

## Viaggi

Copertina Weekend Offerte Case Fotogallerie

# Il territorio di Brescia: un mondo tutto da scoprire



Da 80 euro a notte, in uno dei tanti B&B o agriturismi nella provincia. Tutte le info nel sito: [www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it)

di Roberto Caramelli

ABBONATI A **Rep:**

23 ottobre 2019

Viaggiare, oggi, significa scoprire un territorio attraverso esperienze diverse, che vanno dalla cultura alla storia, dalla natura ai sapori. Visit Brescia propone nel suo territorio itinerari adatti a tutti, che toccano la città, le sponde dei laghi, le colline, le montagne, i vigneti e i frutteti, nel segno di #makeinbrescia. Ecco alcuni esempi. Andrea e Marco accolgono i visitatori e gli appassionati del mondo del vino tra le botti in acciaio e in legno di rovere dell'azienda agricola Luscietti-Bignotti di Piambomo, in Valle Camonica. Qui, troverete ottimi rossi con uvaggi di Merlot e Barbera, frutto dei vitigni storici già coltivati da nonno Pietro dagli anni Cinquanta. E non solo: per accompagnare i calici e il racconto sulla storia della Cantina, il cantiniere Paolo proporrà una selezione di formaggi e salumi locali. "Vini di carattere arrampicati in Valle Camonica", come esperienza, è proposta al prezzo di 19 euro a persona.

Nella bottega laboratorio di Braone, in Val Camonica, i maestri dell'intaglio e della scultura del legno guidati da Franca Ghitti propongono dimostrazioni e lezioni dedicate al loro lavoro. Sgorbie e pialle sono gli strumenti del mestiere coi quali ci si può cimentare per creare pezzi unici e fatti a mano: mobili, figure sacre, bassorilievi, decori e complementi d'arredo. Ai partecipanti alle lezioni vengono forniti colori e pennelli per dare vita alle piccole sculture tipiche della valle: "Un giorno da artigiani" costa 35 euro a persona (gratis per i bambini).

Assomiglia alla figura di Mastro Geppetto falegname, Claudio, sempre in Val Camonica, che accoglie nel suo laboratorio d'altri tempi apprendisti che vogliono scoprire cosa si celi dentro l'anima di un pezzo di legno. Con il tornio si può

## OFFERTE DELLA SETTIMANA



### Un boutique hotel a due passi dal Colosseo

Da 234 euro, due persone, in doppia, con colazione. NH Collection Fori Imperiali. [www.nh-hotels.it](http://www.nh-hotels.it)



### L'estate, alle Seychelles dura tutto l'anno

Da 3.476 euro 2 persone, 8 giorni, pernottamento con prima colazione, volo dall'Italia, trasferimenti. SeyVillas. Info e prenotazioni: [www.seyvillas.com](http://www.seyvillas.com)



### Il territorio di Brescia: un mondo tutto da scoprire

Da 80 euro a notte, in uno dei tanti B&B o agriturismi nella provincia. Tutte le info nel sito: [www.visitbrescia.it](http://www.visitbrescia.it)

trasformare un ceppo di legno in utensili da cucina, giochi per bambini, gambe da tavolo, attaccapanni e piccoli gioielli. L'esperienza da falegname costa solo 15 euro a persona, e ognuno può portare con sé, a casa, l'oggetto creato.

C'è anche l'antica "Arte del Far Carta", a Toscolano Maderno, sul Lago di Garda, dove Filippo, Marco e Valentina hanno recuperato i segreti e le tecniche degli Anziani Cartai: ora si propongono ai visitatori con le loro raffinate creazioni, tutte fatte a mano. Nel laboratorio, al prezzo di 39 euro a persona, si apprendono i passaggi per creare singoli ed eleganti fogli di carta a partire da fibre vegetali pure o di riciclo, come si faceva seicento anni fa, quando le cartiere della valle sfruttavano la forza e l'abbondanza dell'acqua del torrente Toscolano.



Condividi

Ecco ora una tappa dedicata agli antichi sapori: di panetteria e pasticceria, sul Lago d'Idro e Valle Sabbia. Qui visitiamo il laboratorio della Pasticceria Bazzoli di Odolo, vera eccellenza della provincia di Brescia. Gli aspiranti panettieri possono scoprire il regno di Beniamino, che usa il lievito madre per i suoi impasti. Le sue spiegazioni ai visitatori faranno comprendere i segreti delle materie prime (di ieri e di oggi) e le moderne tecniche di panificazione. "Impastando e lievitando", così possiamo chiamare questa esperienza, costa 15 euro a persona.

Anche l'acqua ha il suo spazio in questo itinerario: dal cantiere nautico al rimessaggio sul Lago d'Iseo, la visita della Nautica Bellini in compagnia di Martina è un tuffo nel passato, all'epoca d'oro delle imbarcazioni Riva che, negli anni Cinquanta, erano un autentico status symbol per molti italiani. Si potrà assistere ad un restauro completo di barca, nel backstage di una collezione composta di 22 esemplari, dei quali 3 unici al mondo. Da aprile a ottobre, volendo, ci si può anche prenotare per un tour in barca. La "Dolce Vita sul Lago d'Iseo", chiamiamo così quest'altra esperienza, è proposta al prezzo di 25 euro a persona.

Tomiamo al vino. Terroir, vini ed etichette sono le parole d'ordine per la degustazione non convenzionale negli spazi dell'azienda agricola San Michele a Capriano del Colle. Qui, la vendemmia è tutta biologica, fatta per valorizzare al massimo il vitigno del Marzemino, arrampicato sul Monte Netto. Elena e Mario propongono con passione un tour attraverso la vinificazione, a partire dalla bacca blu-nerastra. Oltre a una degustazione con spiegazione dei parametri olfattivi e gustativi e suggerimenti di abbinamenti gastronomici, l'esperienza prevede la realizzazione di un'etichetta completa con tutte le informazioni sul vino

[Vedi tutte le offerte](#)

TAGS



**Un viaggio in Tunisia: questa è la stagione giusta**

Da 826 euro a persona, pacchetto di Eden Viaggi: 7 giorni nel resort 5 stelle The Sinbad, trattamenti...



**Da ottobre, la Sardegna conviene**

Da 49 euro traghetto andata e ritorno per 2 persone sulla linea

Livorno-Olbia. Prenotazione e viaggi...



**Weekend di pesca all'astice in Svezia: emozioni e sapori**

Da 297 euro a persona, al giorno,

pernottamento in camera doppia nello Stora Hotellet; il pacchetto ...



assaggiato, per poi tornare a casa con una bottiglia personale e unica. L'esperienza sul Marzemino di San Michele, costa 20 euro a persona.

Ora una puntata sul mondo dello spettacolo. Cosa unisce la provincia di Brescia a Leonardo Di Caprio? All'apparenza, nulla. Invece, un legame, c'è. Se osservate con attenzione il fucile imbracciato dal personaggio interpretato dall'attore in "The Revenant", noterete che quella raffinata e impeccabile opera di riproduzione è uscita dalla prestigiosa Davide Perdersoli & Figli di Gardone Val Trompia. Un'azienda specializzata nella rievocazione delle battaglie, che ripercorre dal 1957 la storia militare mondiale, realizzando modelli fedeli e di altissima qualità di armi storiche e sportive, lavorate manualmente e con il contributo di maestri incisori. La visita allo show room e la possibilità di toccare con mano le armi di antiche battaglie valgono il viaggio. Ma è l'abilità degli artigiani, la vera protagonista di questa esperienza inedita. "Armi da Oscar", chiamiamo così quest'altra esperienza, è proposta al prezzo di 10 euro a persona.

A Cigole, la cooperativa L'Antica Terra mira a preservare le biodiversità e le tradizioni del territorio, trasmettendo l'amore per l'agricoltura. Insieme alle erbe spontanee che crescono nella pianura bresciana, le spighe di monococco (antica varietà di cereale presente già nell'Età del bronzo) sono la materia prima dell'arte di Elisa, operatrice olistica specializzata in cucina naturale. È lei a proporre un workshop incentrato sulla lavorazione del Casoncello, tipico tortello di pasta fresca con farina di monococco, ripieno di erbe spontanee e grana padano. Seguendo le indicazioni di una maestra d'eccezione, si possono creare personalissimi Casoncelli, che vengono poi degustati con birra artigianale, anch'essa prodotta con grano monococco, prima di andare alla scoperta di specialità come biscotti veg, tisane, salse, pasta secca di grani antichi, farine. Il costo per la partecipazione all'esperienza dei Casoncelli di monococco alle erbe spontanee, è di 20 euro a persona.



Condividi

Ancora vini, questa volta del Lago di Garda, dell'azienda vinicola dei Fratelli Girelli, autori di Lugana Orestilla, Doc dichiarato nel 2017 miglior bianco del mondo. Realizzata secondo i canoni della bioarchitettura e immersa tra vigne, rose e lavanda, la Cantina è il simbolo di una filosofia produttiva che non teme la sperimentazione e l'apertura delle porte ad appassionati che vogliono scoprire tutto quello che il terroir di Montonale trasmette ai vini. La visita inizia con una passeggiata tra i vigneti, per poi toccare con mano i tini d'acciaio, le botti in rovere e le anfore di ceramica nell'ambiente dedicato alla vinificazione: il

programma comprende la degustazione di 3 annate di ogni etichetta, per un totale di 6 vini, con l'accompagnamento di croccanti grissini artigianali, salumi e formaggi tipici. La verticale di Lugana in degustazione, con le spiegazioni, è proposta al prezzo di 35 euro a persona.

Ora un po' di storia, anzi, di tradizione: quello delle reti a Monte Isola è quasi un mito, importante, affascinante, legato all'arte della pesca, che alimenta l'economia di questo territorio da secoli. Nate come strumento indispensabile per chi si guadagnava da vivere gettandole in mare, le reti, oggi sono utilizzate in eventi sportivi internazionali nell'ambito del tennis, del calcio o del basket. Veterana "retaia", Daniela, è la persona ideale per raccontare un'arte antica che diventa anche oggetto di un piccolo laboratorio per testare l'abilità dei presenti con ago e filo. Si inizia dalla visita al museo e si prosegue con la realizzazione di un manufatto di corda e rete, come tradizione comanda, osservando anche l'attuale modello produttivo, tra innovazione e procedimenti tradizionali. L'esperienza "In rete a Montisola" è proposta al prezzo di 37 euro a persona.

L'arte del recupero di capolavori compromessi dal tempo si apprende nello studio di Renata e di sua figlia Ivana a Brescia. Tra cornici, tele, affreschi e policromie lignee, all'interno di un palazzo storico affrescato con opere di fine Cinquecento e Settecento, le parole e i gesti di Ivana vanno dal Rinascimento a oggi, e insegnano tutti i segreti del restauro: questa esperienza, con fogli e colori compresi, costa 35 euro a persona.

I pasti si chiudono con un caffè. Anche questo lungo percorso proposto da Visit Brescia non poteva che concludersi con la "divina" bevanda. Andiamo a visitare con Fabio gli impianti di trasformazione dei chicchi di caffè della Torrefazione Agust di Brescia, provenienti dalle migliori piantagioni del pianeta. In questo laboratorio ricco di aromi e fondato su una filosofia della sostenibilità che viene da miscele di agricoltura biologica, l'esperienza "Un mondo in tazzina" costa di 15 euro a persona, compresa una confezione delle migliori miscele Agust.

*"La Repubblica si batterà sempre in difesa della libertà di informazione, per i suoi lettori e per tutti coloro che hanno a cuore i principi della democrazia e della convivenza civile"*

Carlo Verdelli

[ABBONATI A REPUBBLICA](#)

© Riproduzione riservata

23 ottobre 2019

IL NETWORK

Espandi ▾

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDi Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA - ISSN 2499-0817