanella, protagonista del rinascimento enologico italiano. La sua cuvée Prestige, sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo, riesce a stregare anche chi beve vino solo nelle occasioni speciali. Accanto a questa etichetta, molte altre eccellenze, fino ad arrivare a quello che molti considerano il migliore spumante italiano: la cuvée Annamaria Clementi, dedicato alla fondatrice dell'azienda, madre di Maurizio Zanella, che negli anni '60 ebbe l'idea di acquistare in Franciacorta una piccola casa in collina, chiamata appunto «ca' del bosc». Un'esplosione di allegria, un'orgia di profumo, un sapore pieno e persistente che proviene

dai *crus* delle annate migliori e da un affinamento a contatto con i lieviti per almeno sette anni. La visita dell'azienda (ingresso: 15 euro) è un'esperienza che tocca tutti i sensi, un percorso emozionale tra legno, sassi, vetro, vapori e colori. Ca' del Bosco è una «casa di vetro», circondata da un giardino lussureggiante, ornato da sculture di Arnaldo Pomodoro, Igor Mitoraj, Rabarama, Stefano Bombardieri, Bruno Romeda. Sempre a Erbusco si trova l'altro fiore all'occhiello della Franciacorta enologica, **Bellavista**, la cantina nata dalla passione di Vittorio Morretti che ha iniziato a vinificare per hobby. Un vulcano di idee che ultimamente ha messo a segno un altro successo. Insieme a Vittorio Fusari, ex chef del Volto di Iseo, ha inaugurato a Torbiato di Adro la Dispensa Pani e Vini, un locale che comprende ristorante, enoteca e bottega di prodotti prelibati (vedi box nella pagina accanto). Un po' più appartata rispetto alla vicina Ca' del Bosco, Bellavista rivela subito un approccio meno orientato alle visite (sono gratuite, ma occorre prenotare). Quattro milioni di bottiglie riposano nella cantina che

DOVE DORMIRE

Iseo - Clusane sul Lago
Romantik Hotel Relais
Mirabella
 via Mirabella 34
 tel. 030.9898051
 relaismirabella.it

Il relais, dotato di campo da tennis e piscina all'aperto, si trova a pochi chilometri dalle migliori cantine della Franciacorta. Le 29 camere si affacciano tutte sul lago e sono immerse in un meraviglioso

giardino. I dettagli curati, l'eleganza degli arredi, i quadri dell'800 alle pareti rendono il soggiorno indimenticabile. Doppia a partire da 75 euro.

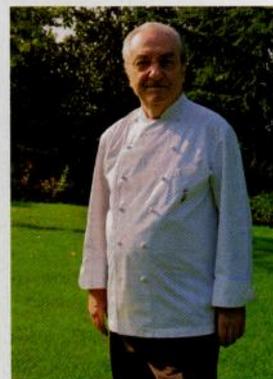
Erbusco
L'Albereta
 via Vittorio Emanuele II 23
 tel. 030.7760550
 albereta.it

Sulla collina Bellavista, in una villa padronale dei primi del '900, il suggestivo resort a cinque



stelle comprende una cinquantina di camere e suite (sopra), rallegrate da camini, arredate con letti a baldacchino e vasche idromassaggio, che si affacciano su un parco rigoglioso. Per un weekend

romantico, prenotate la Cabriolet suite dove, premendo un pulsante, il tetto si apre per consentire di ammirare le stelle. Per completare un'esperienza che appaga tutti i sensi, il relais propone il ristorante di Gualtiero Marchesi (a destra) e l'Espace Vitalité, spa di Henri Chenot. Buona tavola e «remise en forme» in questo eden dei piaceri vanno a braccetto. Doppia da 200 euro.



Aria frizzante

C'è fermento in Franciacorta. Dopo il rifiuto delle stelle Michelin da parte di Gualtiero Marchesi, è Vittorio Fusari il nuovo astro nascente della piccola Champagne bresciana, dove spumeggiano i migliori brut italiani.



Lo chef Vittorio Fusari al bancone della Dispensa Pani e Vini. Nell'innovativo locale, inaugurato lo scorso anno, si può cenare, degustare vini e comprare specialità locali.