

CORRIERE DELLA SERA

C

Il bello dell'Italia



«ZENITH», SCULTURA EQUESTRE DI MIMMO PALADINO IN PIAZZA VITTORIA A BRESCIA (FOTO DI LIONEL ABRIAL)

Brescia, il rigore e la fantasia

L'ultima tappa del roadshow del «Corriere», domani, esplora la forza della provincia lombarda. Una capacità di resistenza che sa anche farsi dolcezza: nel cibo, nell'arte e nella natura

IL BELLO DELL'ITALIA | IL TERRITORIO

«Sono tornato sul campo dell'Aurora di Travagliato dove ho iniziato. E ho detto ai bambini che qualche volta i sogni si realizzano. Io ne sono la prova»

Franco Baresi

La storia Due donne, nonna e nipote, una passione: le bollicine. Ma a legare Elena (la fondatrice dell'azienda) e Camilla (l'attuale guida) ci sono pure i versi

Dinastie di **vino** e poesia

Il percorso

Fondata nel 2000, l'Associazione Strada del Franciacorta (la vice presidente Camilla Alberti sarà domani al Bello di Brescia, insieme alla nonna Elena Alberti Nulli) ha lo scopo di promuovere e sviluppare le potenzialità turistiche della Franciacorta, in particolare quelle legate all'enogastronomia. Si sviluppa entro un lungo percorso che ha come base di partenza i dintorni di Brescia e arriva a diverse località come Rodengo Saiano, Gussago, Rovato e anche Monticelli Brusati, dove sorge l'azienda Castelveder, fondata da Elena e diretta da Camilla

di Marisa Fumagalli

Distesa sulle rocce questa terra che mangia come pane il sole e beve cieli d'acqua e di sudore, superba mi trattiene in questi colli a respirare i fiori i mosti e gli orti nel cigolio del vento sulle vigne...

Nel primo vers c'è già il racconto della «Terra di Franciacorta», che dà il titolo alla lirica. L'autrice è Elena Alberti Nulli, nata nel 1926. L'elegante signora ci riceve nella sua cucina (ampia e accogliente, mostra con fierezza i segni del tempo), angolo della dimora di campagna, che sorge su un colle a pochi metri dal centro storico di Monticelli Brusati. La casa è attigua alle cantine della tenuta «Castelveder», fondata nel 1975 da Elena, insegnante nella prima vita, da sempre scrittrice/poetessa, e dal marito Renato Alberti, deceduto nel 2012. «A dirlo tutta — spiega — mio marito, che pure aveva investito nel vigna-

Tenacia dolce
Alberti Nulli, 91 anni e una passione per le rime: «Ma il timone qui l'ho sempre avuto io»

ti, si occupava d'altro. Il timone dell'azienda vinicola Tho sempre tenuto io. Adesso il testimone è passato a mia nipote Camilla».

Eccola accanto a lei, complice negli affetti e nell'impresa. «Oltre alla competenza tecnica, è laureata in Lingue, ci sa fare con i clienti e gli enoturisti stranieri — spiega la nonna —. C'è anche suo cugino Francesco in pista. Lui si occupa del lavoro in vigna». La conversazione con questa formidabile coppia «triosé» per citare uno degli ultimi Franciacorta brut della Tenata (100% da uve Pinot Nero), si



Cin cin
Da sinistra, Elena Alberti Nulli (1926), fondatrice dell'azienda Castelveder e la nipote Camilla (1975) Alberti oggi alla guida dell'azienda vinicola ma anche vice presidente della Strada del Franciacorta (foto Caschi per LaPresse)

propono, al di là della storia dei Nulli-Alberti («durante l'ultima guerra da Brescia sfollammo a Monticelli in un antico palazzo acquistato da mio padre»), di entrare nel racconto del territorio e di quel «miracolo» vitivinicolo, diventato uno dei simboli forti della provincia bresciana.

«Franciacorta è sinonimo di spumante, dunque il Disciplinare di produzione vieta l'uso del termine spumante — osserva Elena —. Il nome Franciacorta già riassume tutte le caratteristiche del prodotto». Per inciso, la nonna sta nell'Associazione «Le Donne del

vino» («la donna parla con Tuvus, rivendica), la nipote è vicepresidente della Strada del Franciacorta. Camilla, nata nel 1975, anno di fondazione di Castelveder, ricorda quando lei, all'epoca delle elementari, fece la prima ricerca sulla Franciacorta. L'origine del nome è leggendaria. Disputa fra almeno tre interpretazioni. «Il fatto è — dice Camilla — che allora la Franciacorta era ignota dalle guide turistiche. Non una parola in pagina». «E c'è la forza». «La viticoltura del nostro territorio ha fermato l'urbanizzazione selvaggia e i capannoni industriali, che pu-

re cingono i filari dei vigneti — nota Camilla —. Il vino ha fatto bene all'economia e al paesaggio». Fatto sta che in Franciacorta fioriscono le iniziative culturali, gastronomiche, ludiche. Tra poco comincia il Festival Franciacorta d'Estate, ad animare il mese di giugno. Con varie proposte: escursioni in bici e a piedi, concerti, spettacoli. Il clima, domenica 18 a Corte Franca: Bunch Pic Nic d'autore, banchi d'assaggio, degustazioni. «Da 0 a 100, e finalmente siamo sulle Guide», esulta Camilla. La nonna sorride, compiaciuta.

di STEFANO FRIGOLI

Il (gustoso) caso dei pugliesi innamorati del pesce di lago Maenza e Abbattista, nonostante le origini, hanno interpretato cibi un tempo snobbati

Identikit



Matteo Maenza, 35enne
esecutivo chef de «La Grande Limonaia» e de «La Vigna», ristorante dell'eco-resort Lefay, insieme ad Abbattista sarà al «Bello

Il paradosso è che tra gli chef di stanza nel Bresciano che hanno il merito di aver riscoperto i pesci di acqua dolce, inevitabilmente meno saporiti dei fratelli maggiori, più difficili da trattare e perciò capaci di stuzzicare davvero festro di chi cucina, ci sono due uomini di mare: nati entrambi in Puglia e da qualche anno trapiantati in Lombardia, Fabio Abbattista e Matteo Maenza.

Così convinti di voler esaltare gli ingredienti del territorio da decidere di mettere in carta ingredienti da loro scoperti

tardi, lavarelli, anguille, salmerini, trote. Una volta pesci davvero snobbati dalle cucine che contano, oggi invece sempre di più protagonisti delle tavole più prestigiose (lo chef Marco Sacco del ristorante Piccolo Lago di Verbania ha, del resto, appena fondato assieme a un gruppo di pescatori il movimento Gente di lago per promuovere le specialità ittiche d'Italia).

«Il pesce di lago? Me l'ha fatto conoscere, quando sono approdato in Franciacorta, Andrea Sordi, uno degli ultimi pescatori rimasti del lago d'Isèo, ancora oggi il mio fornitore, originario di Montisola», racconta Abbattista, classe

Fantastico
Fabio Abbattista, chef de L'Albereta (foto del sito di Identikit Gotose)



1977, lo chef che ha raccolto l'eredità di Guastiero Marchesi all'Albereta di Erbusco e che è oggi alla guida del ristorante del complesso, il «Leoncillo» e il bistrò «Vistalago». E

così, tra le prime ricette pensate da Abbattista una volta approdato nel bresciano, ci sono i piatti a base di lavarello, chiamato anche coregone, il pesce tipico del Sebino. Una varietà dalle carni delicate, molto diverse da quelle nate in acqua salata. «Sì, insomma, alla bevanda dello chef — racconta lui — esaltarli al meglio». Per esempio preparando alla magnaia, con calamondino e toffe di cavolfiore.

Come lui Matteo Maenza, discepolo di Fabio Baldassarre, trentatreenne esecutivo chef de «La Grande Limonaia» e de «La Vigna», i ristoranti dell'eco-resort Lefay a

Gargnano, isola di pace affacciata sul lago di Garda. La sua cucina? Leggerissima, ultra salutare, con menu detox pensati per non alterare la qualità organolettica degli ingredienti e basati su materie prime locali e di stagione: fritto extravergine d'oliva, gli agrumi, le erbe aromatiche degli orti dei dintorni e poi, naturalmente, il pesce di lago. Come il persico con salsa alla garsenaria. Il filetto di salmerino in crosta di pane alle erbe, tuberi all'arancia e nocchio. O la trota, servita con zucchine, sedano, mela verde e limone. E affumicata, così da rendere al meglio il suo gusto.

di STEFANO FRIGOLI