  ****

**DAL 2 al 18 GIUGNO 2017**

**FESTIVAL FRANCIACORTA D’ESTATE**

**Evento clou il 18 giugno a Palazzo Monti della Corte di Nigoline di Corte Franca,**

**che farà da cornice ad un raffinato Brunch Pic Nic con piatti d’autore**

**e ai Banchi d’assaggio del Franciacorta**

Torna in Franciacorta, il **17 e 18 giugno**, uno degli appuntamenti più amati dai wine lovers, il **Festival d’Estate**. Molte le novità dell’edizione 2017, ad iniziare dal fatto che sarà preceduto da **Aspettando il Festival d’Estate: dal 2 al 16 giugno**, un fitto e vario calendario di eventi, tra food&wine, arte e cultura, sport e natura animerà questa terra di grandi vini dove l’ospitalità e l’accoglienza sono un’arte, prediletta dagli enoturisti italiani e stranieri. Un’occasione unica per scoprire il Franciacorta e la Franciacorta, attraverso i suoi protagonisti, dai vignaioli ai ristoratori, dai produttori agroalimentari ai distillatori. Per due settimane le cantine e tutte le strutture ricettive della Strada del Franciacorta apriranno le porte ai visitatori per visite, degustazioni, attività, menu tematici.

**Il weekend dal 2 al 4 giugno sarà dedicato alla cultura**: con il **patrocinio del FAI–Delegazione di Brescia**, si andrà alla scoperta degli tesori storico-artistici più segreti e affascinanti della Franciacorta, alcuni dei quali solitamente inaccessibili al pubblico. Ville, pievi, castelli saranno aperti ai visitatori a cura dei Comuni di Terra della Franciacorta, che organizzerà anche una Family Bike Franciacorta con tappa in questi incantevoli luoghi. Saranno aperte anche le cantine e i produttori tipici.

**Il weekend dal 10 all’11 giugno sarà dedicato allo sport**: verranno proposti itinerari in bicicletta e escursioni a piedi con tappa in cantina. Produttori tipici e aziende vinicole accoglieranno i turisti per visite e degustazioni. Domenica 11 sarà organizzata la **Pedalonga**, pedalata enogastronomica fra lago d’Iseo e Franciacorta.

**Venerdì 16 giugno** alle 21.00, le austere mura del Convento dell'Annunciata di Rovato, una delle più suggestive location della Franciacorta, faranno da cornice al **“Benny Goodman alla Carnegie Hall”.** Organizzata da Terra della Franciacorta, la serata riproporrà uno degli spettacoli jazz di maggior successo della recente stagione del Piccolo Teatro Strehler di Milano. Ad esibirsi, la Civica Jazz Band diretta da Enrico Intra.

Il **17 e 18 giugno** si entrerà nel vivo del **Festival d’Estate**. Per chi ama la vita attiva, saranno organizzate escursioni a piedi, in bicicletta e in Vespa, che porteranno alla scoperta degli angoli più incantevoli della Franciacorta. **Sabato 17** le cantine organizzeranno micro eventi a tema, visite guidate e degustazioni. Saranno aperte al pubblico anche le aziende di prodotti tipici e le distillerie, che sveleranno ai visitatori i segreti delle loro lavorazioni. La giornata si concluderà all’insegna di un grande evento diffuso su tutto il territorio, che coinvolgerà ristoranti, trattorie, agriturismo, winebar della Strada del Franciacorta, ciascuno dei quali proporrà il suo personalissimo Menu Festival, creato per l’occasione utilizzando prodotti del territorio.

**Domenica 18**, dalle ore 11.00, tutti i protagonisti della Franciacorta si ritroveranno nello storico e scenografico **Palazzo Monti della Corte di Nigoline di Corte Franca**, che farà da cornice ad un raffinato **Brunch Pic Nic con piatti d’autore** a base di prodotti del territorio abbinati a Franciacorta. Una grande festa en plein air - nel parco secolare e fra le vigne del brolo - all’insegna del gusto, che vedrà impegnati Chef locali e Chef ospiti, che proporranno al pubblico le loro creazioni. Nei **Banchi d’assaggio** saranno messe in degustazione varie tipologie di Franciacorta: un’occasione unica per conoscere da vicino i produttori e per degustarne i vini sotto la loro guida competente. Dalle 18.00 in poi, lo scenario cambierà, per dar spazio all’**Aperitivo** e alla festa finale con un unico, grande Banco di assaggio per la degustazione dei Franciacorta, accompagnati da pizza e barbecue, con sottofondo di musica. A corollario della giornata, un breve corso sulla preparazione della pizza con la farina Petra/Molino Quaglia tenuto da Corrado Scaglione, un Water&Wine Tasting ideato da San Pellegrino/Acqua Panna e altri incontri giocati sul tema Franciacorta&Cibo (su prenotazione).

**QUESTI GLI CHEF**

**E I LORO PIATTI D’AUTORE DEDICATI ALLA FRANCIACORTA:**

**Chef Franciacortini**

**Fabio Abbattista | Bistrò Vistalago - L’Albereta Relais & Chateaux | Erbusco**

Pancetta di maialino laccata e ketchup di albicocche

**Marco Acquaroli | Dispensa Pani e Vini | Torbiato Di Adro**

Manzo all'olio non tradizionale

**Alberto Bittu | Trattoria del Gallo | Rovato**

Manzo all’Olio di Rovato

Risotto alle fragole con sfumature di Franciacorta Rose'

**Alessandro Cappotto | Ristorante Villa Calini | Coccaglio**

Sarda di lago fritta in crosta, lattuga di mare e cialda di riso venere

**Stefano Cerveni | Due Colombe, Ristorante Al Borgo Antico | Borgonato di Cortefranca**

Anguilla Psichedelica

**Andrea Martinelli | Trattoria del Muliner | Clusane d’Iseo**

Tinca al Forno versione street food

**Ennio Zanoletti | Hostaria Uva Rara | Monticelli Brusati**

Raviolo di tinca ripiena, con burro di malga e formaggella camuna

**Attilio Bernacchini | Ristorante Bella Iseo | Pilzone d’Iseo**

Spaghetti trafilati al bronzo con bottarga di lavarello e spuma di aglio e olio del Sebino

**Piercarlo Zanotti | Cappuccini Cucina San Francesco | Cologne**

Éclair all’olio d’oliva riserva Cappuccini con fonduta di formaggella della Valsabbia e sarde di Monte Isola

**Fausto Peci | Albergo Rosa | Iseo**

Sfoglia all’uovo ripiena, accompagnata da vellutata di zucchine e bottarga del Sebino

**Chef ai confini della Franciacorta**

**Beppe Maffioli | Ristorante Carlo Magno | Collebeato**

Risotto mantecato al Franciacorta con ragout di faraona e tartufo estivo

**Maurizio Rossi | Osteria della Villetta | Palazzolo sull’Oglio**

Pasta e fagioli cannellini, pomodorini, basilico e olio extravergine dell’orto del Terzo Paradiso

**Chef Franciacortini in Trasferta**

**Vittorio Fusari | Al Pont de Ferr |Milano**

Picnic sul Lago

**Fabrizio Albini | Cristallo Hotel SPA & Golf, Ristorante Gazebo | Cortina d’Ampezzo**

Pasta fermentata, cappuccio, speck, rafano e blu di malga

**Il Pizzaiolo**

**Corrado Scaglione | Enosteria Lipen | Canonica Lambro (MB)**

Due tipologie: una classica e una integrale con prodotti tipici della Franciacorta

Il **programma dettagliato** su [**www.festivalfranciacorta.it**](http://www.festivalfranciacorta.it)**.**

**FESTIVAL FRANCIACORTA D’ESTATE - ISTRUZIONI PER L’USO**

**• Domenica 18 giugno - Costi ingresso e degustazioni**

**Adulti:** € 25,00

Il biglietto include:

- Ingresso

- 9 gettoni  
- Calice e tasca porta calice  
- Acqua  
- Caffè

**Ragazzi (fino a 18 anni): Ingresso gratuito**Per i ragazzi è disponibile il menu “Piccoli amici della Franciacorta”, che include al prezzo di 15€:

- 6 gettoni  
- Acqua

**Come utilizzare i gettoni:**

- 1 Degustazione di Franciacorta • 2 gettoni  
- 1 Piatto d’autore • 3 gettoni  
- 1 Porzione di Pizza d’autore/Prodotti tipici/Panino e salamina • 2 gettoni

- 1 Gelato • 1 gettone

- 1 copertina • 2 gettoni

**• I biglietti** si potranno acquistare domenica direttamente a **Palazzo Monti della Corte di Nigoline** o, in prevendita, **online** su [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it).

Disponibili anche all’**Infopoint del Franciacorta Outlet Village di Rodengo Saiano**.

Per ogni biglietto verrà donato 1€ al Comune di Civitella del Tronto (TE) per la ricostruzione della Scuola Materna.

**•** I **soci FAI** avranno diritto a una riduzione del 20% sul biglietto di ingresso al Festival d’Estate a Palazzo Monti della Corte (18 giugno). Sono esclusi dallo sconto i pacchetti refill.

**•** Per chi vorrà trascorrere qualche giornata in Franciacorta durante il Festival d’Estate, sono stati messi a punto **pacchetti turistici** per weekend o più giorni in hotel, agriturismo, campeggio, dimore storiche e bed & breakfast.

**• Programma dettagliato del Festival su:** [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it)

**• Partner food** del Festival sono Parmigiano Reggiano, San Pellegrino/Acqua Panna, Pasta Martelli, Petra Molino Quaglia.

**PER INFORMAZIONI: Strada del Franciacorta**

www.festivalfranciacorta.it

www.stradadelfranciacorta.it • info@stradadelfranciacorta.it

Tel. +39 030 7760870

*Seguici*

  

**Ufficio Stampa Strada del Franciacorta**

AGORÀ di Marina Tagliaferri

Uff +39 048162385

[agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it)

**Ufficio Stampa Consorzio Franciacorta**

Beatrice Archetti

Mob: +39 3775370804

[b.archetti@franciacorta.net](mailto:b.archetti@franciacorta.net)