

Aspettando
l'Expo



È partito, con qualche apprensione, il conto alla rovescia

Expo 2015 vetrina per 147 Paesi

Foody è pronto, il resto un po' meno. Foody è il nomignolo del logo di Expo 2015, costruito assemblando coloratissimi frutti di tutto il mondo (con immediate polemiche perché non c'è neanche un chicco d'uva). Non si può dire che sia piaciuto a tutti, però c'è ed è definitivo. Il resto un po' meno, ma il primo maggio del 2015 dovrà essere tutto pronto e funzionante. Tenendo conto che la costruzione del Padiglione Italia è iniziata il 14 febbraio scorso c'è quanto basta per incrociare le dita. In parallelo dovranno sorgere gli spazi per gli altri 147 Paesi aderenti anche se non tutti avranno uno spazio tutto per loro, ma si riuniranno per tematiche. Non si potrà, come è accaduto nel 1905, rimandare l'esposizione universale di un anno (e infatti si tenne nel 1906).

di Gianmichele Portieri



Sarebbe una figuraccia mondiale. Expo 2015 resterà aperta fino al 31 ottobre con l'afflusso previsto di 20 milioni di visitatori, 8 milioni dei quali stranieri e con 7 milioni di visitatori attesi che non hanno mai visto l'Italia.

Il tema è "nutrire il pianeta energie per la vita", ma non sarà una manifestazione tutta centrata sul settore alimentare, mentre l'accento piuttosto sarà posto sulla eco compatibilità sia nella produzione di cibo che nella produzione di energia. L'Italia sarà presente con il suo padiglione nella zona Nord di Milano, ma le iniziative saranno anche spalmate sul territorio.

Il Padiglione Italia sarà di 25 mila mq di spazio espositivo e sarà realizzato, tanto per rimanere in tema, in cemento "ecologico".



Lo spazio imponente non consentirà comunque di entrare troppo nel dettaglio, ma piuttosto di proporre dei percorsi tematici. Ad esempio non si parlerà di vino (l'Italia dovrebbe proporre 540 tipi di vino, solo per restare tra quelli a denominazione protetta), ma della esperienza vinicola italiana.

Certo l'Italia che (c'era Prodi al Governo) ha ottenuto l'assegnazione della esposizione universale del 2015 (dopo quella di Shanghai del 2010) era un Paese diverso, con molte più risorse e molta più fiducia nei propri mezzi. L'Italia del 2015 però sarà un Paese che avrà ancora più bisogno di un successo eclatante. Per rimanere solo al settore alimentare, sul piatto ci sono esportazioni per 33,4 miliardi di euro in costante aumento anno su anno. Il solo settore del vino (che è quello che corre di più) vale oltre 5 miliardi l'anno di esportazioni.

Brescia avrà un suo spazio che sarà forzatamente piccolissimo, ma si farà ricordare: la nostra industria è lo sponsor dell'Albero della vita, una gigantesca costruzione in lega leggera e legno lamellare che sorgerà al centro del Padiglione Italia, un po' la torre Eiffel del terzo millennio.

La preoccupazione

Prandini: un'occasione "Siamo la boutique"

A distanza di un anno dalla inaugurazione di Expo 2015 i programmi per la presenza bresciana sono ancora abbastanza nebulosi e, se si pensa che è convinzione comune che Brescia sia la provincia che si sta muovendo meglio e più in fretta, c'è di che mettersi le mani nei capelli.

Il tema affascinante è "nutrire il pianeta" e ciò fa pensare al cibo. In realtà l'Italia agroalimentare sta sgomitando non poco per avere un piccolo spazio nella maxi esposizione. Il presidente della Coldiretti di Brescia è in prima linea nella presentazione dell'evento, accompagnando i vertici della Lombardia sia nel road show in corso nelle province lombarde, sia nei viaggi all'estero (in Germania e in Irlanda i più recenti) per incontrare alcuni dei 147 Paesi che hanno aderito. Ettore Prandini è quindi perfettamente al corrente di quanto si sta preparando e (almeno per ora e comunque a meno di 365 giorni dall'apertura dell'evento) non è del tutto soddisfatto. Dice Prandini che una occasione così non ci capiterà per chissà quanti decenni ed è quindi sbagliatissimo che non si colga la portata di Expo per la nostra terra. Dice il giovane presidente che si è pensato ad una piccola presenza all'interno

del Padiglione Italia di Expo e lo giudica davvero troppo poco. In realtà Brescia avrà per sé sei giornate di Expo 2015, una al mese, e solo una delle sei sarà dedicata al settore agroalimentare. Così non va, dice Prandini, perché "abbiamo cose uniche al mondo". Siamo la boutique dell'alimentazione mondiale. Non è



Ettore Prandini

del presidente provinciale e regionale della Coldiretti

così non ci capita più per chissà quanto. dell'alimentazione mondiale”

certo il nostro il territorio che può rispondere al problema di assicurare il cibo a sette miliardi di persone, il nostro tema sono le eccellenze. Ma dobbiamo giocare anche, o soprattutto, ad di fuori del Padiglione Italia. Abbiamo da far conoscere un pezzo d'Italia che gli ospiti stranieri non vedranno mai. I rapporti commerciali ormai nascono in prevalenza dalla conoscenza del territorio, a maggior ragione per i prodotti “da boutique” come i nostri. Vero che Brescia ha da proporre anche le eccellenze della sua industria ed il programma che sta delineandosi punta molto sui settori più innovativi.

Per “metterci una pezza” e magari tarare meglio i programmi, la Coldiretti ci mette del suo attraverso l'ospitalità nei 1.700 agriturismi della Lombardia, compresi i 400 agriturismi della provincia di Brescia. L'organizzazione crede molto

nelle vendite dirette, cioè nella opportunità offerta al consumatore non solo di assaggiare il prodotto, ma di “vedere in faccia” chi lo produce. Così schiererà i mercati contadini di Campagna Amica in tutte le località e in tutte le occasioni che si presenteranno. È già previsto che al Castello Sforzesco, in centro a Milano, ci sia un mercato permanente per tutti i 180 giorni di Expo con le bancarelle di 150 produttori delle Lombardia che saranno presenti a turno.

Per Brescia, oltre ai collaudati mercati contadini, Ettore Prandini immagina che il mercato ortofrutticolo possa rinnovarsi in tempo per diventare una grande vetrina del prodotto locale.

Ne vale la pena, ribadisce il presidente, perché non è vero che i piccoli produttori non possono esportare. Lo

fanno già e lo potranno fare di più. Anche Prandini, come del resto la Coldiretti nazionale, conta di sfruttare l'occasione di Expo 2015 per convincere gli Stati aderenti a contrastare la pirateria alimentare. Si calcola che i prodotti spacciati come italiani, valgano nel mondo 60 miliardi di euro l'anno. Naturalmente si tratta di una stima simile a quella con cui si quantifica l'evasione fiscale. L'obiettivo è quello di portare a casa la sostituzione di almeno il 10% di questi prodotti (dal Grana argentino, al Lambrusco brasiliano) con prodotti davvero italiani. Si tratterebbe, se i numeri sono quelli, di portare a casa 6 miliardi di fatturato in più per il nostro settore alimentare.

g.m.p.



Cosa potranno vedere e assaggiare gli ospiti di Expo 2015

Valli e pianura, la ricca offerta di Brescia Zona per zona tra arte, paesaggio e buona tavola

Nessuno se lo sarebbe mai aspettato solo 20 anni fa, ma la provincia di Brescia, soprattutto per la forza della sua agricoltura, è una delle province italiane più ricche nella produzione agroalimentare mentre la Lombardia è la regione più importante d'Italia per il sistema agroindustriale.

Se poi ci si limita a considerare i prodotti di alta qualità, i punti della nostra provincia salgono vertiginosamente, con un vantaggio ed un limite. Il vantaggio, per il consumatore che lo sa apprezzare, è che i nostri prodotti sono "made in Italy" dal campo alla tavola, cosa che non si può dire di tutto il "made in Italy" alimentare. Facciamo un esempio: il formaggio prodotto in Italia può essere fabbricato con latte italiano o latte estero. La normativa non prevede che si dichiari l'origine della materia prima. A casa nostra il Grana Padano, che

è il prodotto tipico nostrano più noto nel mondo, non solo è prodotto con latte delle nostre stalle (sono iscritte in un apposito albo), ma quel latte è persino prodotto con foraggi in gran parte raccolti nei campi di casa nostra. Della pasta, ad esempio, non si può dire altrettanto perché il grano impiegato per fabbricarla è quasi tutto di importazione. Va da sé che il nostro vino a denominazione d'origine viene proprio dai nostri vigneti e non è di poco conto annotare che l'88,4% del vino "made in Brescia" è a denominazione protetta, dalla Docg (come il Franciacorta) alla Dop, fino almeno all'Igt.

Il limite è l'estrema frammentazione dell'offerta. Non c'è da noi qualcosa di simile alla Ferrero che porta in tutto il mondo il cioccolato alle nocciole tipicamente piemontese (la Nutella). Il problema non è avere qualcosa di squisito da proporre ai 20 milioni di

visitatori che sono attesi per Expo 2015, ma semmai quello di indurli ad assaggiarlo, a scovarlo nelle nostre valli e nelle nostre campagne. Poi i nostri prodotti si raccomandano da soli. Ormai è assodato che gli amanti del buon cibo nel mondo lo collegano strettamente al territorio di appartenenza. Le nostre esportazioni hanno due canali privilegiati per farsi largo: la cucina dei ristoranti italiani nel mondo (quelli veri però) e i ricordi di viaggio di chi l'Italia l'ha visitata. Ci sarebbe anche la grande distribuzione, ma la nostra offerta è così frammentata e riferita a piccole e piccolissime aziende, che difficilmente può occhieggiare sui banchi dei supermercati. L'unico prodotto che può percorrere, ed infatti percorrere, quella strada è il già citato Grana Padano che ha 4,4 milioni di forme (che pesano 36 kg l'una) da mettere sul mercato. Anche i nostri vini, che visti da qui sembrano notissimi e meritevoli di grande apprezzamento, una volta all'estero sono molto spesso sconosciuti.

Brescia del resto, nel mondo, è del tutto sconosciuta e non solo ai cinesi (solo il 4% dei cinesi sa indicare l'Italia sul mappamondo, figuriamoci Brescia), ma anche agli europei. Per curiosità Brescia è nota ai tedeschi ed agli austriaci come una località "vicina al lago di Garda", per gli americani è "nei pressi di Gardone Valrompia" perché sono grandi



Vigne in Franciacorta

estimatori delle armi da caccia e da tiro Beretta.

Per uno straniero di media cultura, in Italia ci sono solo Roma, Firenze e soprattutto Venezia. Già Milano, a meno che l'interpellato non lavori nella finanza, è un luogo abbastanza sconosciuto. Immaginare quindi di "trascinare" l'ospite straniero (si prevede che 7 milioni di visitatori sui 20 milioni attesi sia alla sua prima visita in Italia) a Capo di Ponte, piuttosto che a Tignale sembra impresa disperata a meno che non si proponga un canestro di proposte in cui, insieme al cibo, stiano l'arte, il paesaggio e i marchi conosciuti, anche legati alla vivacità industriale del nostro territorio. Si devono legare i nostri prodotti ad un ricordo, piacevole, di viaggio. Quel che può accadere dopo può avere dell'incredibile. Che in Giappone trovi molti estimatori il nostro Franciacorta non è poi così sorprendente, ma che nel Paese del Sol Levante ci sia una consistente richiesta di Botticino, è quasi incredibile. Del resto in Australia ci vanno già i panettoni artigianali fatti a Brescia e ci va persino qualche bottiglia di vino della Valcamonica. Gli intenditori russi e gli americani si fanno mandare da noi persino la birra artigianale, prodotto che di certo da loro non manca. Più facile credere che vada per il mondo il caviale della nostra Bassa, ma l'idea che se ne venda in quantità in Russia (che era il maggior produttore mondiale insieme all'Iran) ricorda il paradosso di chi vende i frigoriferi agli eschimesi.

Per collegare la nostra produzione ad una visita alla nostra provincia (che a chi proviene da Tokyo o Città del Messico sembrerà



Capo di Ponte Val Camonica

la prima periferia di Milano) si deve confezionare un pacchetto di stimoli non solo alimentari.

Per organizzare l'offerta, la società temporanea di scopo costituita per promuovere Brescia ad Expo (si chiama Ats ed è guidata da Piero Costa, direttore a riposo della Associazione Industriale Bresciana) ha diviso la nostra provincia in nove zone, che per affinità noi ridurremo a sette mettendo insieme il lago d'Isseo con la Franciacorta e il lago d'Idro con la Valle Sabbia.

Proviamo a sbirciare cosa si potrebbe scoprire.

Valle Camonica

Il riferimento più noto a livello mondiale della nostra valle è il sito Unesco delle incisioni rupestri di Capo di Ponte e dintorni. È evidente che la curiosità verso i "pitoti" presuppone una certa cultura e attenzione alla storia. Se c'è, allora si possono proporre i resti romani di Cividate Camuno o il molto che resta, soprattutto nella architettura religiosa, della storia medievale della valle.

A tavola non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. In Valle Camonica c'è una solida tradizione casearia che, soprattutto da qualche anno, trova nel Silter il suo formaggio di punta, soprattutto quando è prodotto in alpeggio. Quanto a

notorietà al di fuori dei confini della valle, non ha eguali la Rosa Camuna, il formaggio a breve stagionatura della cooperativa Cissva.

La salumeria non può allineare prodotti di notorietà internazionale come il prosciutto di Parma, ma suggerisce dei prodotti che si trovano solo qui (e talvolta nella confinante Valtellina). Solo qui si trovano i salumi di carne di capra o di pecora, con i loro sapori forti, accentuati dalla affumicatura. Su tutti si fanno notare il violino di capra (fatto con una coscia di capra intera come fosse un prosciutto), la slinzega che è carne di vacca fatta seccare e affumicare (agli americani ricorderà i gusti alimentari dei pellossa) o la salsiccia di castrato di Breno, una ritrovata specialità che viene dal Medioevo.

Non è da trascurare il vino della valle che si propone sia con vini rossi intensi a base Merlot e Marzemino o vini bianchi molto freschi e agrumati ricavati da uve Incrocio Manzoni (che potrebbero essere spacciati per Neozelandesi). Per il fine pasto la Valle Camonica offre una grande varietà di mele, anche di alcune qualità salvate dall'estinzione, e sta crescendo di gran corsa la coltivazione dei frutti di



Arte rupestre

bosco che, nell'estate dell'anno venturo, saranno di certo abbondanti.

Expo 2015 si svolge in estate e quindi potranno essere proposti itinerari a piedi nel Parco dell'Adamello, ma anche lunghi percorsi in bicicletta lungo le piste ciclabili della valle.

Franciacorta e Lago d'Iseo

La Franciacorta deriva molta della sua notorietà dal suo vino, lo spumante classico che rappresenta l'unica alternativa seria nel mondo a sua maestà lo Champagne del quale replica il metodo di presa di spuma con rifermentazione in bottiglia. Si tratta del metodo classico (che in zona chiamano metodo Franciacorta) che è riservato agli spumanti di classe. Non va confuso con il metodo Charmat o Martinotti o ancora metodo italiano che prevede la presa di spuma in au-

Il lungo tempo di riposo in cantina e le severe limitazioni sulla quantità di uva raccogliabile per ettaro di vigneto, ne fanno un prodotto costoso non fosse altro che per il lunghissimo fermo dei capitali investiti.

Solo lo Champagne fa altrettanto. Il Cava spagnolo che è pure elaborato con il metodo classico, rimane sui lieviti solo 9 mesi. In Italia l'unica tipologia confrontabile con il Franciacorta è il Trentodoc che è favori-

gran parte da costruire) gradiranno molto una visita in cantina anche per il fascino che hanno le nostre aziende che sono tutte (per gli standard internazionali) piccole o piccolissime. L'artigianalità e la presenza di persona del vignaiolo (che non è mai una anonima multinazionale) ne fanno una perla che Expo dovrà giocarsi a fondo.

Per gli appassionati di cose antiche la Franciacorta offre chiesette romani-



Mele

toclave per periodi infinitamente più brevi di quelli che vengono riservati alle bollicine di Franciacorta. Nel secondo caso il vino rimane sui lieviti per diventare spumeggiante meno di tre mesi (ma i Prosecco "di battaglia" si fanno in poche settimane), nel caso del Franciacorta il riposo sui lieviti non è mai inferiore a 18 mesi, ma in media quasi tutti i Franciacorta sfiorano i tre anni per superare i cinque anni per la tipologia Riserva, la più pregiata e costosa.

Rifugi alpini



to dalla possibilità di raccogliere più uva per ettaro.

Va da sé che i visitatori appassionati e informati (la notorietà internazionale della Franciacorta è ancora in

che e palazzi patrizi di rara bellezza. Il problema sarà semmai quello (tenuto conto che i palazzi sono privati ed abitati) di renderli fruibili ai visitatori. La zona ha una antica tradizione nell'allevamento del bue grasso, anche se il manzo di Rovato ha perso la notorietà che ha conservato il piemontese confratello di Carrù. Si è recuperata invece molto bene la tradizione salumiera che ha la sua punta di diamante nel salame di Montisola.

Senza dimenticare il lago d'Iseo: ha tutto il fascino austero di un laghetto alpino che gli stranieri apprezza-



Caviale



Cantina in Franciacorta



Sardine



Fucile Beretta

delle armi. La Beretta è un marchio mondiale come la Ferrari, ma gli estimatori di un buon fucile da caccia o da tiro conoscono anche gli artigiani armieri che pullulano in valle. Non sono poi pochissimi gli



Olio del Garda

no più di noi. Il lago offre la possibilità di uscite in barca a vela, magari facendo tappa a Montisola per gustare le sardine essiccate o il pesce persico. La tradizione casearia (che nel medioevo era fiorentissima) si è invece un po' spenta. Il formaggio più tipico è il Salva che però ha ottenuto la denominazione protetta per il gemello del Cremasco.



Nostrano Valtrompia

Valle Trompia

La Valle Trompia è per noi la valle dei metalli. Lo era fin dal tempo dell'impero Romano che in Valle Trompia mandava gli schiavi (i "damnati ad metalla"). Chi è vicino al mondo del ferro si farà affascinare dal Forno di Tavernole, uno degli ultimi rimasti in Europa, finalmente valorizzato. Poi c'è il museo dei magli di Sarezze e, più a monte, si possono visitare le miniere di Collio. Il settore che più colpisce l'immaginario mondiale è comunque quello

americani o gli sceicchi arabi che si fanno portare da noi con il jet privato per farsi confezionare un fucile su misura come fosse un abito di sartoria. Una visita alle fabbriche di armi, a molti sarà gradita.

Dal punto di vista gastronomico la Valle Trompia non è certo l'Eldorado. Il prodotto più noto (anche perché è Dop europea) è il formaggio No-

strano Valtrompia. In valle però ci sono anche allevamenti di capre che forniscono squisiti caprini freschi e coltivazioni di frutti di bosco.

Lago di Garda

Il lago di Garda è un marchio che merita, in occasione di Expo 2015, di essere giocato a fondo anche perché nell'estate del prossimo anno sarà la zona della Lombardia più in grado di offrire ospitalità di elevato livello (insieme al lago Maggiore) e una collana di ristoranti in grado di accogliere l'ospite più esigente e "viziato". Il Garda ha da "vendere" i paesaggi straordinari ed un clima invidiabile, ma sarebbe un errore giocare tutto sul fascino dell'acqua.



Tignale



Chiarretto del Garda

L'entroterra gardesano con la Valtenesi e le alture dell'Alto Garda sono tra i più bei spettacoli d'Europa di cui, avendoli a portata di mano, siamo gli ultimi ad essere consapevoli.

Dal punto di vista gastronomico, la perla, in assoluto, riteniamo sia l'olio che ha la finezza degli oli dei climi freschi (come la Liguria), ma il nerbo dei prodotti di climi assai più caldi. L'olio del Garda è esportato dal Nord Europa alla California e non dovrà stupire se gli ospiti stranieri lo apprezzeranno più di noi.



Intagli della Vallesabbia

Dal punto di vista vinicolo il Garda ha una corazzata di diffusione internazionale come il Lugana che esporta quasi l'80% del vino che mette in bottiglie. Visti i miglioramenti in atto, c'è da scommettere che anche il vino che oggi si chiama Valtenesi avrà da dire la sua, soprattutto con il Chiaretto che già oggi è apprezzato anche dai francesi che di vini rosati se ne intendono.



Capra curiosa

Meno entusiasmanti sono le prospettive per l'offerta del pesce di lago (soprattutto il riscoperto e delicatissimo Carpione) stante la scarsità della pesca, soprattutto sul versante bresciano del Garda.

Valle Sabbia e Lago d'Idro

La Valle Sabbia è la più defilata delle nostre valli anche perché i fondovalle sono stati ceduti all'industria e alla urbanizzazione così che le cose belle e quelle buone si sono dovute arrampicare sui monti. Dal punto di vista artistico il tesoro della Valle Sabbia è l'antica arte di intagliare il legno. Nata dapprima per ricavare dal bosco gli utensili agricoli è diventata poi una vera arte che ha avuto le sue massime espressioni all'inizio del 1600 con famiglie di "boscai" famosi come i Pialorsi di Levrance e i Bonomi di Avenone. Né si deve pensare che la passione sia morta. In valle lavorano il legno ancora oggi giovani artisti molto promettenti.

Dal punto di vista gastronomico il prodotto principe è naturalmente il Bagoss, il celebre formaggio di Bagolino prodotto solo in valle con il latte delle bovine Brune locali. La storia del Bagoss è antica e risale almeno al XV secolo quando dalla valle scendevano prelibate forme di formaggio per deliziare la nobiltà della Serenissima. Da questa tradizione discende l'uso di

mettere un pizzico di zafferano nella cagliata per conferire alla pasta il caratteristico colore paglierino carico (che dovrebbe alludere all'oro). Ma in Valle Sabbia, soprattutto nelle valli più riposte, si è sviluppata moltissimo la coltivazione dei piccoli frutti che vengono trasformati in gran parte in composte e marmellate quasi tutte biologiche. Per l'ospite il piatto principe è lo spiedo che, fino ad un recente passato, era preparato con grande varietà di uccelli di piccola taglia. Si tratta di una specialità che non è gradita a tutte le tradizioni culinarie, ma che agli ospiti che vengono dai Paesi dove la caccia è permessa, farà venire l'acquolina in bocca. Va detto che i valsabbini sono, da tempi immemorabili, grandi cacciatori (e grandi bracconieri) e infatti tra i "monumenti" della valle ci sono degli imponenti roccoli che hanno una storia centenaria alle spalle. Il lago d'Idro, sperando che nell'estate 2015 riesca a mantenere un dignitoso livello dell'acqua, è uno specchio d'acqua per palati fini dove si possono fare sport nautici tra il verde dei monti. Se l'ospite è appassionato di installazioni militari (ed ha buone gambe perché si "scarpina" per quattro ore) si può proporre la visita alla Rocca d'Anfo, la fortezza a picco su lago che deve la maggior parte del suo sviluppo agli ingegneri militari di Napoleone.



Fiorentina di cavallo - Travagliato



Grana Padano



Capitolium - Brescia

Pianura

La pianura bresciana è il cuore pulsante di una grande agricoltura. Nella stagione estiva è lussureggiante di verde in gran parte dato dalle “foreste” di mais che vengono coltivate per dare da mangiare a bovini e maiali. La nostra provincia sforna ogni anno 12 miliardi di litri di latte e sarebbe interessante se, al visitatore attento al comparto, fosse reso possibile visitare le nostre stalle e i nostri caseifici.

In effetti tanta ricchezza di alimenti di prima scelta non si è soliti valorizzarla fin dall'origine agricola, ma chi ha l'occasione di visitare una stalla (soprattutto se vive abitualmente in città) è rapito dalla possibilità di vedere gli animali e di comperare del formaggio direttamente sul luogo di produzione. Cosa tutt'altro che difficile vista la diffusione delle aziende che effettuano la vendita diretta dei loro prodotti e il grande numero di agriturismi nei quali si possono gustare i prodotti della fattoria stessa che li ospita. Da qualche anno si è fatta consistente l'offerta di prodotti biologici cui sono molto attenti i consumatori del Nord Europa, ma, più di recente, anche i consumatori americani.

Discorso analogo vale per la salumeria, anche se di visitare gli allevamenti di suini non se ne parla per prevalenti preoccupazioni di tipo sanitario. Il problema è semmai scovare i piccoli salumifici dove la lavorazione è artigianale e dove, di norma, si possono fare anche acquisti.

Tra i prodotti tipici che hanno maggior fortuna in questi anni ci sono i tortellini (di Barbariga e di Longhe-



Santa Giulia - Brescia

na) che possono soddisfare la curiosità verso le paste ripiene che sono un po' la scoperta della gastronomia internazionale più, probabilmente, degli stessi spaghetti. Alla ricerca di chicche rare si possono citare i salami da pentola (come quello di Quinzano), le farine da polenta o il pane di Monococco. Il Monococco è un cereale antichissimo, presente dalle nostre parti almeno 5 mila anni fa (se ne nutriva l'uomo del Similau) che è stato riscoperto e fatto rivivere nella nostra pianura. Oltre che buono, il pane di Monococco è poverissimo di glutine. Da non dimenticare le vasche di allevamento dove si allevano gli storioni per produrre il caviale.

Cosa visitare nella pianura? Ci vorrà pazienza e la disponibilità a fare parecchia strada, ma poi si potranno incontrare castelli (da non perdere quello di Padernello), palazzi gentilizi e opere d'arte di cui sono ricche tutte le chiese della Bassa.

Brescia & dintorni

Tramontata la stagione delle grandi mostre, quelle da 120 mila visitatori, la città di Brescia sembra aver perso un po' del suo slancio turistico. In realtà il turismo non è morto, prevalentemente attento alle opere d'arte del passato. Il gioiello più prezioso è il complesso monastico di Santa Giulia che è un unico a livello europeo. Il monastero femminile di regola benedettina di San Salvatore ha una importanza storica fondamentale per Brescia basti ricordare che il monastero possedeva quasi tutte le terre dell'Ovest bresciano e tutta l'odier-

na Franciacorta. Costruito dai Longobardi conserva opere preziose del periodo longobardo. Ma il convento e le chiese annesse sono sorte sul cuore romano di Bre-

scia così, in poco spazio, si possono incontrare le pietre del Capitolium e dell'antico Foro romano. Si tratta della maggiore attrattiva di Brescia. Meno valorizzato è il castello anche se il museo delle armi è più visitato da stranieri che da italiani. Tantissime le chiese ricche di tele ed affreschi che valgono una visita (Moretto, Romanino, Foppa hanno fatto la storia della pittura italiana). Nel periodo di Expo sarà aperta anche la quattrocentesca Chiesa del Carmine che peraltro i volontari dell'Associazione aprono ogni anno da inizio maggio. La città e i suoi dintorni non sono privi di stimoli gastronomici. Le colline di Botticino, Cellatica e Capriano del Colle sono ricche di vigneti da cui nascono i vini che portano il nome di quelle località. Si tratta di piccole e piccolissime produzioni che però in questi ultimi anni sono migliorate al punto da poter coltivare serie speranze di andare sui mercati del mondo. Del resto il mondo del vino è sempre più attento alla piccole zone sconosciute. L'anno prossimo sarà tornato splendido anche il vigneto della Pusterla che in questi mesi è oggetto di interventi di ripristino. Si tratta del maggiore vigneto urbano d'Europa subito prima, per estensione, rispetto a quello di Montmartre a Parigi.

Per il visitatore il centro di Brescia offre un eccellente ventaglio di trattorie tipiche che, in occasione dei grandi eventi, hanno saputo dimostrare tutto il loro valore.

Gianmichele Portieri
Giornalista