

## DEGUSTAZIONE DI FRANCIACORTA

**16.00 • 18.00**

Ingresso riservato a stampa ed operatori

**18.00 • 21.00**

Apertura al pubblico. Ingresso € 15  
(Soci Ais, Onav, Fisar e Slow Food € 10)

## LE CANTINE PRESENTI AL BANCO D'ASSAGGIO

Antica Fratta, Azienda Agricola Fratelli Berlucci,  
Barone Pizzini, Bellavista, Berlucci Guido, Bersi  
Serlini, Biondelli, Bosio, Ca' del Bosco, Camossi,  
Cantina Chiara Ziliani, Castel Faglia, Castello  
Bonomi Tenute in Franciacorta, Castello  
di Gussago La Santissima, Cavalleri, Colline  
della Stella, Contadi Castaldi, CorteBianca,  
Ferghettina, Franca Contea, il Mosnel,  
La Montina, Lantieri de Paratico,  
Le Marchesine, Lo Sparviere, Massussi,  
Mirabella, Montenisa, Monte Rossa,  
Ricci Curbastro, Ronco Calino,  
San Cristoforo, Solive, Uberti, Vezzoli  
Giuseppe, Villa Crespia – Muratori,  
Villa Franciacorta

Durante il Festival sarà possibile degustare anche  
Curtefranca e Igt Sebino di alcune aziende.

**26**  
MAGGIO  
2014

MILANO  
CHIOSTRI DEL MUSEO  
DELLA SCIENZA  
E DELLA TECNOLOGIA  
LEONARDO  
DA VINCI  
Via San Vittore, 21

## GLI EVENTI NELL'EVENTO (SALA DELLE COLONNE)

### 17.45 Conferenza Stampa di presentazione "Franciacortando"

14 e 15 giugno 2014: due giorni interamente  
dedicati allo street food. Sabato, sette location  
suggestive lungo la Strada del Franciacorta  
dove sette chef stellati insieme a sette chef del  
territorio proporranno cibi di strada. La sera, sette  
cene gourmand in raffinati ristoranti. Domenica, un  
grande evento all'interno del suggestivo Castello di  
Passirano, dove cibo, vino e musica saranno i veri  
protagonisti. Per tutto il fine settimana cantine aperte al  
pubblico per visite e degustazioni.  
[www.franciacortando.it](http://www.franciacortando.it)

### 18.30 L'abbinamento perfetto

Show cooking durante il quale wine blogger e food blogger si  
cimenteranno in una sfida ai fornelli per creare una ricetta da  
abbinare ad un misterioso Franciacorta. La giuria sarà presieduta  
dalla food blogger Chiara Maci e sarà composta da: Giancarlo  
Morelli (chef del ristorante Pomiroeu), Nicola Bonera (Sommelier  
AIS), Anna Bogoni (direttore di Elle a Tavola), Laura Maragliano  
(direttore di Sale&Pepe). Ingresso libero, posti limitati.  
Prenotazione obbligatoria a [eventi@franciacorta.net](mailto:eventi@franciacorta.net)