

BRESCIA E PROVINCIA



Vino, che passione. Visitatori dal Bresciano, ma non solo, nelle cantine aperte

Le cantine aperte inebriano turisti da tutta la regione Presto si replica

L'iniziativa è stata per molti l'occasione di scoprire bellezze a breve distanza da casa

La rassegna/1

Daniele Piacentini

■ Bresciani e lombardi su tutti, con incursioni dalle province limitrofe: Parma, Verona, Vicenza, Novara e Asti. Sono i wine lovers che hanno partecipato al primo week end di «Cantine aperte» organizzato dal Movimento turismo del vino Lombardia. Tanti i bresciani, in particolare della città, che hanno approfittato della bella giornata per visite guidate e degustazioni.

Va forte poi l'Ovest della Lombardia, come «Milano e Como - spiega, per esempio, Gianpietro Rizzini, dalla can-

tina «La Manèga» di Gussago -. Il clima favorevole e gli spazi all'aperto, tra filari e vigneti, hanno favorito una giornata in relax e totale sicurezza».

Entusiasmo. Nessun problema anche per le misure anti-Covid, dalla prenotazione alla distanza: «Gli enonauti - aggiunge Rizzini - si sono adattati e hanno apprezzato la formula, che premia l'esperienza della cantina e offre la possibilità di acquistare direttamente il vino». Da un lato all'altro della Franciacorta: anche a Contadi Castaldi molti i visitatori, «tutti italiani - fanno sapere dalla storica cantina di Adro -, non ci sono ancora stranieri, almeno da noi». Bene anche le altre

Non è finita: è prevista una nuova apertura il 19 e il 20 giugno

cantine, sparse in tutta la Franciacorta, da Fratelli Bertucchi di Borgonato a Romanica Franciacorta di Passirano. Sorridono pure i visitatori. Non mancano gli habitués, come Andrea e Martina: «Non vedevamo l'ora - spiega la giovane coppia, residente nel quartiere Borgo Trento a Brescia - di un pomeriggio tra natura e buon vino, a due passi da casa». Ci sono anche i neofiti, come Antonella, Marcello, Chiara e Luca, una... doppia coppia di cinquantenni da Novara: «Abbiamo fatto una doppia visita, il nostro bilancio dell'iniziativa è splendido. Mai venuti in Franciacorta: di solito i viaggi che organizzavamo erano all'estero, ma ora si cambia. Con la pandemia stiamo riscoprendo quanta bellezza c'è a un'ora da casa».

Il 19 e 20 giugno si replica. Per informazioni visitare il sito del Movimento turismo del vino Lombardia. //

Fiori nella Rocca, se la ripartenza ha il profumo e i colori delle rose

A Lonato sono arrivati visitatori da tutta la provincia
E non mancavano i tedeschi

La rassegna/2

Alice Scalfi

■ Ha il profumo delle rose in primavera la ripartenza della Fondazione Ugo Da Como, che nel fine settimana appena trascorso è tornata ad ospitare una delle sue manifestazioni chiave: Fiori nella Rocca, edizione numero tredici.

Rinascita. L'obiettivo che la Fondazione con il Garden Club di Brescia si erano posti è stato raggiunto: il «segnale di rinascita» è stato lanciato. E a guardarli, i visitatori che hanno raggiunto la Rocca di Lonato, parevano tutti davvero in un certo senso «rinati»: quasi intorpiditi, si aggiravano tra gli stand guardinghi, attenti a non avvicinarsi troppo ad altri, a passo lento. Osservando bene, scegliendo con cura, informandosi molto. Quasi che fossero tornati alla luce dopo tanto tempo al buio.

Di fatto, è così davvero: Fiori nella Rocca è stata l'unica manifestazione dedicata al florovivaismo confermata in Italia questa primavera. E se è vero che nell'ultimo periodo le restrizioni sono andate via via venendo meno e che in generale un poco più di libertà è concessa, è altrettanto vero che partecipare a un evento analogo ha suscitato un'emozione particolare. Confermate le attese: la tre giorni è cominciata venerdì

come sempre un po' in sordina, si è aperta per bene il sabato e la domenica è stato il gran giorno. Quello del grande pubblico, pur contingentato dagli ingressi su prenotazione.

Negli annali. È stata un'edizione particolare, che certo passerà agli annali. Un'edizione ridimensionata nei numeri rispetto alle precedenti: sia in termini di espositori presenti, sia in termini di pubblico. Comunque godibilissima: passeggiare tra gli stand, ammirare le sculture

che le piante grasse sanno formare, respirare a pieni polmoni il profumo delle rose, riempirsi gli occhi dei colori dei garofani e delle petunie, scegliere tra le essenze aromatiche quelle più congeniali alle proprie esigenze. E poterlo fare all'ombra della rocca, concedendosi una passeggiata tra le mura, alla scoperta degli antichi quartieri e dei panorami sul lago. Un'esperienza vecchia e nuova al contempo. Bella e normale. Apprezzata, moltissimo, come sempre non solo dai lonatesi: sono arrivati un po' da tutta la provincia. E si è registrata qualche presenza anche dall'estero: i non autoctoni erano tedeschi soprattutto, fortunati proprietari di seconde case sul lago per lo più, che hanno trascorso qui il lockdown. //



Per tutti. Tante le famiglie che hanno approfittato dell'appuntamento



In rosa. Macchie di colore intenso sotto le mura in pietra

Oli di tutto il mondo si contendono il Leone d'Oro

Il concorso

A Toscolano Maderno la fase finale con l'annuncio dei vincitori

■ Arrivano dall'Italia, certo, ma anche da Spagna, Portogallo, Grecia, dall'Africa mediterranea, dalle Americhe, perfino dal lontano Oriente. Dai quattro angoli del mondo gli oli extravergine d'oliva prendono la strada del Garda, per sottoporsi al giudizio di un Panel profes-

sionale riconosciuto del Ministero per le politiche agricole e coordinato dalla capo Panel Maria Paola Gabusi, la «signora dell'olio», fondatrice di O'live&Italy, titolare dell'azienda agricola Casa del Tempo Ritrovato, produttrice pluripremiata e anima dello storico concorso Leone d'Oro. Ora, dopo lunghi mesi trascorsi ad annusare, assaggiare, valutare e definire caratteristiche degli oli candidati, è arrivato il momento più atteso dai produttori: l'annuncio dei vincitori del Leone d'Oro, trentesima edizione, prosecuzione del primo concorso internazionale per oli na-



Oro verde. La qualità è altissima

to nel mondo, il Leone d'Oro dei Mastri Oleari (1987). È la più esclusiva vetrina dedicata all'oro verde, che ogni anno, al termine di un rigoroso percorso di ricerca della qualità assoluta, incorona i migliori extravergine del mondo, frutto della passione di olivicoltori di eccellenza e di ogni provenienza. È una sorta di Oscar dell'olio, selettivo (accedono alla fase finale solo le nominazioni che ottengono un punteggio minimo di 94/100) e completamente indipendente, visto che gli

unici sponsor sono gli olivicoltori che partecipano.

Il Leone d'Oro vivrà il suo momento clou, l'annuncio dei vincitori, sempre e soltanto uno per ogni categoria, sabato 19 giugno a Toscolano Maderno, nella sede di O'Live & Italy. «Poco show, tanta sostanza», scrive sul programma Maria Paola Gabusi, che ha organizzato una giornata di assaggi e confronti, per parlare di olio ma anche di bellezza e cultura, perché «assaggiare gli oli migliori del mondo è conoscere il

mondo». Nessun dress code, nessun discorso istituzionale, ma bottiglie da toccare con mano e un'occasione per sostenere i piccoli produttori e per raccontare e preservare la biodiversità, questioni di grande attualità anche in riva al Garda. Il programma prevede degustazioni guidate degli oli selezionati, finalisti e vincitori, aperitivi, incontri, premiazioni (tra cui quella per l'agricoltura eroica femminile 2021), brindisi, cena e musica. Gli spazi dell'evento sono ampi, un ettaro di oliveto con piante secolari, ma vanno gestiti. La prenotazione è dunque necessaria, via whatsapp al numero 347.8784699. Altre info su: leonedorointernational.com. //

SIMONE BOTTURA