

Visto che viaggiate

a cura di Giorgio Barbieri

weekend, vacanze e passeggiate

Caccia al tesoro tra i gioielli di Franciacorta

Un'iniziativa originale per conoscere ville storiche, abbazie e castelli degustando lo spumeggiante vino locale

Scoprire un territorio, i suoi prodotti, i suoi tesori d'arte attraverso una caccia al tesoro: è questa la curiosa e divertente proposta dell'associazione Strada del Franciacorta per il 19 settembre. E il gioco può essere lo spunto per trascorrere un rilassante weekend in campagna nel periodo della vendemmia, tra i colori dolci delle campagne e sapori «inebrianti». I concorrenti passeranno una giornata all'aria aperta, imparando anche qualcosa di più sulla Franciacorta, queste dolci colline tappezzate di vigneti a sud del lago d'Iseo, in provincia di Brescia, note soprattutto per l'eccellente vino cui danno il nome, lo spumeggiante Franciacorta, re italiano delle bollicine. La caccia al tesoro (il raduno è previsto alle ore 8,30 all'Outlet di Franciacorta di Rodengo Saiano, con partenza alle ore 10, mentre l'arrivo è fissato in piazza Cavour a Rovato alle 17,30; iscrizioni: 40 euro a persona, entro il 15 settembre telefonando allo 03049544), uno degli appuntamenti di maggior richiamo del Festival del Franciacorta in programma dal 18 al 20 settembre, porterà alla scoperta di castelli medioevali, antiche abbazie e ville patrizie, cantine blasonate, eleganti hotel e



160 euro per un weekend
a persona

Un giorno in mezza pensione, due pasti nei ristoranti tipici, caccia al tesoro, visita guidata alla mostra, degustazione vini e prodotti tipici all'antenna Antica Fratta

famosi ristoranti dove assaggiare i tipici piatti della zona, come la **linca al forno e i bolliti**. Fra le tappe d'obbligo, **villa Lechi di Erbusco** con il banco d'assaggio dove si potranno degustare i Franciacorta di un'eccellente serie di aziende, e due cantine, dove i concorrenti conosceranno i segreti della lavorazione di questo inimitabile vino. In palio per i partecipanti, bottiglie di Franciacorta e weekend in dimora storiche, agriturismo e alberghi prestigiosi della zona, cene nei ristoranti (info: Strada del Franciacorta, tel. 0307769870, www.stradadelfranciacorta.it). L'unico requisito richiesto è che ogni equipaggio sia composto da almeno due persone, che poi po-

tranno scegliere di muoversi a cavallo, in bicicletta o in automobile. Fra le molte iniziative che animeranno la zona durante il fine settimana, da non perdere è la raffinata rassegna «Amore e bollicine - Un secolo di abiti di sposa», allestita nei saloni ottocenteschi dell'Antica cantina Fratta di Monticelli Brusati (Bs), una delle cantine più esclusive e di nicchia della zona. In mostra, preziosi abiti da sposa dall'800 ai giorni nostri, provenienti dal Museo della Moda e del Costume della Fondazione Giacomini - Meo di Cilverghe, abbinati ai Franciacorta dell'azienda (ingresso con visita guidata alla cantina e degustazione vini e prodotti tipici: 5 euro; info: tel. 030652068).



Amore e bollicine

DOVE MANGIARE E DORMIRE



● **Agriturismo Al Rocol**, via provinciale 79, Dme (Bs); tel. 0306852542. Pernotamento in camera doppia per due persone: 55 euro; mezza pensione: 12,50 euro in più a persona, escluse bevande.

● **Hotel ristorante Dossello**, via del Dossello 30, Clusane d'Iseo (Bs); tel. 030.9829130. Prezzo: 65 euro per pernottamento in camera doppia; 75 euro per la camera doppia con prima colazione; mezza pensione 55 euro a persona escluso bevande.

● **Ristorante Santa Giulia**, via Battisti 7, Timoline di Corte Franca (Bs); tel. 0309028348. Prezzo: 30-35 euro, vino escluso. Cucina del territorio, alleggerita e reinterpretata.

● **Ristorante Due colombe**, via Roma 1, Rovato (Bs); tel. 0307721534. Prezzo: 35-60 euro, vino escluso. Specialità: manzo all'olio.

PREZZI VERIFICATI DA "VISTO" VALIDI PER SETTEMBRE

DA NON PERDERE

A Rodengo Saiano Polio diventa re

Accanto agli aromi del vino, la Franciacorta presenta anche quelli dell'olio, con la **mostra-mercato Sapor d'olio** (entrata gratuita; info: 030614936), che metterà in vetrina nella suggestiva cornice dell'abbazia olivetana di Rodengo Saiano, una delle più belle e ricche di storia e arte della Lombardia, gli extravergine d'oliva di 14 consorzi italiani. In programma: degustazioni guidate per adulti e bambini; e convegni. Nei ristoranti del paese si potrà assaggiare il piatto simbolo della Franciacorta, ovvero il gustoso **manzo all'olio con polenta**, e una serie di piatti provenienti dalle varie cucine regionali, dove protagonista è sempre l'olio.



COME ARRIVARE

● In auto: autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Rovato ● In treno: stazioni di Palazzolo sull'Oglio o di Rovato