

ITINERARI - EVENTI - OSPITALITÀ

100 AGRITURISMI

LE GUIDE VERDI DI **VILLE & CASALI**

Anno VIII • n.1-2010 • Annuale
100AGRITURISMI+100CANTINE • Euro 7,90



+

**SOLO 1€
IN PIÙ**

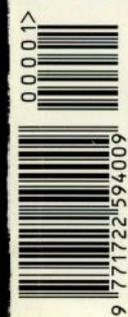
RISCOPRIRE la CAMPAGNA

**OLTRE 350 AZIENDE DA PROVARE
PER LA QUALITÀ DELL'ACCOGLIENZA
E DEI PRODOTTI TIPICI**



SAPORI D'ITALIA
Venti itinerari
gustosi fra
DOC, DOP e IGP

VIAGGI
Le auto più adatte
per felici weekend
nel verde



A SPASSO IN UNA TERRA MOLTO SPUMEGGIANTE

non è la regione vinicola che vanta la primogenitura dello spumante Metodo Classico in Italia, ma è certamente quella che ha saputo fare davvero molto bene con il suo vino, tanto che – come avviene Oltralpe col celeberrimo Champagne – l'etichetta può oggi permettersi di portare una sola parola che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino, senza bisogno d'aggiungere altro. Questa parola magica è Franciacorta, uno spumante di grande qualità ma anche una terra ad alta vocazione che si estende su 19 comuni della provincia di Brescia a sud-est del lago d'Iseo. Qui il clima mite ha portato la vite a prosperare sin dal tempo dei Romani, al punto che tanto Plinio il Vecchio

In Franciacorta il fenomeno travolgente delle bollicine poggia su solide basi le cui sfaccettature sono tutte da scoprire

quanto Virgilio lodavano i vini della zona. Zona che, nonostante l'assonanza fonetica, con la Francia non ha nulla a che fare e, anzi, il nome deriva da quei feudi franchi (*curtes francae*), quindi liberi da imposte, di epoca longobarda. Come accade in altre zone d'Italia, il vino ha segnato la fortuna anche di questa provincia bresciana e nomi come Berlucci e Ca' del Bosco hanno fatto grande il e la Franciacorta nel mondo, al punto che, per un verso o per l'altro, le loro cantine rappresentano al meglio l'eccellenza vitivinicola italiana. Ad esempio, nei sotterranei di Berlucci si alternano suggestivamente gli antichi locali dove riposavano le bottiglie sessant'anni fa con la moderna linea

A Provaglio d'Iseo, lungo la via Brescia incontriamo Bersi Serlini, produttore vitivinicolo con una tradizione che risale al 1886. I suoi 30 ettari di vigneti, a soli 2 Km dalle sponde del lago d'Iseo, godono di un microclima unico.





1. Il convento dell'Annunciata sul Monte Orfano, luogo nato "dall'incontro tra architettura e natura".
2. Una delle stanze del seicentesco Palazzo Torri a Nigoline. In alcune di queste si può pernottare.

la "culla"

Palazzo Lana, adiacente alla sede di Berlucci, è la storica residenza del conte Guido (oggi sede dell'omonima fondazione). È qui che il nobiluomo chiamò un enologo di nome Franco Ziliani per migliorare i propri vini fermi. Ziliani, invece, intuì subito le potenzialità della zona, rispose al conte che forse "si poteva provare a fare uno spumante alla maniera dei francesi". Così, Palazzo Lana tenne a battesimo il primo spumante Metodo Classico di Franciacorta. Correva l'anno 1954 e le bottiglie di questo vino inedito maturarono nelle cantine di Palazzo Lana. Oggi la famiglia Ziliani ha onorato quella primogenitura con una linea di prestigio battezzata proprio Palazzo Lana. www.berlucchi.it

3. Il cantiniere di Ca' del Bosco effettua la sboccatura a mano (*dégorgement à la volée*) di una vecchia bottiglia di Annamaria Clementi, lo spumante di prestigio della cantina di Erbusco che Maurizio Zanella ha prodotto in onore della madre.

di produzione automatizzata, mentre la visionaria struttura di Ca' del Bosco ben disegna la personalità del suo *deus ex machina*, quel Maurizio Zanella che, partito giovanissimo e senza la benché minima competenza enologica, ha dimostrato che questo vino non ha nulla da invidiare a chicchessia, come spumante e come fermo, con la qualità assoluta come obiettivo

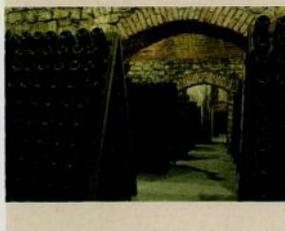
imprescindibile. Al fianco di questi due nomi ci sono naturalmente tanti altri bravi produttori che meritano più di una visita, a cominciare dal celeberrimo Bellavista per continuare con Bersi Serlini, Contadi Castaldi, Il Mosnel, Barboglio de Gaioncelli, Barore Pizzini e Al Rocol, quest'ultimo pure struttura agrituristica da 35 posti letto, nonché ottima meta culinaria, scuola



1. Il manzo di Rovato all'olio extra vergine, piatto tipico della zona. 2-3. Due specialità della Dispensa Pani e Vini, la pasta "Mesca Francesca" e il filetto di Coregone del Lago d'Iseo. 4. L'ottimo Bagoss.

il Franciacorta

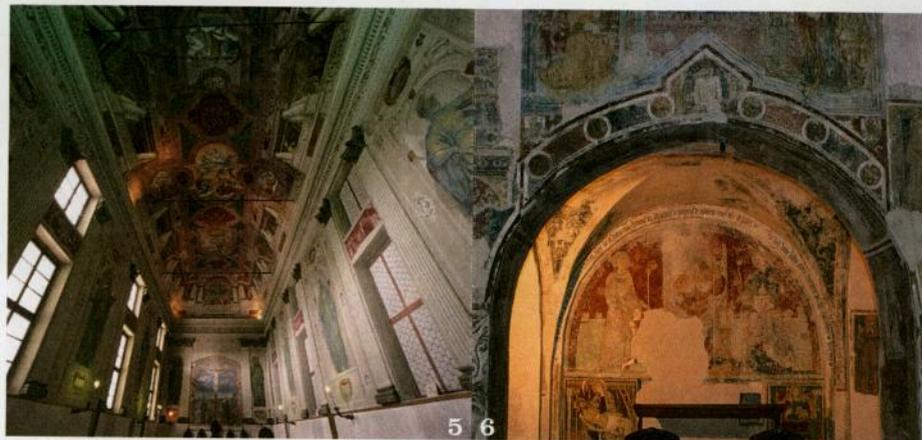
Primo e unico spumante italiano Metodo Classico (quindi con rifermentazione in bottiglia) ad aver ottenuto, nel 1995, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot nero e/o Pinot bianco, poi dalla vendemmia all'imbottigliamento devono trascorrere 7 mesi. Il non millesimato deve rimanere in bottiglia sui lieviti almeno 18 mesi prima della sboccatura, Satèn e Rosé 24 mesi, mentre i millesimati arrivano a minimo 30 mesi, che diventano 60 per la Riserva. Sono ammesse le tipologie Non Dosato (Pas Dosé, Dosage Zéro, Nature), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, DemiSec, oltre ai suddetti Rosé e Satèn (a pressione minore, circa 4 atmosfere contro le consuete 6).
www.franciacorta.net



di cucina e perfino fattoria didattica certificata, con conigli, asini e bambini. Ma la Franciacorta è anche una terra di ricchezze turistiche tutte da scoprire, con l'alternanza di pianura e colline, col lago e gli antichi edifici. Tra l'altro, è anche molto ben collegata, a margine dell'autostrada A4 (uscite Rovato e anche Ospitaletto) ed equidistante da Bergamo e Verona. Turisticamente parlando, nella stessa Rovato, sul Monte Orfano, si può visitare l'antico (XV sec.) Convento della SS Annunziata, definito da Ermes Ronchi "luogo dello spirito, sorto dall'incontro tra architettura e natura", mentre a Rodengo Saiano, nel cuore della Franciacorta, l'Abbazia Olivetana di San Nicola (XI sec.) è addirittura uno degli edifici religiosi artisticamente più ricchi del Nord Italia, come dimostra già il solo refettorio affrescato. A Provaglio d'Iseo, invece, sulle fondamenta di

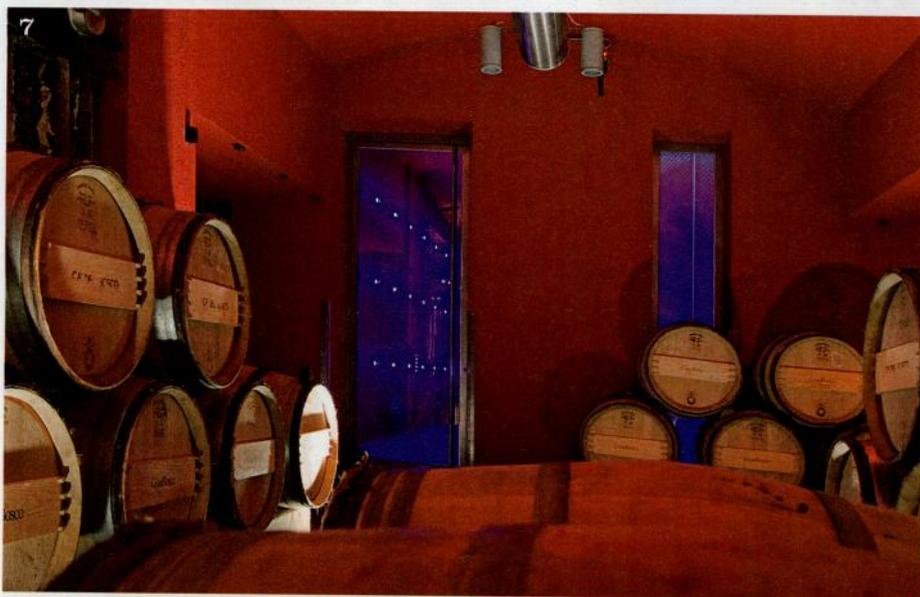
un tempio romano, nell'anno 1083 fu edificato il Monastero di San Pietro in Lamosa, con i suoi affreschi sulla vita di Gesù. Tutt'intorno i laghetti noti come "lame" che fanno parte della Riserva naturale Torbiere del Sebino, oggi area naturale ma oltre un secolo fa luogo di estrazione della torba. Tutt'altro tipo di fascino, invece, offre Palazzo Torri a Nigoline di Corte Franca, maestosa villa nobiliare del '600 abbellita e cresciuta nei due secoli seguenti. È come entrare nella macchina del tempo, passeggiando tra gli arredi originali, gli abiti di inizio '900, gli affreschi. Aperto al pubblico per visite guidate, il Palazzo è anche sede di eventi ma vi si può perfino pernottare in alcune delle lussuose stanze con vista sul giardino, con il maestoso cedro di oltre 300 anni. A proposito, la ricettività della Franciacorta è davvero variegata, tra agriturismi (il suddetto Al Rocol





5. L'abbazia Olivetana di San Nicola è uno degli edifici religiosi più ricchi dell'intero Nord Italia artisticamente parlando. Il refettorio è riccamente affrescato con una crocifissione di scuola foppesca. 6. Il monastero di San Pietro in Lamosa è un ex convento sito su un'altura dell'anfiteatro morenico del sebbino che domina le 'lame' delle Torbiere, da cui il nome.

7. Uno scorcio delle cantine di Ca' del Bosco, tanto suggestiva a vedersi quanto all'avanguardia di una produzione vinicola votata ossessivamente alla qualità.



oppure l'accogliente Solive, ricavato all'interno della vecchia stalla di famiglia, offre 8 camere, ristorante e spazi eventi), hotel di charme come Cappuccini (arrampicato su una collina, è un'autentica oasi di pace nata da un ex convento del 1500 che dispone pure di piscina all'aperto e centro benessere) o Romantik Hotel come il Mirabella Iseo, con splendida vista sul lago e squisito ristorante annesso (Conte di Carmagnola), per non parlare del lussuosissimo Relais & Chateaux L'Albereta. Per mangiare, comunque, c'è

solo l'imbarazzo della scelta. Nel cuore della Franciacorta, però, la Dispensa Pani e Vini offre la possibilità di un buon bicchiere, uno spuntino veloce, ma anche di un pasto importante, con Vittorio Fusari che vi spiegherà perché qui il pesce si mangia di lunedì e vi farà assaggiare il 'bertagni' (baccalà fritto) o la 'mesca francesca' (pasta con alici, frutti di mare e...), il filetto di coregone del lago d'Iseo o un pezzo di Bagoss, squisito formaggio prodotto a Bagolino, conosciuto anche come 'grana bresciano' o 'grana dei poveri'.

Fondatore e presidente di Ca' del Bosco, è anche alla guida del Consorzio per la Tutela del Franciacorta che, per bocca dello stesso Zanella, "svolge un'ampia attività che va dal controllo della produzione alla tutela e valorizzazione della denominazione e del vino, fino alla comunicazione del prodotto e del suo territorio". Il Consorzio non potrà che beneficiare della passione e dell'esperienza del deus ex machina di Ca' del Bosco che, paradossalmente, al vino è arrivato quasi per caso.

Giovanissimo, veniva mandato spesso dalla madre nella tenuta di Erbusco ed è qui che, dopo aver partecipato casualmente a un viaggio in Francia, ebbe la geniale intuizione di iniziare a produrre vino. Così, sul finire degli anni '70, vedono la luce i primi Metodo Classico di Zanella, di rigorosa impronta champenoise, cui faranno seguito anche tre eccellenti vini fermi, un bianco e due rossi.



appunti di viaggio

Numerosi produttori di Franciacorta sono organizzati per ricevere il pubblico e propongono non solo visita alle cantine, ma anche degustazioni guidate. Il consiglio è di verificare in anticipo le disponibilità e prenotare, visto che in diverse aziende la prenotazione è obbligatoria, come nel caso di Bersi Serlini e Contadi Castaldi, di cui vediamo qui sotto vigneti e cantina per quanto riguarda la prima e la suggestiva sede della seconda.

l'enoteca



CANTINE DI FRANCIACORTA
Erbusco (BS)
tel. 030.7751116
www.cantinedifranciacorta.it
Meta d'eccellenza per lo shopping enogastronomico. Su 500 mq sono proposti tutti i Franciacorta, prodotti tipici e pure un angolo wine-bar.

il ristorante

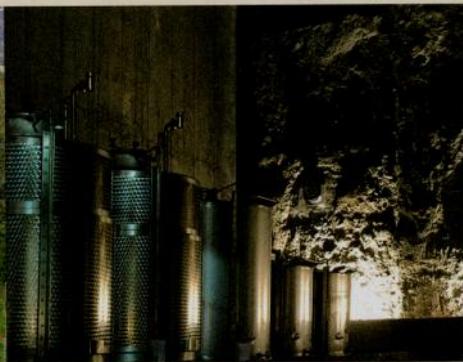


IL DUE COLOMBE
Rovato (BS)
tel. 030.7721534
www.duecolombe.com
Dall'osteria gestita dalla nonna alla raffinata cucina di Stefano Cerveni, che propone piatti d'autore fondati sulla tradizione bresciana.

il produttore



AL ROCOL
Ome (BS)
tel. 030.6852542
www.alrocol.com
Agriturismo, cantina ma anche produttore di ottimi salumi artigianali, dal tradizionale salame alla lonza Brusolò fino alla tipica Magiola (o Ret).



TRA CANTINE E METE TURISTICHE SENZA PERDERSI MAI

La Strada del Franciacorta ha lanciato due belle iniziative volte a favorire il turismo in zona a un pubblico ancora più ampio. La prima è Meta Facile, ovvero il noleggio dei sistemi di navigazione portatili con tutti gli associati richiamabili dalla memoria (sul sito si può effettuare la prenotazione oppure scaricare gli itinerari per il proprio TomTom) e configurabili in percorsi personalizzati. La seconda, invece, è lo sviluppo di cinque itinerari cicloturistici, da 30 Km ciascuno, con possibilità di noleggio delle bici presso IseoBike.

LA STRADA

Da non confondere con il Consorzio del vino Franciacorta DOCG (con il quale ha però in comune il simbolo, la F), è l'associazione che, dal 2000, raduna le più importanti strutture ricettive della zona, dalle cantine aperte al pubblico alle strutture ricettive.



www.stradadelfranciacorta.it

Tutti gli associati con schede informative e riferimenti, gli itinerari da percorrere in bici e tanto altro ancora.

www.franciacorta.net

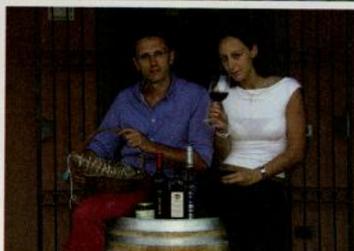
Il sito del Consorzio racconta la storia e il metodo produttivo del vino, ma anche news ed eventi a questo legati.

Al Rocol

Via Provinciale, 79 - 25050 - Ome (BS) - Tel./Fax 030.6852542
Cell. 335.6751440 - www.alrocol.com - info@alrocol.com

Resp. Gianluigi Vimercati Casellini

Collina Alt. 250m s.l.m. - Sup. 34ha



L'agriturismo è situato in Franciacorta, nel cuore delle regioni vitivinicole più famose d'Italia. Le camere sono arredate con mobili d'epoca e gli appartamenti hanno una stupenda vista su castagneti e vigneti. Vivere a contatto con la natura, conoscere le vecchie tradizioni agricole, deliziare il palato con del cibo genuino e nostrano abbinato ai vini DOCG della Franciacorta, effettuare escursioni culturali nelle città più vicine, fare itinerari alla riscoperta di boschi secolari, sentieri in bicicletta e passeggiate a cavallo.

PERIODO D'APERTURA: Annuale
SISTEMAZIONE: 15 camere, 2 appartamenti, 30 posti letto
TRATTAMENTO: Solo pernottamento, B&B, HB
RISTORAZIONE: Sì
PRODUZIONE PROPRIE: Vino, olio, aceto, miele, grappa
ALLEVAMENTI: Caprini ed equini
PREZZI PER PERSONA: 25/45 €
COME RAGGIUNGERCI: A4 uscita

Brescia centro, tangenziale in direzione Lago d'Iseo, uscire a Rodengo-Saiano-Ome
ATTRAZIONI TURISTICHE: Monastero di Santa Giulia, Abbazia Olivetana, Lago d'Iseo, Montisola, castelli e ville della Franciacorta
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ: Visita in cantina e degustazione vini
CORSI: Cucina, fattoria didattica
LINGUE PARLATE: Inglese, Francese, Tedesco



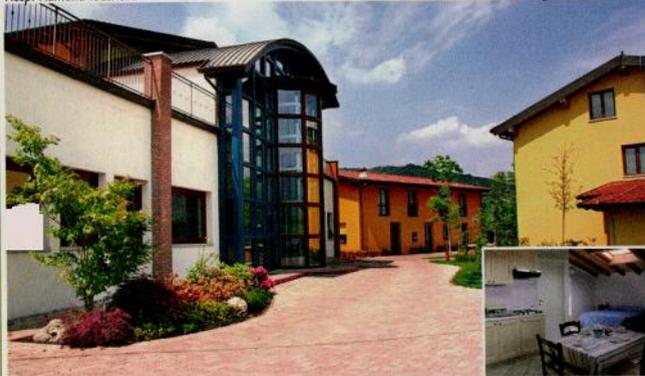
Brescia - Mantova

Cascina Clarabella

Via delle Polle, 1800 - 25049 - Iseo (BS) - Tel. 030.9821902 Fax 030.9896131
www.cascinaclarabella.it - clarabella@cascinaclarabella.it

Resp. Ramona Tocchella

Lago Alt. 185m s.l.m.



L'Agriturismo Clarabella ha sede in un rustico cascinale ristrutturato, immerso nei vigneti di Franciacorta, vicino al Lago d'Iseo. Meta ideale per una vacanza alternativa, a sostegno dei progetti promossi dalla Fondazione IS.PA.RO tra cui il reinserimento lavorativo di persone con disagio psichico, housing sociale, promozione di attività socio-culturali. Percorsi didattico-ambientali

APERTURA: Tutto l'anno
SISTEMAZIONE: 8 appartamenti da 2, 3, 4, 7 persone,
2 camere con accesso per disabili
TOTALE POSTI LETTO: 25
TRATTAMENTO: B&B
PRODUZIONE PROPRIE: Vino, miele, olio, biscotti, confetture
COME RAGGIUNGERCI: Autostrada A4 uscita Rovato, indicazioni per Iseo. Dopo 12 km, arrivati a Corte Franca, alla terza rotonda girare a sinistra e seguire indicazioni per Clarabella
PREZZI: Camera doppia 55 € a coppia, in mansarda 70 € a coppia, appartamenti da: 3 posti letto 90 €, 4 posti letto 110 €, 7 posti letto 140 €
ATTRAZIONI TURISTICHE: Iseo, Riserva naturale delle Torbiere del Sebino, Abbazia, Brescia Romana
CORSI: Fattoria didattica
LINGUE PARLATE: Inglese, Francese, Tedesco

CERTIFICAZIONI: Ecolabel, Impatto Zero di Lilegate, Aiab, Icea



Il Ghetto

Via Ghetto, 3/A - 25080 - Soiano del lago (BS) - Fax 0365.503767
Cell. 335.6072784 - www.agriturismoilghetto.it - ilghetto@virgilio.it

Resp. Cesare Annovazzi

Collina Alt. 20m s.l.m. - Sup. 8ha.



Tra le colline moreniche del Lago di Garda, l'agriturismo Il Ghetto, a Soiano del Lago, offre la possibilità di rilassanti soggiorni immersi nel verde del suo parco. L'agriturismo dispone di un'ampia piscina ad uso esclusivo dei suoi ospiti, di appartamenti indipendenti, termoautonomi con aria condizionata e impianto satellitare.

APERTURA: Annuale
SISTEMAZIONE: 20 appartamenti, divisi in monolocali bilocali trilocali
TOTALE POSTI LETTO: 100
TRATTAMENTO: B&B, HB, FB
RISTORAZIONE: Sì, alla carta, cucina tipica
PRODUZIONE PROPRIE: Olio extravergine d'oliva, vino DOC
COME RAGGIUNGERCI: A4 uscita Desenzano, direzione Salò, proseguire per 9 km fino a Moniga, al distributore IP, girare a sinistra per Soiano
PREZZI PER PERSONA: A.S. 55/60 € B.S. 35/40 €
Per le offerte speciali navigare il sito www.agriturismoilghetto.it
ATTRAZIONI TURISTICHE: Verona, Brescia, Gardaland, Gardagolf, Lago d'Iseo, Vittoriale, Museo di Santa Giulia
LINGUE PARLATE: Inglese, Francese



Moscattello

Località Moscatello di Sotto 3/5 - 25010 - Pozzolengo (BS) - Tel. 030.918521
Cell. 348.4422871 - www.agriturismomoscattello.it - info@agriturismomoscattello.it

Resp. Maria Giovanna Vischioni

Collina Alt. 300m s.l.m. - Sup. 30ha.



Immerso nello splendido scenario delle Colline Moreniche, a due passi dal lago di Garda, Vi attende l'Agriturismo Moscatello. Vi offriamo la possibilità di rilassarsi con lunghe passeggiate a piedi o a cavallo e ancora interessanti escursioni in mountain bike. A disposizione dei nostri ospiti vi sono grandi appartamenti dotati di tutti i comfort per godere di una splendida vacanza.

APERTURA: Annuale
SISTEMAZIONE: Camere e appartamenti
TOTALE POSTI LETTO: 50
TRATTAMENTO: B&B
RISTORAZIONE: Sì, cucina tipica, 60 coperti
PRODUZIONE PROPRIE: Uva, mais, cereali, frutta
COME RAGGIUNGERCI: Autostrada A4 uscita Sirmione, svoltare a sinistra, a 5 km dall'uscita dell'autostrada, seguire per Pozzolengo e poi per Monzambano, quindi a destra e seguire le indicazioni aziendali
PREZZI: Camere 60/100 € Appartamenti 400/950 €
ATTRAZIONI TURISTICHE: Brescia, Verona, Lago di Garda, Colline Moreniche, Mantova, Sirmione, Desenzano, Bardolino
CORSI: Cucina, degustazioni
EVENTI IN AGRITURISMO: Serate a tema
LINGUE PARLATE: Inglese, Francese, Tedesco



Corte Virgiliana Dimora Storica

Via Virgiliana, 13 - 46030 - Pietole di Virgilio (MN) - Tel 0376.448009
Cell. 328.4269237/8/9 Fax 0376.282483 - www.cortevirgiliana.it - info@cortevirgiliana.it

Resp. Famiglia Bocalari

Pianura - Sup. 180ha.



Corte Virgiliana si trova ad Andes, luogo natio di Virgilio, all'interno del Parco del Mincio. La residenza, eretta sui resti della casa del poeta, nel 1330 divenne proprietà dei Gonzaga. La corte è oggi un'azienda zootecnica che produce latte per la trasformazione in Grana Padano e anche agrituristica con confortevoli alloggi collocati nella parte più antica.

PERIODO D'APERTURA: Annuale
SISTEMAZIONE: Una camera e 5 appartamenti, totale 16 posti letto
TRATTAMENTO: B&B
RISTORAZIONE: Sì, solo su prenotazione, min. 50 persone, 130 coperti
PRODUZIONE PROPRIE: Grana Padano, mostarde di frutta, latte crudo, carne bovina DOC
ALLEVAMENTI: Bovini da latte Frisone italiana
PREZZI: Alloggi in B&B 50 € a persona, 80 € per 2 persone, 100 € per 3 persone, 110 € per 4 persone
COME RAGGIUNGERCI: A22 uscita MN Sud, girare a sinistra per MN a Pietole girare a destra verso Andes; da MN direzione Virgilio, alla rotonda a sinistra verso S. Benedetto, a Pietole girare a sinistra per Andes
ATTRAZIONI TURISTICHE: Outlet a 4 km, lago di Garda, Mantova centro a 8 km, Gardaland
CORSI: Fattoria didattica
LINGUE PARLATE: Inglese, Francese

