

11-12 • 18-19 settembre 2021

**L’arte della norcineria**

**all’Agriturismo Corte Lantieri di Capriolo**

**in occasione del Festival del Franciacorta**

**Visite guidate in cantina con degustazione**

**e delizie in tavola con il Menù Festival Franciacorta**

Una volta, ai primi freddi il **norcino** girava di cascina in cascina per uccidere il maiale e preparare i salumi, aiutato dagli uomini che tagliavano e impastavano la carne, dalle donne che si occupavano della manifattura e dai vecchi che curavano il fuoco e raccontavano le storie del passato... Un mestiere antico, spesso tramandato da padre in figlio, che l’**Agriturismo Corte Lantieri** **di Capriolo** (Bs) annesso all’omonima, storica, cantina farà riscoprire in occasione del **Festival del Franciacorta**, attraverso il racconto di un norcino professionista che illustrerà come viene praticata oggi questa attività, la tradizione, il periodo dell’anno in cui si svolge, gli strumenti e quali gustosi prodotti si possono preparare, per la delizia dei palati. Al termine del racconto ci sarà una **degustazione di prodotti tipici franciacortini freschi e stagionati.** Gli incontri – per i quali è richiesta la prenotazione- si terranno nei due week end dell’**11-12 e del 18-19 settembre** alle ore 10.30 e 11.00 e saranno seguiti da una **visita guidata alle cantine** con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta Docg e del Curtefranca Doc con degustazione di 2 vini (Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn) accompagnati da stuzzichini vari.

**Visite in cantina e Menu Festival Franciacorta**

Nei due week end del Festival del Franciacorta, l’azienda vinicola Lantieri accoglierà gli enoturisti dalle 10.00 alle 18.00per **visite guidate alle cantine** con spiegazione del metodo di produzione del Franciacorta Docg e del Curtefranca Doc con degustazione di 2 vini (Franciacorta Brut e Franciacorta Satèn) accompagnati da stuzzichini.

Nelle medesime giornate l’Agriturismo Corte Lantieri proporrà a pranzo e cena un raffinato **Menu Festival Franciacorta**, creato per l’occasione dagli chef con prodotti selezionati del territorio franciacortino. Ad ogni piatto sarà abbinata una diversa tipologia di Franciacorta Lantieri.

Come antipasto, Parmigiana di melanzane con pesto di pomodoro e RET salame De.Co di Capriolo in abbinamento al Franciacorta Extra Brut. Passando ai primi, la scelta sarà fra il Risotto alle erbe fini con trota affumicata dalla casa oppure il Risotto al Franciacorta Millesimato mantecato con formaggella delle valli bresciane in abbinamento al Franciacorta Satèn. Seguirà il Maialino da latte al forno con polenta di mais rosso e patate abbinato al Franciacorta Rosè. Per concludere in dolcezza, Morbido al caffè con salsa alla liquirizia accompagnato da Franciacorta Rosè

Prenotazione obbligatoria 030 7364071 oppure 030 736151.

**Informazioni:** **Cantina Lantieri**

Via Videtti 23 - Capriolo (BS)

Tel. 030.736151 – [info@lantierideparatico.it](mailto:info@lantierideparatico.it) - [www.lantierideparatico.it](http://www.lantierideparatico.it)

**Ufficio Stampa:** **Agorà di Marina Tagliaferri -** Tel. 0481.62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)