A Bologna lunedì giornata col Franciacorta

Questo weekend offre appuntamenti golosi per tutti i gusti. Ecco i più interessanti. I prodotti naturali e biologici saranno in scena a Ferrara, domenica prossima 13 maggio, nel centro storico della città, promossi dagli associati al "Giardino dei semplici" alias da operatori che amano far conoscere tutto ciò che di buono e sano offre la natura. Un'occasione unica, per scoprire e assaggiare tanti nuovi prodotti biologici, tra cui aromatiche spezie, tè e tisane, deliziose confetture di frutta, miele e prodotti da apicoltura bio, salse e paté, profumate erbe aromatiche, pane e frutta secca naturale, biscotti, conserve, prodotti del sottobosco, tutti ottenuti nel pieno rispetto della natura. Il tour del Festival Franciacorta fa finalmente tappa a Bologna. Appuntamento per gli

appassionati lunedi prossimo, 14 maggio, al Royal Carlton Hotel dove, dalle 16 alle 21, sarà possibile degustare il Franciacorta DOCG nelle sue varie e raffinate declinazioni: dal classico Brut all'originale Rosé, dai setosi Satèn ai ruvidi Pas Dosé.
Saranno 42 le cantine presenti per le degustazioni, tra cui le rinomate Contadi Castaldi, (CTCI) 2005. Cantina Ziliani, Castello di Gussago, La Boscaiola, Montenisa

e Solive.
Durante il Festival, poi, si
svolgeranno due interessanti
seminari di approfondimento
(ingresso gratuito, prenotazioni:
eventi.bologna@aisemilia.it) sul
tema del vino di Franciacorta e in
particolare su terroir e vini Satèn,
guidati con competenza da Nicola
Bonera, vincitore del premio di
Miglior Sommelier d'Italia 2010
(info: franciacorta.net). (a.l.)

