

Si parte da Lantieri a Priolo e si arriva a Tenuta Mazzolino nell'Oltrepò Pavese

Camilla Rocca

■ State progettando un weekend in Lombardia? Una scappata nel verde appena fuori Milano? Sono molte le cantine del territorio che si sono specializzate in tour e degustazioni. Inoltre nei weekend del 12-13 settembre e del 19-20 settembre l'intera Franciacorta si apre con una straordinaria degustazione in 60 cantine del loro Dosaggio Zero a Cantine Franciacorta, enoteca di riferimento del territorio a Erbusco. Un'occasione davvero unica per comparare 30 vini al giorno di dosage zero, considerata la massima espressione del territorio e del lungo percorso di affinamento compiuto dal vino, che in questa tipologia si esprime esaltando le proprie caratteristiche organolettiche, intensità, freschezza e acidità. In degustazione per la prima volta il più grande assortimento di vini Franciacorta, a prezzi di cantina, con tutti i produttori rappresentati per un totale di 1200 etichette.

Nella storica tenuta della **Cantina Lantieri** di Priolo si possono gustare i vini ottenute da uve raccolte manualmente nei 20 ettari di vigneti, coltivati in forma biologica e alloggiare nell'antico palazzo nobiliare della famiglia Lantieri de Paratico, da raggiungere attraverso una bella strada disegnata tra lunghi filari di vite. Dalla sua terrazza merlata si gode una magnifica vista sull'anfiteatro delle colline. La storia narra che vi sia stato ospitato Dante Alighieri che, ispirato dal paesaggio, avrebbe scritto alcuni versi della Cantica del Purgatorio. Alle cantine **Ronco Calino**, «oasi biologica» riparata tra le colline di Adro, nel bresciano, tante visite guidate con degustazione, e due momenti gourmet: domenica 13 settembre prenotatevi al pic nic nelle vigne in collaborazione con il ri-

UN VIAGGIO GUSTOSO

La zona della tenuta storica della Cantina Lantieri nella località di Priolo. Sotto da sinistra a destra pic-nic nei vigneti di Ronco Calino, cantine di vini e ancora sala Lantieri



WINE TOUR

Vini, cin cin e degustazioni La Lombardia apre le cantine

*Due weekend a settembre all'insegna del Franciacorta
Mappa delle mete dove «bere bene» a un'ora da Milano*

storante **Al Malò** di Rovato, ritrovo a mezzogiorno, tour in cantina, e a seguire la consegna dei cestini, con una ricca selezione di assaggi sfiziosi preparati dallo chef Mauro Zacchetti da accompagnare a Brut e Satèn; sabato 19 settembre invece sarà lo chef emergente Gambero Rosso Andrea Leali di **Casa Leali** a Puegnano del Garda ad accompagnare le degustazioni insieme al fratello Marco, maître-sommelier, per una cena con vista sui vigneti dal menu creativo, preceduta dalla visita in cantina. **Guido Berlucchi** è sinonimo stesso di Franciacorta, quando nel 1961 Ziliani osò

«spumeggiare» il vino in un territorio abituato ai soli nettari fermi, in quell'anno sono state sigillate le prime trentamila bottiglie di Pinot Franciacorta, simili al metodo odierno di realizzazione.

Nel weekend del 12-13 settembre e 19-20 settembre dalle 10,30 alle 12 non perdetevi il brunch nel vigneto del castello, accompagnato da musica dal vivo: box da 45 euro da gustare sull'erba, accompagnato da tutta la gamma del prezioso Berlucchi '61, che ricorda quell'anno particolare in cui è nato il Franciacorta. E non perdetevi la visita della dimora sto-

rica di famiglia, Palazzo Lana. Rimanendo in Franciacorta ci si perde nella bellezza della seicentesca Villa Baiana a Monticelli Brusati, durante il festival non perdetevi le degustazioni nella dimora insieme all'assaggio dei Franciacorta Satèn e Rosé Demi Sec de **La Montina**, con merenda campagnola in giardino. Spostandoci verso il lago, a Peschiera del Garda, troviamo i signori della Lugana, l'azienda agricola Zenato con Alberto e Nadia, vi accompagneranno in tour unico circondato dalle «biblioteche» di famiglia, le annate più pregiate. Lì vicino **Le Morette**, a San Be-

nedetto di Lugana, vi possono ospitare per una degustazione suggestiva nella bottega sotterranea di famiglia, uno spazio scavato sottoterra interamente circondato da pietra di Lessinia e mattoni di argilla. Se sarete fortunati potrete incontrare proprio le morette che danno il nome alla cantina, una specie particolare di Germano Reale che nidifica nel Laghetto del Frassino, a pochi passi dai vigneti. Imperdibile la visita a una delle poche cantine milanesi, dalla provincia della città metropolitana, a mezz'ora dal Duomo: è **Podere San Pietro** a San Colombano al Lambro che

racconta dell'unica collina di Milano vitata che una volta serviva la città.

Se da Milano vi spingete più a Nord incontrerete la fertile Valtellina, terrazzate che sfidano la gravità e dove fare vino è considerato un atto eroico: 850 ettari di vigne e 2.500 chilometri di muretti a secco. Quintali di grappoli d'uva vengono portati a spalle in «portini» o brente, percorrendo i sentieri ripidi e le scalette che sono caratteristiche del territorio. Qui il protagonista è il Nebbiolo in tutta la sua maestosità. Due suggestioni per la visita in questa terra: ammirare i resti del castello antico, passeggiando tra i vigneti, nella **Cantina Castel Grumello** a Montagna in Valtellina; una degustazione in una cantina storica del territorio, **Nino Negri**, fiore all'occhiello del Gruppo Italiano Vini a Chiuro. L'Oltrepò Pavese è una terra ricca di borghi medioevali, castelli e natura. Barbera, Bonarda, Sangue di Giuda, Buttafuoco e il Moscato sono solo alcuni dei vini tipici della zona. Imperdibile la visita dell'antico castello del XII secolo, dichiarato patrimonio storico del Fai di **Castello di Cigognola**, azienda vitivicola di proprietà di Gian Marco e Letizia Moratti, oppure quella di **Tenuta Mazzolino** a Corvino San Quirico, dalla filosofia che si ispira alla Borgogna. Ettari arrampicati lungo i pendii scoscesi regalano una vista imperdibile, a cui si unisce il caldo affetto della famiglia Braggiotti.



Stefano Gianì

CORSO VERCELLI

Il cinema Gloria riparte rinnovato

L'ad Stratta (Notorious Pictures): «Sale ristrutturate, poltrone top»

■ Addio lockdown, fortunatamente. Non ancora addio Covid, purtroppo. Ma un barlume di normalità riprende e il cinema accoglie la nuova stagione con una novità tutta milanese. Il Gloria, storica sala di corso Vercelli, a 92 anni suonati il 21 aprile scorso, riapre con una gestione inedita. Le insegne sono passate sotto lo stendardo di Notorious Pictures che più di un anno fa aveva riattivato quelle di viale Sarca. Il contratto è stato firmato ai primi di febbraio, poi il Coronavirus ha bloccato l'intero Paese ma l'azienda - produttrice, distributrice ed esercente cinematografica -

non si è data per vinta e, durante la chiusura generale dei locali, ha dato il via ai lavori. «Abbiamo speso 300mila euro per ristrutturare le due sale e ammodernare gli spazi. Poltrone di ultima generazione, allungabili per consentire comodità di visione. Le norme anti covid rispettate oltre ogni dettaglio. Entrate e uscite indipendenti per i flussi di pubblico. E ora si riapre puntuali» spiega l'ad del gruppo Andrea

Stratta.

Colori di ordinanza della scude-



SCHERMO STORICO Il cinema Gloria l'aprile scorso ha compiuto 91 anni

ria Notorious in legno e blu, sedute in similpelle ecologica nera reclinabili e adattabili, 283 posti nella sala Marilyn e 270 alla Garbo che hanno mantenuto la denominazione precedente, il Gloria riparte da «Onward» e «Tenet», due best seller della programmazione con diversa genesi e provenienza. Il primo è sopravvissuto al blackout pandemico perché stava per uscire in quel marzo maledetto, il secondo è

totalmente nuovo, girato nei mesi centrali del 2019 e in post produzione durante la paralisi globale. Insomma, un doppio segno. Continuità e rinnovamento, come è stato per il Gloria.

«Puntiamo molto sul cinema che è la nostra ragione di vita. Professionale, s'intende. Lo streaming è un'altra cosa e noi al grande schermo crediamo - aggiunge Stratta -. Per questo investiamo e investiamo ancora nei prossimi anni puntando a sale totalmente nuove e ad altre da ristrutturare e rilanciare perché in disuso da tempo». Un gesto di coraggio e una scommessa. Ma il Gloria ha già nel nome il suo destino.