



CASTEGNATO Torna «Franciacorta in Bianco» in una forma rinnovata

La vetrina dei formaggi diventa un grand tour

Si punta al turismo enogastronomico, undici tappe in altrettanti paesi: il debutto alla cascina Baresi

Cinzia Reboni

●● «Franciacorta in Bianco» scalda i motori: il primo appuntamento della XXVI edizione - riproposta dopo l'anno di stop dovuto al Covid con una formula completamente rinnovata - è in programma questo week end a Castegnato, il Comune dove nel 1995 è «nata» la rassegna casearia.

Quella che è sempre stata una mostra mercato di primo piano viene declinata quest'anno in una proposta di turismo enogastronomico che andrà a toccare undici paesi del territorio attraverso eventi che coinvolgono gli operatori e gli esperti, chiamati a confrontarsi nelle tavole rotonde del progetto Convivium, ed un ricco programma di degustazioni e abbinamenti condotti dagli esperti Onav e Onaf.

La location scelta per la prima «tappa» è Cascina Baresi, dove sabato è in programma una doppia tavola rotonda sul tema «La terra di mezzo, nuove vie tra Brescia e Bergamo per il 2023», che potrà contare sulla partecipazione dell'assessore regionale all'Agricoltura Fabio Rolfi, del sindaco di Castegnato Gianluca

Cominassi e del vice Patrizia Turelli, del vicepresidente della Provincia Guido Galper, dei sindaci di Ome, Passirano, Rovato e Rodengo Saiano, del presidente della Fondazione **Cogeme** Gabriele Archetti, del presidente della Fondazione Franciacorta Adriano Baffelli, di Eugenio Masetti presidente di Conpartigianato Brescia, Luciano Salvadori di Coldiretti, Manuel Gabriele, direttore di Visit Brescia, Laura Colosio, esperta di tematiche urbanistiche per l'associazione Terra della Franciacorta, e del giornalista gastronomo Paolo Massobrio.

Un tavolo allargato, dove verrà dato ampio spazio al turismo enogastronomico e culturale con Alberto Gottardi, direttore di Forme, la rassegna bergamasca dedicata al mondo caseario, ma anche di Lidia Muffolini del Fai Fondo per l'ambiente italiano e di rappresentanti di Vivi Franciacorta e Castegnato Servizi. In chiusura lo show-cooking con degustazione della chef Denise Gottani.

Franciacorta in Bianco terrà però fede anche alla sua «anima» di rassegna dove il formaggio si gusta, si conosce e si apprezza dal vivo. Per l'occasione, sarà possibile seguire una fitto calendario di



Il sindaco Gianluca Cominassi

degustazioni sul tema de «Le rotte del gusto tra Brescia e Bergamo»: sei appuntamenti - sabato alle ore 17 e alle 19, e domenica alle 11, 13, 17 e 19 - che vedranno protagonisti formaggi caprini e vaccini, anche a latte crudo e di malga, abbinati a birre artigianali e a grandi etichette del territorio di Franciacorta e Valcalepio.

Tutte le degustazioni, al prezzo di 12 euro, comprendono salumi, acqua, vino o birra, pane, distillati e caffè. Le prenotazioni si ricevono via mail all'indirizzo franciacortainbianco@virgilio.it oppure al numero 366 2169807.

© RIPRODUZIONE RISERVATA