

# qui BRESCIA

MENSILE DELLA CITTÀ ANNO 9 - N. 87 - MARZO 2013 - EURO 3

**COVER STORY**  
**BRESCIA RIPARTE DA qui**

Spedizione in a.p. DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1 comma 1, DCB Bergamo in caso di mancato recapito, restituire al mittente - Feltra Periodici S.r.l. Via B. Bono, 10 Bergamo 24121 - Tassa postale BG CPO

**eresi**  
mittente  
CAMP BRESCIA

periodico

Omologato

Posteitaliane

3 0 0 8 7 >  
9 17718281807003



**FOOD PASSION**  
Cibo e dintorni:  
novità, tendenze e ricette "stellate"

**IN MOSTRA**  
Progetto Cibo. La forma del gusto

**MOTORI**  
Nuova Opel Adam  
Proprio come te



**Da Vittorio - Brigata**

Chef: Chicco e Roberto Cerea

Souschef: Paolo Rota

Antipasti: Stefano Bacchelli,

Serse Devit, Hishida Masaki

Primi piatti: Gianbattista Bergamelli,

Mattia Stanchieri

Pesci: Mimmo Ragone, Carlo Moro,

Freddy Salvatierra

Carni: Simone Fratus, Diego Bonetti

Aperitivi: Damiano Riva,

Arianna Franzoni

Pesce Crudo: Mauro Bennato,

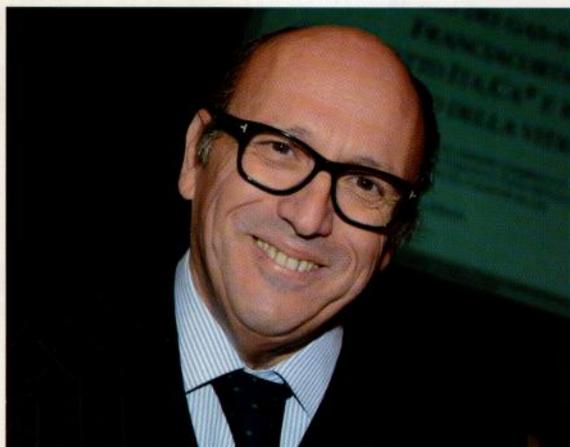
Enrico Pagani, Paolo Mannis

Pasticceria: Graziano Cacciopoli,

Alice Rossi, Fabio Tisti

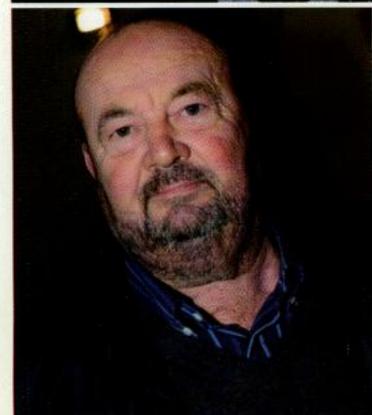
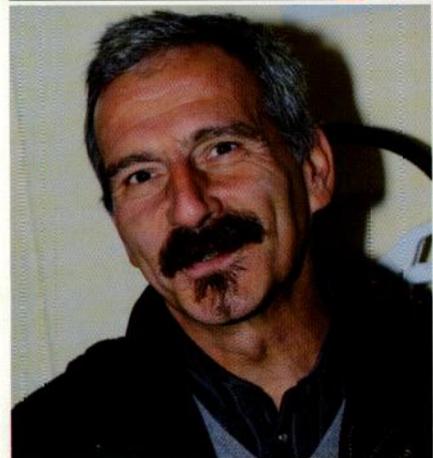
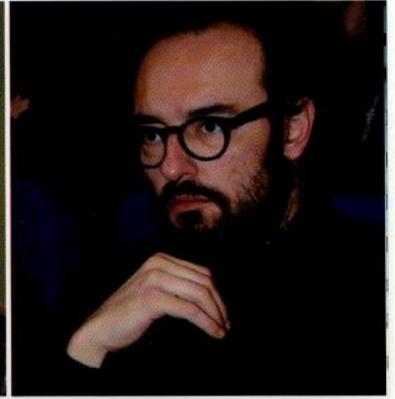
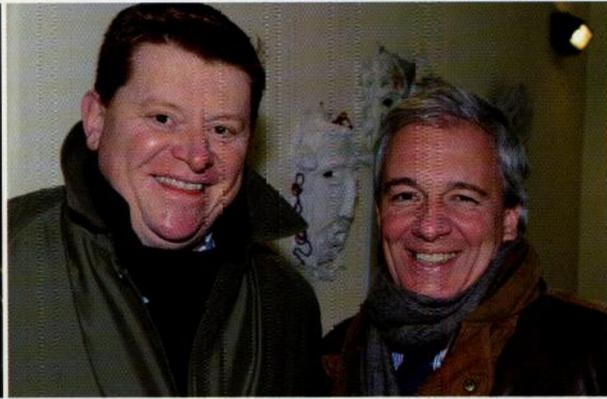
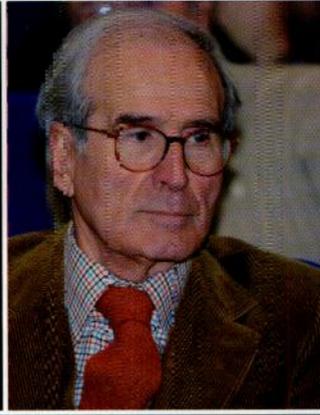
LIVE KITCHEN... STELLATO

## LA FRANCIACORTA È IN PRIMA FILA



“La vitivinicoltura nel suo insieme contribuisce a ridurre l'impatto sull'ambiente provocato da numerose attività produttive, in termini di emissioni di gas serra. Un vigneto può arrivare ad assorbire una quantità di anidride carbonica pari a quella sottratta all'atmosfera da boschi e foreste”. È con queste parole che Maurizio Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta, ha aperto il convegno organizzato ad Erbusco per presentare al pubblico i risultati del primo programma di monitoraggio nazionale condotto a livello territoriale sulla sostenibilità del settore. Seduti al tavolo dei relatori: i membri del gruppo di studio Sata, lo studio agronomico bresciano che con gli esperti Marco Tonni e Pierluigi Donna hanno elaborato il modello di calcolo delle emissioni Ita.ca (Italian wine carbon calculator), Michele Crivellaro di Valoritalia e i ricercatori Andrea Pitacco dell'Università degli Studi di Padova e Angelo Cichelli dell'università d'Annunzio Chieti-Pescara coordinati da un

moderatore d'eccezione, il geologo e primo ricercatore del CNR, Mario Tozzi. Ciò che è emerso dalle indagini effettuate è che i modelli vitivinicoli della Franciacorta possono immobilizzare almeno 15 tonnellate per ettaro di anidride carbonica all'anno. Un risultato sorprendente frutto di un percorso virtuoso di attenzione e di impegno avviato dal territorio e che in due anni ha portato ad un contenimento delle emissioni di gas serra pari a 3mila tonnellate di CO<sub>2</sub> sulle aziende monitorate. Un contenimento delle emissioni, che proiettando il dato sull'intera area franciacortina, salirebbe ad oltre 5mila. Si tratterebbe di un recupero stimabile dall'attività di una zona verde per oltre 300 ettari sulle aziende monitorate e fino a quasi 700 con la proiezione sull'intera DOCG. Soddisfatto il Consorzio Franciacorta, ente capofila del progetto i cui risultati aprono ad uno scenario totalmente nuovo, che fa della viticoltura un'attività sostenibile lungo tutto il processo produttivo.



# FRANCIACORTA: UN VINO, UNA TERRA

Per le immagini si ringrazia il Consorzio per la tutela del Franciacorta

*IN POCO PIÙ DI 50 ANNI, IL FRANCIACORTA SI È AFFERMATO QUALE  
UNO DEI PIÙ BLASONATI AMBASCIATORI DEL MADE IN ITALY.  
UN RISULTATO STRAORDINARIO FRUTTO ANCHE DELLE ATTIVITÀ  
SVOLTE DAL CCNSORZIO CHE NE TUTELA IL MARCHIO E NE VALO-  
RIZZA L'IMMAGINE*



Dai vigneti delle colline moreniche adagiate sulle sponde del lago d'Iseo, in provincia di Brescia e a due passi da Milano, nasce il Franciacorta. Un nome che non solo identifica il vino, ma che racconta lo splendido territorio che lo esprime ed il metodo di produzione utilizzato: il metodo classico o, meglio, Metodo Franciacorta, così denominato per sottolineare l'unicità che contraddistingue questo vino, il cui disciplinare è il più severo al mondo relativamente a questa tipologia.

IL FRANCIACORTA, è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione 'Franciacorta', abbandonando per sempre l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, come accade in Europa solo per il Cava spagnolo e per lo Champagne. Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità: è questo l'imperativo del Consorzio Franciacorta e dei suoi produttori che impiegano esclusivamente vitigni nobili (Chardonnay e/o Pinot nero ma è ammesso anche il Pinot bianco in misura non superiore al 50%), raccolta a mano, rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti, non inferiore ai 18 mesi per i Brut, 30 per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve.





## FRANCIACORTA: UN VINO, UNA TERRA



Franciacorta rappresenta un caso unico in Italia che, in poco più di 50 anni, grazie alla passione e all'impegno dei suoi produttori, si è affermato quale uno dei più blasonati ambasciatori del migliore Made in Italy nel mondo. Un vino sempre più richiesto non solo per le occasioni speciali, ma anche per i momenti di tutti i giorni, da accompagnare a tutto pasto anche perché gli abbinamenti sono infiniti in base alla tipologia (Millesimato, non Millesimato, Rosé, Satèn, Riserva): dai piatti delle tradizioni regionali italiane alle interpretazioni della cucina internazionale. In questa direzione si muove l'accordo di partnership siglato tra Franciacorta e Slow Food Italia per realizzare iniziative studiate ad hoc nelle quali 'buon gusto' e tipicità sono protagonisti esclusivi tra le più significative realtà enogastronomiche. A fronte del riconoscimento crescente da parte di un pubblico sempre più vasto e variegato, il Franciacorta sta esplorando nuovi segmenti di mercato in linea con il posizionamento consolidato nei più esclusivi settori dedicati ai prodotti di alta gamma. Ecco quindi le collaborazioni con prestigiose case automobilistiche come Maserati, Porsche, Mercedes e l'importante partnership stretta con la Camera Nazionale della Moda Italiana. Il Franciacorta sarà, infatti, il brindisi ufficiale delle sfilate milanesi donna - uomo per il prossimo triennio. Ambito, questo, con il quale condivide artigianalità, eleganza e qualità, ovvero i tratti distintivi del Made in Italy.

LA FRANCIACORTA, un'area che comprende 19 Comuni della Provincia di Brescia (compreso il Comune di Brescia) per una superficie totale di 20.000 ettari, è il prezioso territorio dal quale nasce il Franciacorta. Il patrimonio culturale, storico e naturale di questa terra è racchiuso in un ambiente ricco di bellezza, che fa della Franciacorta un territorio da scoprire, assaporare e respirare. Proprio per l'attenzione da sempre rivolta verso il territorio e l'ambiente, il Consorzio Franciacorta, primo in Italia, ha avviato un programma volontario di autocontrollo delle emissioni di gas serra. Il calcolatore, condiviso in campo internazionale, si chiama Ita.Ca©, misura l'impronta carbonica e contemporaneamente fornisce le conseguenti indicazioni per rendere la produzione più sostenibile. A oggi il 60% dell'area franciacortina ha aderito a tale progetto ed i risultati sono ottimi: si sono ridotte le emissioni di CO2 di ben 3.000 tonnellate. Il Consorzio è inoltre impegnato per progettare una Franciacorta che sappia conservare ed 'esportare' la propria bellezza, insieme a tutte le amministrazioni locali. Studiare e realizzare moderne ed efficaci forme condivise di tutela del territorio, diffonde un messaggio che parla di lungimiranza, di sensibilità, di coerenza, di qualità. Il Consorzio per la tutela del Franciacorta è l'organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta. Il suo lavoro si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione (il più severo al mondo in questa tipologia di vino); dall'informazione al consumatore, alla vigilanza sui prodotti nella fase di commercio fino alla promozione del Franciacorta, quale espressione di un territorio, un vino e un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Maurizio Zanella e conta 106 aziende produttrici.

qui con noi

Maurizio  
Zanella

PRESIDENTE  
DEL CONSORZIO  
FRANCIACORTA

**Presidente Zanella, possiamo svelare in anteprima qualche dato sull'attività 2012 del Consorzio?**

“Diffonderemo il bilancio ufficiale dell'attività del Consorzio tra qualche mese, per ora posso solo anticipare delle sensazioni. Ad esempio in tema di tutela del territorio. Un tema molto caro al Consorzio e su cui stiamo investendo molto affinché si possa innalzare la qualità del vino che sarà migliore se prodotto in una terra più salvaguardata”.

**In che modo il Consorzio sta portando avanti quest'obiettivo?**

“Nel perseguimento di quest'obiettivo il lavoro del tavolo “Terre di Franciacorta” si è rivelato strategico. Si tratta di un summit di 18 sindaci, presieduti dal primo cittadino di Paderno Franciacorta Antonio Vivenzi, che pone al centro lo sviluppo sostenibile del territorio franciacortino, avviato nel 2007. Nel portare avanti questo progetto che delinea il futuro del territorio, il Consorzio insieme a “Terre di Franciacorta” ha affidato allo studio di professionisti “Agorà” di Reggio Emilia il compito redarre un piano strategico che consentirà di progettare il futuro della zona in maniera unitaria. Lo studio, che costerà circa 400 mila euro, definirà le linee socio-economiche, urbanistiche e di sviluppo da adottare e metterà in evidenza le necessità dell'area”.

**Lei si è già fatto un'idea di quali siano le necessità della Franciacorta?**

“Posso dirle che bisogna innanzitutto sensibilizzare le aziende vitivinicole ad avere un impatto ambientale zero. Per quanto riguarda la tutela del territorio, credo sia giusto evitare gli scempi edili come la costruzione di centri commerciali che deturperebbero il paesaggio. Non sono considerazioni da “Verdi” incalliti, ma di persone con buon senso che hanno a cuore la salvaguardia della propria terra. È inutile continuare a costruire quando molte case ed appartamenti sul mercato rimangono sfitti ed invenduti per anni. Bisogna guardare alle necessità del territorio e salvaguardare la sua identità. “Imporre” delle convenzioni come ad esempio, limitare la scelta dei colori delle case a due o tre, avere balconi sempre verdi e fioriti e dare nuovo impulso alla rete di piste ciclabili, sancirebbe un passaggio culturale che darebbe al territorio connotati facilmente riconoscibili e un aspetto gradevole, con l'impegno di tutti e spendendo poco”.

**Parliamo del vino Franciacorta. Com'è stata l'annata 2012?**

“È stato un anno che ha prodotto un “vino di sacrificio”. Nella vendemmia 2012 abbiamo portato la resa da uva a vino al 60%. Una resa molto bassa, ma che allo stesso tempo ha conferito maggiore qualità a tutti i prodotti”.

**Le bollicine Franciacorta hanno un punto debole?**

“La spada di Damocle del nostro vino è l'esportazione. Stiamo affrontando una crisi mondiale e l'export del Franciacorta è ridotto al 10%. Da tre anni il Consorzio si sta impegnando per crearne i presupposti. Ad oggi le nostre bollicine sono destinate soprattutto alla Svizzera, agli Stati Uniti, alla Gran Bretagna e al Giappone. Ancora troppo poco per battere la concorrenza con lo Champagne”.



# È FOOD MANIA

*SI SUSSEGUONO GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI, COSÌ COME LE FIERE DEL SETTORE E LE MANIFESTAZIONI CHE SI PREFIGGONO DA UN LATO DI DIFFONDERE UNA CULTURA ALIMENTARE PIÙ CRITICA E CONSAPEVOLE E DALL'ALTRO DI PROMUOVERE LE TIPICITÀ LOCALI. SCOPRIAMONE ALCUNE...*

A cura di Raffaella Mora

Alcune si sono consolidate negli anni sino a consacrarsi come vere e proprie iniziative di riferimento, non solo a favore del settore ma pure alla portata di appassionati e semplici curiosi. Altre continuano a rimanere nella loro nicchia, ritagliandosi eleganti spazi d'élite. Quel che è certo è che anno dopo anno le manifestazioni enogastronomiche di ogni foggia e tipo attirano un numero crescente di visitatori e contribuiscono a diffondere la cultura dell'alimentazione e la conoscenza delle tipicità locali, oltre a rappresentare un elemento non trascurabile di attrazione turistica.

A Brescia, per esempio, nei padiglioni di Brixia Expo si è conclusa nei primi giorni di febbraio la seconda edizione di "Golositalia", fiera dedicata alle eccellenze del settore gastronomico che si è chiusa con oltre 16mila presenze. A farla da padrone tra i 400 espositori, non solo prelibatezze "de noalter", ma pure escargot francesi, formaggi inglesi, birre svizzere, dolci ungheresi e paella alla ricerca del miglior abbinamento possibile con la crème del made in Italy. Al Centro Fiera di Montichiari (Bs) a fine febbraio ha aperto i battenti "Aliment&Attrezzature", esposizione rivolta agli operatori del settore Ho.Re.Ca. che ha visto anche la disputa della finale, tra bresciani e bergamaschi, del campionato italiano baristi e caffetterie "Trismoka Challenge". Parallelamente si sono tenuti il "Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana" - concorso internazionale con la partecipazione di trenta squadre in rappresentanza di istituti di formazione professionale turistica ed enogastronomica italiani ed europei - e il primo Galà della Pizza, con appetitosi momenti di degustazione per i visitatori.

Bergamo, dal canto suo, conta su "Pianeta Gourmarte", appuntamento che ha tenuto banco alla Fiera di Bergamo a fine dello scorso anno (e già in calendario per il 2013 dal 30 novembre al 2 dicembre). Anche qui si sono date appuntamento le eccellenze del panorama enogastronomico e dell'arte agroalimentare, che hanno "condito" la manifestazione con decine di assaggi, con menù giornalieri, corsi per imparare a creare stuzzichini creativi o a preparare in casa la focaccia del secolo.

Spostando i riflettori sugli appuntamenti futuri, e traslando l'attenzione sul vino, immancabile un accenno all'evento che è ormai un must: Vinitaly. Dal 7 al 10 aprile alla Fiera di Verona tornerà il salone di riferimento del comparto vitivinicolo, che lo scorso anno ha ospitato qualcosa come 4mila espositori e 140mila visitatori provenienti da 110 Paesi.

