

Franciacorta in tour

È l'evento dell'estate. 'The Floating Piers' del land artist bulgaro-newyorkese Christo darà un'emozione irripetibile: camminare sulle acque del lago d'Iseo. L'occasione per un viaggio appassionante nella terra delle bollicine made in Italy

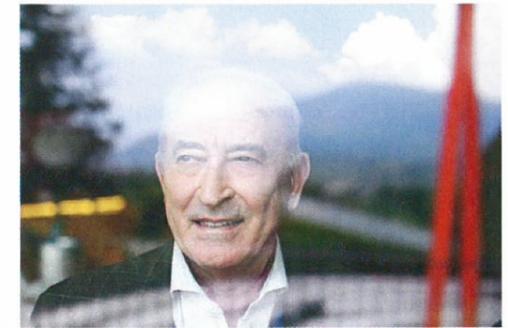
di Rosaria Zucconi — foto di Settimio Benedusi

ing Piers', la spettacolare installazione
fotografata durante il work in progress
i maggio. In evidenza la struttura
nte che 'abbraccia' l'isoletta di San Paolo,
della famiglia Beretta.



“Produrre il Franciacorta esige passione, pazienza nella ricerca della perfezione, velocità nell’innovazione e rispetto della tradizione. E la fierezza di far conoscere e amare il frutto di un territorio unico”

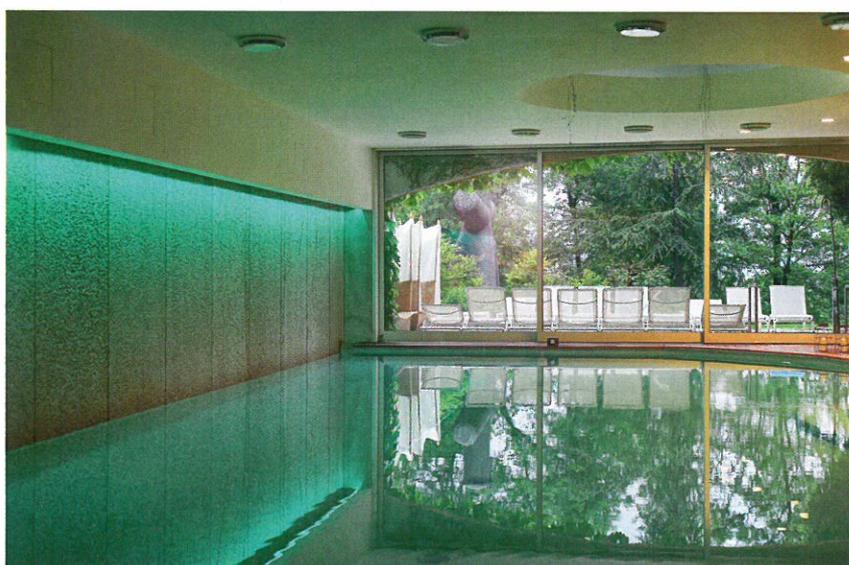
Vittorio Moretti



Vittorio Moretti, presidente del Consorzio Franciacorta e patron di Bellavista. Pagina accanto: men at work a Sulzano. E nel vigneto Bersi Serlini, casetta-ristorante dello chef Andrea Mainardi.

Mai Nando Soardi, stimato pescatore di professione a Monte Isola, avrebbe immaginato di camminare sulle acque del lago d’Iseo per raggiungere la terraferma. Tutta la vita passata a dominarlo da una barca da pesca o dalla terrazza-pontile del delizioso ristorante di famiglia Locanda al Lago. Eppure, dal 18 giugno al 3 luglio potrà farlo percorrendo l’opera ‘The Floating Piers’, lui come gli oltre 500mila visitatori attesi da tutto il mondo, magari di notte prima di uscire a ritirare le reti, e chissà che emozioni quando sentirà il movimento delle onde sotto i piedi e non più dalla barca. A permettere questo ‘miracolo’ è l’artista performer Christo, bulgaro-newyorkese, noto per aver impacchettato monumenti e scenari naturali, affascinato dall’atmosfera carica di nostalgia del lago e colpito dall’immediato riconoscimento, da parte delle autorità locali, del valore della sua installazione. A pochi giorni dall’inaugurazione il suo invito è: “Mettetevi gli occhiali da sole, toglietevi le scarpe, camminate assaporando la sensazione di galleggiamento, godetevi con calma il paesaggio. E la cosa più sexy che possiate fare”. Ma se Christo è l’emozione da cogliere al volo, la vicina Franciacorta è una scoperta di respiro più profondo e duraturo. Altrettanto affascinante, ricca di storia, appassionante racconto di personaggi illuminati che hanno fatto dell’arte di produrre bollicine una delle eccellenze più apprezzate e conosciute nel mondo. Durante i 15 giorni dell’evento artistico, e soprattutto nel weekend del 25 e 26 giugno, il Festival d’Estate della Franciacorta, fatto di concerti, cene, visite in cantine, picnic nelle vigne, darà un assaggio di un territorio accogliente quanto interessante. Antiche pievi, abbazie e monasteri, dimore storiche, deliziosi borghi, parchi naturali, opere d’arte contemporanea che arricchiscono cantine come Bellavista, Ca’ del Bosco e La Montina. Il Consorzio per la tutela del Franciacorta, nato nel 1990, impone norme rigide e scrupolose ai suoi produttori che impiegano esclusivamente vitigni nobili del suo territorio (20.000 ettari), la raccolta a mano delle uve, la prima fermentazione naturale, e la successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti in bottiglia. Un metodo che garantisce una qualità costante, frutto della perfetta unione tra le tecnologie più moderne e la maestria dei viticoltori del territorio. Tutto ha inizio dall’incontro tra Franco Ziliani, giovane e vulcanico enologo pieno di sogni, con Guido Berlucchi, discendente dei conti Lana de’ Terzi. Entrambi convinti, dopo un viaggio nello Champagne, che il territorio della Franciacorta fosse titolato a produrre un vino con il metodo champenoise. In una sala dello storico palazzo Lana Berlucchi, oggi sede di rappresentanza dell’azienda, Franco Ziliani ricorda la storia: “I primi tentativi nel ‘56 non hanno successo, non riesco ad avere un vino di base microbiologicamente adatto alla fermentazione. Insisto e curo scrupolosamente ogni gesto, le attrezzature e i recipienti, e dopo tante prove ed errori finalmente nel ‘61 la fermentazione riesce”. E proprio nell’antica cantina scavata dagli avi di Guido Berlucchi nel 1680 ci guida la figlia

di Franco, Cristina Ziliani, che ci mostra la prima bottiglia di Franciacorta. Custodita in una teca, testimonia il sogno di due pionieri che ha generato una realtà di tanti appassionati e geniali produttori, oggi espressa in oltre 16 milioni di bottiglie vendute nel mondo. La cultura delle bollicine, che si respira in ogni cantina, piccola o grande, attira un pubblico sempre più vasto e si accompagna a quella gastronomica, un sapiente mix di tradizione e innovazione, presente nelle locande di paese, così come nei ristoranti più famosi. Nel borgo medievale di San Vitale, lo chef Stefano Cerveni del ristorante stellato Due Colombe ricerca l’equilibrio perfetto tra ingredienti di qualità ben leggibili, trattati con rispetto usando tecnica e passione. “Non amo l’effetto stupore, gli ospiti devono stare bene, gustando piatti sinceri, sani, apparentemente semplici, che fanno venir voglia di tornare. Qui lavoro in tranquillità, tutto il contrario dei ritmi serrati, veloci e imprevedibili che vivo a Milano al Palazzo della Triennale, un’esperienza esaltante, di pura adrenalina”. Riprendersi il proprio tempo è anche la filosofia dell’Albereta, elegante Relais & Châteaux con l’Espace Henri Chenot, un luogo magico, accogliente, elegante in ogni dettaglio, con proposte enogastronomiche di grande qualità curate dallo chef Fabio Abbattista. Dall’Albereta, a piedi, uno sguardo ammirato ai vigneti che come una texture perfetta disegnano il paesaggio, e un altro alle opere d’arte che punteggiano i prati all’inglese, raggiungiamo la cantina Bellavista, dove incontriamo Vittorio Moretti, imprenditore a tutto campo, dal calcestruzzo alle costruzioni, dall’hôtellerie alla nautica. Guida d’eccezione, ci introduce in quelle che potremmo definire cattedrali del vino, con un’allure contemporanea, tecnologica, brillante di acciaio inox, e con un’anima antica nella parte buia, nascosta, scavata nella terra, dove avviene la seconda fermentazione in bottiglia. Affascinante, nei lunghi corridoi dai soffitti voltati, l’immagine degli esperti nel remuage, che imprimono un lieve movimento alla bottiglia, finché le bollicine raggiungono la perfezione. – www.franciacorta.net

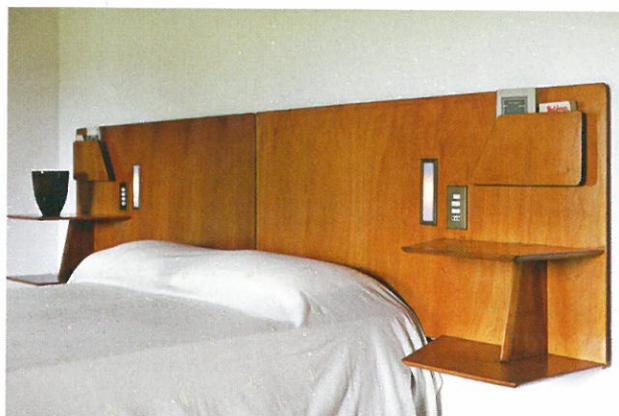


Dall'alto, la Cupola, il cuore antico della cantina Bellavista. La piscina del Relais & Châteaux L'Albereta, una villa primi '900 ristrutturata dalla famiglia Moretti, dove il talentuoso chef Fabio Abbattista con la sua brigata rielabora la cucina del territorio nel VistaLago Bistrò e nel ristorante Leonefelice, a destra, illuminato dal lampadario di Dimore Studio.





La sede di Bersi Serlini riunisce nel progetto di Flavio Albanese il nuovo e l'antico, gli spazi per l'accoglienza e la cantina. Arredi d'autore, di Gio Ponti nelle camere, in basso, e di Rietveld nel ristorante, al centro. In alto, Franco Ziliani con la figlia Cristina, della cantina Berlucchi. A destra, Marina Tonsi Franzoni di CorteBianca, sostenitrice dell'agroalimentare etico.





Nella storica cantina Barone Pizzini, pioniere nella viticoltura biologica, si lavano a mano le barrique. In basso, rustico chic per il Cappuccini Resort, nel ristorante guidato dallo chef Fabrizio Albini e nelle camere. Infine Camilla Alberti, vicepresidente di Strada del Franciacorta, della cantina Castelveder, una meta da non perdere.





Erbe, fiori, insetti, in un vigneto biologico, dove per la difesa e il nutrimento delle piante si usano sostanze naturali. In alto, lo chef Stefano Cerveni nel ristorante stellato Due Colombe. A destra e in basso, arte a Ca' del Bosco: all'interno della cantina l'iperrealista 'Rinoceronte' di Stefano Bombardieri; all'ingresso il 'Cancello Solare' di Arnaldo Pomodoro.

