la Rassegna.it
Fondata nel 1906

21 Giugno 2016

Franciacorta, Festival d’estate con street food d’autore

In programma degustazioni, escursioni e menù dedicati. Domenica brunch a Palazzo Monti con i grandi chef e 60 cantine

Calici di bollicine e un parterre di chef d’eccezione per il Festival d’estate in Franciacorta. La manifestazione, che un tempo si chiamava Franciacortando, è la tradizionale festa gourmet tra vigne, borghi e palazzi storici che ogni anno richiama centinaia di visitatori. Chi desidera concedersi un po’ di relax all’insegna del buon cibo in abbinamento alle bollicine deve solo consultare il calendario di iniziative stilato dagli organizzatori della manifestazione.

Le cantine, le aziende di prodotti tipici e le distillerie che hanno aderito all’iniziativa sveleranno al pubblico i segreti della produzione e ospiteranno spettacoli, concerti, tour in vigna e visite guidate in mountain bike, ma anche passeggiate in nordic walking nella campagna franciacortina e, ovvio, degustazioni guidate di vini e specialità locali.

Sabato sera i ristoranti, le trattorie e gli agriturismi associati alla Strada del Franciacorta (dal Vistalago bistrò, all'Albereta alle Due Colombe, a Dispensa Pani e Vini) proporranno un menù dedicato alla cultura enogastronomica locale.

Domenica, invece, dalle 11 alle 17, ci sarà una festa dedicata allo street food d'autore nello storico Palazzo Monti della Corte di Nigoline. Qui, tra il parco e l'antico brolo, saranno allestiti gli stand con prodotti franciacortini ed eccellenze italiane. In abbinamento 60 cantine del territorio proporranno le migliori etichette. Come ogni anno anche la pattuglia dei cuochi sarà nutrita: al pic nic parteciperanno Stefano Cerveni, Lorenzo Cogo, Fabio Abbattista, Ennio Zanoletti, Simone Gaibina, Alberto Bittu, Matteo Cocchetti, Andrea Martinelli, Fabrizio Albini, Alessandro Cappotto, Vittorio Fusari, Corrado Scaglione e Piercarlo Zanotti.

Tra i piatti in assaggio il Tacoq del giovane cuoco di Marano Vicentino, le pizze classiche e gourmet del maestro Scaglione dall'Enosteria Lipen, lo spiedo di tinca al forno da passeggio di Stefano Cerveni, il crostone di pane con lavarello e bergamotto dello chef di LeoneFelice all'Albereta, pesci e panelle di Vittorio Fusari e molte altre proposte che valorizzano gli ingredienti del territorio, tra pescato di lago e prodotti dell'orto.

Dalle 18 il palazzo ospiterà l'aperitivo, con musica, dj set, barbecue e degustazioni.

www.franciacorta.net