

€ 4
MAGGIO
2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**LA SPESA
SAPER
SCEGLIERE
L'INGREDIENTE
MIGLIORE**

**DOLCE!
CANTUCCI
E VIN SANTO
IN FORMATO
CHEESECAKE**

**IDEE VERDI
MAI PROVATO
A CUOCERE
LA PASTA CON
LE CROSTE
DI FORMAGGIO?**

NUOVA SOSTENIBILITÀ

*Piatti vegetali, poco spreco,
ma anche tagli minori di carne*

**LA TAVOLA DIVENTA
PIÙ GUSTOSA E PIÙ ETICA**

#LACUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

ISSN 1121-1504 20005
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 29.04.22

DOMANI

TRA

LE VIGNE

Nelle cantine a gestione familiare della Franciacorta le giovani generazioni portano sul campo entusiasmo e molta determinazione nel prendersi cura della terra e del futuro

DI DANILO POGGIO. FOTO JACOPO SALVI

Il lago di Iseo, con le torbiere e il Monte Isola in lontananza. Attorno a questo paesaggio si estende l'anfiteatro della Franciacorta, terra dell'omonima Docg ottenuta con il metodo della rifermentazione in bottiglia.



Sopra, la famiglia Zaninelli della Cantina Spensierata, a Passirano. Nella pagina accanto, dall'alto in senso orario, Silvia Stefini, proprietaria della Cantina 1701, la prima e finora unica a produrre Franciacorta biodinamico, che affina anche in anfore di terracotta; Giuseppe, figlio di Elisabetta Abrami, nel vigneto di famiglia. Pietre e ciottoli sono l'espressione dei terreni morenici della Franciacorta.

C'è il lago, ci sono i vigneti, ci sono i boschetti con lo sfondo delle montagne. E poi c'è l'operosità della gente di Franciacorta, che si distingue da sempre per una entusiasmante capacità di scommettere sul futuro.

Nel 1570 il medico bresciano Girolamo Conforti già sapeva che i vini mossi erano una delle ricchezze di quel territorio e lo scriveva nel suo *Libellus de vino mordaci*. Qualche secolo dopo, nel 1961, un altro fervido visionario come Franco Ziliani ha voluto, con coraggio, pensare al vino in grande, al modo francese: in quell'anno nasceva l'idea di Franciacorta come lo intendiamo oggi. E ora? Il futuro è in mano ai giovani, orgogliosi di contribuire a preservare un mondo sempre più sostenibile per quel terreno morenico ricco di minerali e con un microclima unico. Con oltre il 66% dei vigneti coltivati in modo biologico, la Franciacorta è una delle prime denominazioni a livello internazionale per quota di viticoltura «verde».

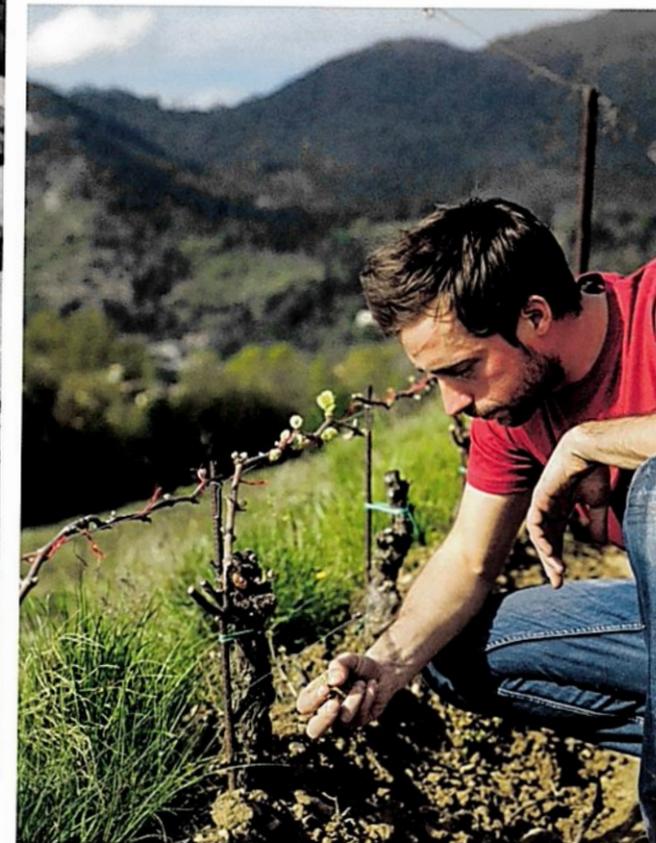
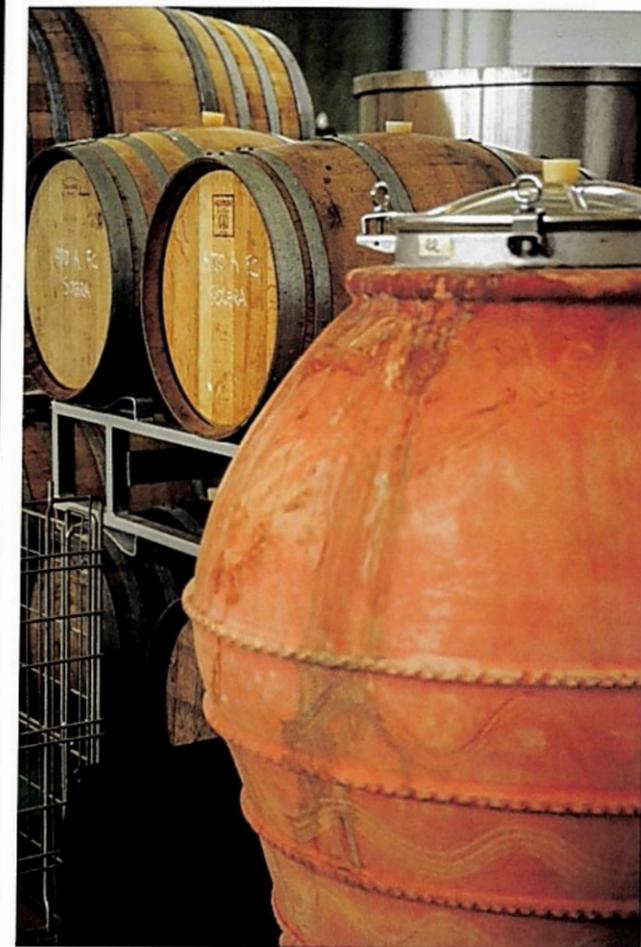
AL RITMO DEL SOLE

Nel cuore del territorio, in una fattoria a Monterotondo, abita la famiglia di Sara e Cristian. Quarantasette anni lui, trentasei lei, hanno quattro figli bellissimi (due maschi e due femmine) e vivono la vita in modo estremamente green alla Cantina Spensierata. Le galline in mezzo ai filari, un orto ricchissimo, le capre e l'asino dietro la casa. Gli orari sono serrati, si bada più al sole che all'orologio. Sveglia alle sei, cena alle 18.30, bimbi a nanna alle 19.30. Il ritmo è quello delle stagioni: se d'estate si lavora molto all'esterno, durante l'inverno ci si prepara e si progetta il futuro. «Ero presidente di una cooperativa», racconta Sara, una valanga di parole e di entusiasmo, «ma ho capito che mi mancava qualcosa. Nel 2019, in pochi mesi, abbiamo rivoluzionato in modo sostanziale le nostre vite». In azienda lavorano dodici persone provenienti da diverse parti del mondo e la gestione è in stile cooperativistico. Spesso si mangia insieme e non ci sono segreti sulle strategie e sulle scelte. «Non è filosofia aziendale», continua Sara, «ma il pensiero della nostra famiglia allargata.

Dobbiamo imparare a capire ciò di cui abbiamo davvero bisogno, una crescita costante è impensabile. La sostenibilità deve essere totale, in tutte le dimensioni, a partire dalle relazioni umane e dalla cura delle cose intorno a noi. Sono i piccoli gesti a cambiare il mondo».

SORSI DI GIOIA

Spostandoci verso nord e verso il lago di Iseo, a Provaglio c'è la Cantina Abrami Elisabetta. Lei è stata tra le prime a credere nel biologico, nel 2006, dopo un imprinting industriale che le ha dato quella concretezza necessaria in tutte le grandi opere. Oggi, accanto a Elisabetta, c'è il figlio Giuseppe, 32 anni e tanta voglia di «fare il vino», dopo esperienze lavorative come informatico in alcune multinazionali. Tornato in Franciacorta, grande estimatore del vitigno pinot nero, oggi Giuseppe vuole contribuire alla crescita del territorio e a dare una personalità alla sua cantina: «All'estero avevo già incarichi importanti, ma qui posso fare qualcosa di bello. Con il vino regalo un piacere alle persone, momenti felici, →





Dall'alto, a sinistra, in senso orario, un vigneto in Franciacorta; Giulia e Nicolò, nuova generazione della Cantina Enrico Gatti; il sovescio per arricchire il terreno tra i filari; Maurizio e Gregorio Villa della Cantina Santa Lucia.



concreti». La scelta ecologica porta con sé la voglia di creare una squadra con gli altri giovani colleghi produttori: «Siamo una zona piccola ma possiamo crescere, se restiamo uniti. Ci incontriamo spesso per un confronto, per la formazione sul territorio. E anche per divertirci e per formare la squadra. Ci sentiamo sempre più i custodi di questa terra: nei vigneti le persone vanno a correre, a passeggiare, a pensare. I vigneti sono giardini e bisogna prendersene cura».

PRIMA DI TUTTO C'È L'UOMO

Per conoscere Silvia Stefini, a Cazzago San Martino, si deve entrare in un luogo magico. Il Brolo è un vigneto di tre ettari interamente cintato da mura dell'XI secolo, proprio accanto a un'antica e prestigiosa casa nobiliare. Il nome della cantina, 1701, si deve alla prima annata di un vino prodotto dal Brolo e, per tutto questo, Silvia ha lasciato la vita da giornalista a Milano, per tornare dove è nata. «Ho iniziato a scrivere», ricorda, «guardando i vigneti fuori della finestra. Non è stato un cambiamento traumatico. Dopo averne parlato tante volte con mio fratello Federico, quando si è presentata l'occasione, ho deciso di approfittarne. Forse ho rischiato un po', ma non volevo che rimanesse un sogno chiuso per sempre in un cassetto». L'azienda è stata la prima in zona a seguire principi e metodi della viticoltura biodinamica e presto verrà ampliata con una fattoria, con galline, pecore e api. «Il mio è comunque un approccio empirico. Se continuiamo a vivere come oggi, rischiamo di creare un mondo sterile e tra qualche decina di anni avremo una terra che non produrrà più nulla. La sostenibilità riguarda tutte le scelte di vita, perché al centro di tutto c'è l'uomo. Dobbiamo pensare alla salvaguardia dell'ambiente ma anche al rispetto e alla felicità delle persone che lavorano con noi in azienda».

STORIE DI FAMIGLIA A ERBUSCO

Enrico Gatti è il nonno, poi ci sono stati papà Enzo, zio Lorenzo, mamma Paola. E da qualche anno si impegnano a tempo pieno in azienda anche i due nipoti. Nicolò, 29 anni, è un tipo pragmatico che ama la sua terra, metterci le mani, conoscerla e curarla. Giulia, 33 anni, si occupa dell'accoglienza in cantina, delle degustazioni e di tutte le carte necessarie per portare avanti un'azienda. Entrambi hanno sempre voluto fare quello, complice anche l'ambiente intorno che ha favorito un percorso naturale: «Siamo

sempre stati circondati da queste colline, abbiamo sempre sentito parlare di vino. Appena ti allontani da questo lavoro, senti subito che ti manca...». E sono stati proprio Nicolò e Giulia a spingere in famiglia sulla certificazione biologica per la produzione delle uve, convinti che il futuro sia sempre più sotto la responsabilità di tutti. «La mia idea di sostenibilità è piuttosto concreta, si basa sul principio di sottrazione. Meno intervengo, meglio intervengo. Vorrei che il vino potesse esprimersi in autonomia. Il Franciacorta ha già fatto tanta strada ma sono convinto che cresceremo ancora in qualità. Come giovani produttori, continuiamo a incontrarci e a condividere le esperienze e le scelte in vigna e in cantina».

PROGRESSO VIRTUOSO

Il viaggio si conclude alla Cantina Santa Lucia. A Erbusco, proprio accanto al

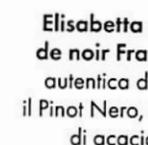
centro storico, tra villa Lechi e villa Longhi, c'è un'antica cascina che ingloba una casa-torre del Trecento ancora chiaramente riconoscibile. Accanto c'è un altro brolo, esteso, che lambisce un lato del paese. Anche qui troviamo vigneti, alveari e due volti giovani, i fratelli Maurizio e Gregorio. Nel 2008, insieme a papà Pierluigi (grande esperto delle terre di Franciacorta), hanno iniziato a vinificare e dal 2011 tutta la linea è certificata biologica. I due, su un punto, sono particolarmente determinati: la sostenibilità non necessariamente significa tornare al passato. «Il pubblico è sempre più attento», spiegano, «soprattutto per i prodotti che puntano all'alta qualità. L'innovazione darà nuovi spunti per essere ancora più ecologici e virtuosi e la ricerca ci aiuterà a crescere, anche nella sostenibilità». ■

GLI ASSAGGI

Cinque etichette raccontano il nuovo corso del Franciacorta



Spensierata Brut Nature Franciacorta Docg Da uve chardonnay provenienti da vigneti diversi, è fresco, elegante ma con una personalità che lascia sorpresi. spensieratafranciacorta.it



Elisabetta Abrami Millesimato Blanc de noir Franciacorta Docg Espressione autentica della passione aziendale per il Pinot Nero, ha note balsamiche e di miele di acacia. vinielisabettaabrami.it



1701 Brut Nature Franciacorta Docg Con affinamento minimo di 24 mesi, sviluppa una pienezza appagante e molto ben bilanciata dalla freschezza. 1701franciacorta.com



Enrico Gatti Nature Millesimo Franciacorta Docg Da uve chardonnay e pinot nero della zona collinare, resta sui lieviti per un minimo di 48 mesi. È ricco, profondo, armonicamente complesso. enricogatti.it



Santa Lucia Brut Franciacorta Docg Affina sui lieviti in bottiglia per un periodo di 18 mesi almeno. Ha profumi floreali e delicatamente fruttati, e un sapore elegante. santaluciafranciacorta.it

