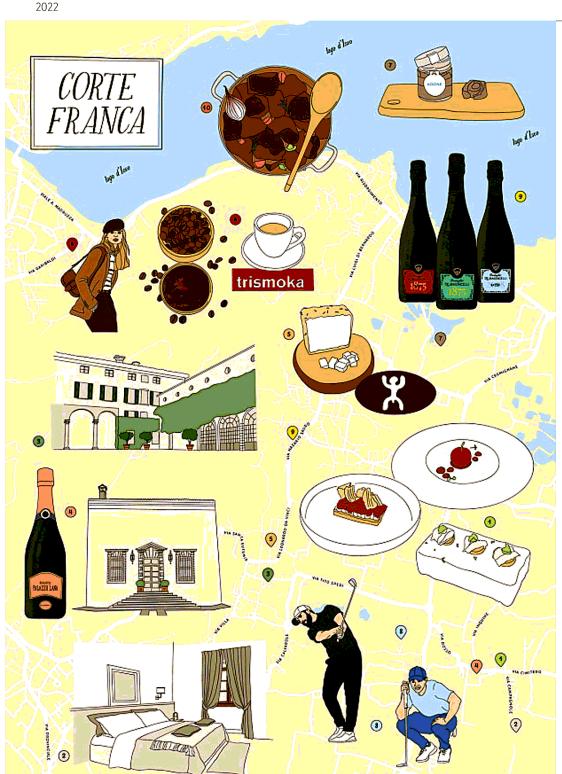
FRANCIACORTA TOUR

COOK.CORRIERE.IT



SPORT E DEGUSTAZIONI IL PIACERE VINTAGE

di Emilia Mistica, illustrazione di Monica Lovati

Giro tra le vigne e partita a golf, nel percorso Rosé, con nove buche dedicate alle cantine più rinomate. Ma anche viaggio fra dimore storiche, una scuola di caffè e prelibatezze locali: dai pesci di lago al salmì, fino al Castellaccio

1. IL RISTORANTE «DUE COLOMBE»

È una cucina moderna basata sulla tradizione quella dello chef stellato Stefano Cerveni. Tra i classici: patata viola, gambero rosso e Franciacorta. (via Foresti, 13, Borgonato)

DOVE DORMIRE

LE QUATTRO TERRE

Resort agrituristico. Le camere sono ricavate dagli antichi alloggi al primo piano dell'antico casale. Location ideale per un matrimonio country. (via Risorgimento, 11)

3. DA VEDERE

PALAZZO MONTI **DELLA CORTE**

Dimora storica con giardino all'inglese abitata prima dai della Corte e poi dai baroni Monti. Oggi ospita eventi esclusivi. (contrada della Corte, 1, Nigoline Bonomelli)

4. DA VEDERE/2 PALAZZO LANA

Edificato nel '500, è sede della Fondazione Berlucchi. Nella sala Caminadù Guido Berlucchi e Franco Ziliani inventarono il Franciacorta come spumante alla «maniera dei francesi». (via Duranti, 4, Borgonato)

5. DA COMPRARE IL CASTELLACCIO

Questo prodotto caseario della Formaggeria Camuna è realizzato con latte di vacca Frisona stagionato con olio evo e rosmarino e affinato in barrique. (via Giovanni XXIII, 13)

TRISMOKA

Degustare caffè alla torrefazione Trismoka. La #coffeeschool offre corsi, come quello di Latte Art per imparare a decorare il cappuccino. (via G. Garibaldi, 29, Paratico)

DA COMPRARE/2

I PESCI DEL LAGO

Dalla trota iridea alla tinca: essiccate, marinate, affumicate o sottolio. Le propone la cooperativa agricola Clarabella. (via E. Mattei)

8. GIOCARE

GOLF CLUB

Le ultime nove buche del Percorso Rosè del Franciacorta Golf Club sono state aggiunte per il progetto «The wine golf course»: a ognuna ha legato il suo nome una rinomata cantina locale. (via Provinciale, 34 B)

9. LA CANTINA BARBOGLIO

DE GAIONCELLI Attiva dal 1875, oggi è Andrea Costa ad occuparsi di trenta ettari vitati e 90mila bottiglie prodotte. Il

palazzo ospita la cucina gourmet di «Vivilo». (via Nazario Sauro, 15)

10. IL PIATTO TIPICO IL SALMÌ

Carni rosse e selvaggina cotte nel vino. È una ricetta vintage. Sta bene su tutto: dalle tagliatelle alla polenta.