

4 aprile 2023

Il nome Franciacorta deriva dal latino "curtes francae", le comunità dei monaci benedettini esentate durante il Medioevo, dal pagamento delle tasse in cambio della bonifica e messa a coltura della terra a loro affidata. I confini della Franciacorta furono fissati nel 1429 quando la zona era sotto il controllo della Repubblica di Venezia.



Menu

- . aperitivo Cascina San Lorenzo
 - . casoncelli di pasta fresca con burro fuso e pancetta **
 - . tagliata di manzo con rucola, grana e patate al forno
 - . torta di albicocche e ricotta
- Caffè, acque e vini inclusi

** specialità della Franciacorta



Cascina San Lorenzo ha introdotto nel 2003 il frantoio per la produzione dell'olio d'oliva proveniente da alberi secolari di proprietà. Dal 2017 il frantoio San Lorenzo può fregiarsi della certificazione biologica.



Foto © AAO

Gita al Lago d'Iseo | Franciacorta

Quest'anno la gita sociale è anticipata per permettere anche ai viticoltori soci di partecipare. Vi proponiamo una giornata con destinazione la zona della Franciacorta, terra di bollicine e oli. La gita è aperta anche ai non soci.

Data	Sabato 13 maggio 2023
Partenza	ore 7:00 dalla Piazza S. Stefano di Rancate <i>Ritrovo 6:50</i>
Posteggi	in via ai Grotti a Rancate subito dopo la strettoia, in direzione di Riva S. Vitale (posteggio scuole, gratuito). <i>Maggiori dettagli sul retro</i>
Programma	Visita guidata di Iseo, comune lombardo di quasi 10'000 abitanti. Seguirà il trasferimento in agriturismo con visita del frantoio e una degustazione di oli curata da Marco Antonucci, giornalista, esperto e presidente dell'International Olive Experts Association. Dopo il pranzo si visiterà una cantina ricca di storia, nata nel 13° secolo e alla 18a. generazione.
Menu	Vedi sulla sinistra. Comunicare in fase d'iscrizione eventuali allergie o vegetariani.
Rientro	Ore 19.30 circa a Rancate.
Costo	CHF 100.00 da pagare in contanti alla partenza. Costi sostenuti da AAO e causati dal ritiro poco prima della partenza, saranno ricaricati all'iscritto. Grazie della comprensione.
Informazioni	Claudio Premoli mob. 079-731 63 83 email: premoli.claudio@gmail.com
Termine d'iscrizione	<u>Entro il 4.5.2023</u> tramite email o telefono. Indicare nome, cognome, indirizzo e recapito telefonico per i non soci.



La provincia di Brescia conta oltre mezzo milione di olivi ed è concentrata prevalentemente sulle sponde del Lago di Garda e del Lago d'Iseo ma è presente in tutta la fascia che va dalla Franciacorta fino alle zone della Lugana. Le principali varietà coltivate nelle 1'800 aziende sono la Casaliva, varietà autoctona del Lago di Garda, la Sbresa sul Lago di Iseo e la varietà internazionale Leccino.

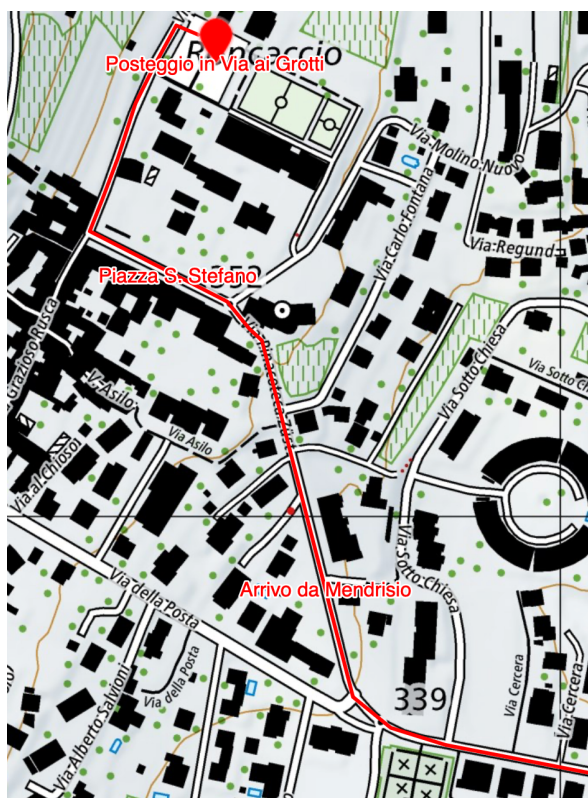
La produzione 2022 è di ottima qualità, anche dal punto di vista organolettico, come non si è vista da anni, con un olio molto fruttato, piccante e con un colore verde brillante, dovuto allo stato di maturazione delle olive.



Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch

Posteggio in Via ai Grotti

Partenza da Piazza S. Stefano



Buon viaggio e buon divertimento