



Verona, 23 maggio 2019

Oggetto: *Uscita in Franciacorta*

La Nobile Compagnia della Buona Tavola

è lieta di invitarVi all'uscita:

Franciacorta, fra antichi saperi e sapori di vini

Sabato 1 giugno 2019

Programma

*ore 8,30, ritrovo in sede della Nobile Compagnia della Buona Tavola,
p/o OFFICINA 18, in via Copernico, 18 - Verona*

ore 8,45, partenza (con pullman),

A seguire:

- Visita all'Abbazia Olivetana di San Nicola,
Via Brescia, 83 - Rodengo Saiano (BS)*
 - Visita alla Cantina "Antica Fratta" (con degustazione vini "Franciacorta"),
Via Fontana, 11 - Monticelli Brusati (BS)*
 - Convivio p/o Ristorante "Bella Iseo", Via Caproni, 246 - Iseo, loc. Pilzone (BS)*
- Ore 16,00 circa, Brindisi finale e rientro.*

Quota di partecipazione "tutto compreso": 45 €/cad

(da versare alla cassiera, Lorella Mantovani, prima della partenza)

L'Incontro è aperto a tutti

*Per motivi organizzativi si prega confermare la partecipazione, entro martedì 28 maggio,
alla Segreteria: cell. 347 2551539.*



Nobile Compagnia della Buona Tavola

p/o Officina 18 - Via N. Copernico, 18 - 37135 Verona - Italy

C.F. 93278970236

www.ncbt.it

info@ncbt.it



Uscita in Franciacorta, sabato 1 giugno 2019

ABBAZIA OLIVETANA DI SAN NICOLA



L'abbazia fu fondata dai monaci cluniacensi - congregazione dell'Ordine di San Benedetto - verso la metà dell'XI secolo. La ubicazione del monastero fu posta su un quadrivio romano, che portava alla città e serviva da ostello per i pellegrini in viaggio per Roma.

Lo sviluppo del monastero - come quello di altri cenobi cluniacensi presenti in Franciacorta - avvenne inizialmente per impulso della importante badia di Pontida e

di quella di San Paolo d'Argon.

Il monastero di Rodengo affermò presto una propria autonomia, in connessione anche con lo sviluppo economico dovuto alle molteplici donazioni ed acquisti di proprietà terriere. Come per tutti gli altri monasteri benedettini la gestione di tali proprietà fece subito riferimento all'ausilio di fratelli conversi.

Già nella seconda metà del XIII secolo, tuttavia, lo sviluppo spirituale ed economico del monastero si era arrestato.

Nel 1446, per volere di papa Eugenio IV, la primitiva abbazia fu affidata agli olivetani. Aspri contrasti segnarono la rinuncia ai propri privilegi da parte dell'ultimo abate commendatario, e solo nel 1450 il passaggio del monastero agli olivetani divenne definitivo^[3].

Iniziò subito una forte ripresa delle fortune spirituali ed economiche del monastero.



Fin dal 1450 si assunse la decisione di riedificare il complesso abbaziale, a cominciare dalla chiesa di San Nicola, interamente ricostruita nel luogo ove sorgeva la vecchia chiesa cluniacense.

Nel 1797 il Governo Provvisorio di Brescia, in virtù delle leggi napoleoniche, decretò la soppressione del monastero e la sua assegnazione all'Ospedale femminile di Brescia.

Dopo un lungo periodo di decadenza, nel 1969 l'abbazia è tornata, per interessamento di papa Paolo VI ai monaci olivetani. Si è da allora avviata - con il sostegno della Sovrintendenza di Brescia e di numerose associazioni - un'ininterrotta opera tesa a riportare il complesso architettonico al suo antico splendore.



Nobile Compagnia della Buona Tavola

p/o Officina 18 - Via N. Copernico, 18 - 37135 Verona - Italy

C.F. 93278970236

www.ncbt.it

info@ncbt.it



Uscita in Franciacorta, sabato 1 giugno 2019

LA FRANCIACORTA



La Franciacorta: 320 chilometri quadrati racchiusi tra Brescia, le Prealpi Retiche, il Lago d'Iseo e il fiume Oglio.

Una regione dolcemente collinare, i cui terreni di natura alluvionale, ricchi di ciottoli e calcare, si sono scoperti patria delle più blasonate bollicine italiane.

Le fresche brezze che discendono dalle vallate prealpine portano salutari escursioni termiche, la buona insolazione e la piovosità ben distribuita creano condizioni ottimali per ottenere vini base che favoriranno la rifermentazione in bottiglia secondo il metodo Franciacorta.

Territorio giovane che si è mostrato capace di creare prodotti unici e riconoscibili. Il Franciacorta, primo vino spumante italiano metodo classico ad avere ottenuto nel 1995 la DOCG, diventa espressione del suo territorio.

Franciacorta è quindi una terra (la Franciacorta), un metodo (il Metodo Franciacorta) e un vino (il Franciacorta).

CANTINA ANTICA FRATTA

Della cantina, costruita nel rione Fratta di Monticelli Brusati, si parlava già con ammirazione a metà Ottocento. Il Cavaliere di Gran Croce Luigi Rossetti ne aveva fatto la più grande e bella della provincia: con quattro tronchi di galleria disposti a croce greca,



poteva accogliere ben seimila ettolitri di vino, un'enormità per quei tempi. Da qui il



soprannome attribuite dai locali: el cantinù, il cantinone. Con la scomparsa di Luigi Rossetti, la proprietà passò più volte di mano, attraversando un periodo di abbandono interrotto nel 1979 dalla nascita di Antica Fratta, il progetto destinato a riportarla all'antico splendore. Oggi Antica Fratta "ricomincia" dalle sue nuove, grandi ambizioni, con la ferma intenzione di diventare "Essenza" di Franciacorta



Nobile Compagnia della Buona Tavola

p/o Officina 18 - Via N. Copernico, 18 - 37135 Verona - Italy

C.F. 93278970236

www.ncbt.it

info@ncbt.it



Uscita in Franciacorta, sabato 1 giugno 2019

RISTORANTE BELLA ISEO ... Serviamo Emozioni ...



Al ristorante Bella Iseo lo splendido connubio di una sala che offre una vista mozzafiato, una terrazza a filo d'acqua e la grande passione nel proporvi un servizio semplice, ma sempre curato ed elegante, fa di un momento di convivialità, un momento speciale, quasi magico. Le materie prime vengono scelte in maniera accurata e nel rispetto del territorio, che si divide tra Sebino, Franciacorta e Valle Camonica, e che le mani sapienti dei nostri chef sanno trasformare per rendere ogni piatto un'esperienza unica e intensa, che sappia "coccolare" i vostri sensi.

Qui alla "Bella Iseo" non si fa solo un servizio, noi "serviamo... emozioni a filo d'acqua".



Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti attraverso questo percorso del gusto e dei sensi.

Il nostro Chef propone una cucina eclettica attenta alle Materie prime e al Sapore, frutto di un'esperienza maturata negli anni.

Lo Chef propone **degustazioni legate al Territorio**, Pesce di Lago e **Sapori di Franciacorta** con un menu a la Carte dove gustare piatti a base di **Pesce e Crostacei**.

La seduzione di questa Cucina prosegue con i Dolci di nostra produzione.

Il Ristorante Bella Iseo



Nobile Compagnia della Buona Tavola

p/o Officina 18 - Via N. Copernico, 18 - 37135 Verona - Italy

C.F. 93278970236

www.ncbt.it

info@ncbt.it