

weekend

LOMBARDIA



VINI NOBILI

Accanto, degustazione del Franciacorta Docg. Sotto, il castello di Bornato.



BOLLICINE IN FRANCIACORTA

Sulla strada spumante

All'uscita di Palazzolo, sull'autostrada tra Bergamo e Brescia, il paesaggio non è incoraggiante. Si vedono solo capannoni industriali. Ma dopo pochi minuti verso il lago d'Iseo cominciano le colline coperte da vigneti. Siamo in Franciacorta. A Capriolo Giovanna Sveva Ricci Curbastro, presidente della Strada del Vino, ci riceve nell'azienda di famiglia (tel. 030.736094), sempre aperta per visite al museo Agricolo e degustazioni. «Fino a non molti anni fa la Franciacorta correva il rischio di diventare un distretto industriale», racconta. «La salvezza è stata il vino, il nostro spumante dal metodo champenois. Ha creato un importante movimento turistico e preservato la bellezza del territorio». La Strada del Vino parte da Sarnico, sull'Iseo. Dopo Capriolo si toccano Adro e Corte Franca. A Provaglio d'Iseo si

visita il monastero di San Pietro in Lamosa, fondato nell'XI secolo dai cluniacensi venuti dalla Francia a importare le viti. La vista sulle Torbiere del Sebino è magnifica. A Borgonato ci sono le cantine Berlacchi (tel. 030.984381). A Erbusco Gualtiero Marchesi conduce la pluristellata locanda L'Albereta. Dopo Rovato, la Strada del Vino risale verso nord. A Monticelli Brusati, nella zona più selvaggia e autentica della Franciacorta, l'azienda Castelveder (tel. 030.652308) apre la cantina per visite e degustazioni guidate con passione. Nella vicina azienda La Montina (tel. 030.653278) l'accoglienza comprende un tour tra le opere dell'artista Remo Bianco. Dopo si punta su Brescia. Un'ultima sosta all'Abbazia ovetana di Rodengo Saiano e poi ci inchiodiamo di nuovo sull'autostrada. **IGOR RUCCARI**

LE INFORMAZIONI

COME SI RAGGIUNGE

Da Milano: A4 per Venezia, uscita Palazzolo, SP per Sarnico. Da qui, indicazioni per la Strada del Vino. Si rientra sull'A4 a Brescia Ovest o a Ospitaletto.

PER DORMIRE

FRANCIS RELAIS

FRANCIACORTA

via Manzoni 29, Colombaro, tel. 030.9884234. Nel verde, camere spaziose e moderne. Con palestra e ristorante. Doppia da €138.

AL ROCOL

via Provinciale 79, Ome, tel. 030.6852542. Agriturismo con cantina e ristorante. Camere con mobili d'epoca. Doppia a €60.

PER MANGIARE

CASCINA CARRETTO

via Costa Sotto, Erbusco, tel. 030.7268049. In un vasto agriturismo con camere. Da provare: tagliolini ai mirtili, chiodini e formaggio bagos. Chiuso martedì. €30.

HOSTARIA

UVA RARA

via Foina 42, Monticelli Brusati, tel. 030.6852643. Accogliente, cucina tradizionale. Risotto agli asparagi, manzo all'olio. Chiuso mercoledì. €40.

ASSAGGI SU APPUNTAMENTO

Di solito le aziende della Franciacorta richiedono la prenotazione telefonica per ricevere i visitatori, specie nel weekend. Ma in primavera si tiene la rassegna *Di Cantina in Cantina*, con aperture programmate per tutto sabato e domenica. Ecco i prossimi appuntamenti: il 25, 26 e 27 aprile è il turno delle aziende Ricci Curbastro, a Capriolo, e Ferghettina, ad Adro; l'1, 3 e 4 maggio Al Rocol, a Ome, e Barone Pizzini, a Timoline; il 10 e 11 maggio Bonomi Tenuta Castellino, a Coccaglio, e La Boscaiola, a Cologno. Le ultime cantine sono Bersi Serlini, a Provaglio, e Villa, a Monticelli Brusati, il 14 e 15 giugno. Per il programma completo: tel. 030.7760870, www.stradadelfranciacorta.it. Oltre al Franciacorta spumante Docg, uno dei migliori d'Italia, la zona produce il bianco fermo Terre di Franciacorta Doc, l'omonimo rosso Doc e il rosso Sebino Igt.

