

In partenza il Treno dei sapori Binario di squisitezze e cultura

Sulla linea Brescia-Iseo-Edolo vagoni restaurati diventano ristorante chic

di MILLA PRANDELLI

— ISEO —

VIAGGIARE su un comodo treno trasformato in un caratteristico quanto lussuoso ristorante sarà una delle possibilità offerte ai turisti e ai residenti che tra la primavera e l'autunno del 2011 sceglieranno di trascorrere le loro giornate libere sul lago d'Iseo. Da domenica primo maggio, difatti, lungo la ferrovia Brescia-Iseo-Edolo entrerà in servizio il "Treno dei Sapori", che nel fine settimana condurrà alla scoperta sia dei luoghi che dei piatti e dei prodotti caratteristici di quest'angolo del bresciano.

Il primo itinerario, battezzato "Arte del formaggio e del vino", servirà a fare conoscere le cantine di Franciacorta e i caseifici della Valcamonica. Le proposte si susseguiranno ogni sabato e domenica fino a ottobre, con prezzi variabili a seconda della durata del tragitto e del tipo di degustazione richiesta.

«**A BORDO** sarà possibile pranzare oppure assaggiare dei prodotti bresciani — spiega Stefano Vezzoli, direttore dell'agenzia To Be,



IL VIAGGIO SPECIALE Un ospite si lascia fotografare divertito mentre pranza sul treno dei Sapori: nel piatto carne, polenta e buon vino

che gestisce il servizio grazie a una convenzione con Le Nord — Siamo dotati di tre sale ristorante e di una vineria. In tutto abbiamo 75 posti a sedere suddivisi in due carrozze BZ80».

Per precisa scelta a proporre i piatti tipici sarà una trattoria franciacortina: "Da Picoti" di Corte Franca, specialista nelle carni allo spiedo. «I nostri ospiti saranno de-

liziati dalla più vera brescianità, con una grande attenzione alle cose buone di Sebino, Franciacorta e Valcamonica. Abbiamo sposato la filosofia del chilometro zero — sottolinea Donato Elefante, responsabile del settore ristorazione — I salumi saranno Alipandi, i formaggi della Cissva e del Consorzio Silter, i dolci del consorzio della Castagna di Valcamonica.

Le carni saranno di Ab Carni e Alicarni, mentre gli spiriti sono stati scelti tra quelli delle Distillerie Franciacorta e di Borgo Antico San Vitale. La pasta sarà di Nardi, l'olio del frantoio La Vela e il pane del pastificio Non solo Pane. I vini saranno franciacortini: di Berlucchi e dell'azienda Castello di Gussago».

SULLE TAVOLE saranno di volta in volta serviti la carne allo spiedo, i casoncelli, il manzo all'olio di Rovato oppure il pesce di lago. «Abbiamo immediatamente creduto nel "Treno dei sapori" — sottolinea Mario Malossini, responsabile dello sviluppo turistico di Le Nord — il turismo è cambiato. La gente chiede nuove proposte. E pensiamo che il territorio, unito alla storia e all'enogastronomia, possa rappresentare una importante attrattiva». Per fare conoscere la zona, saranno sempre presenti due guide turistiche che spiegheranno ciò che si vedrà dai finestrini e ciò che si assaggerà. Il "Treno del Gusto", potrà essere anche affittato per eventi privati come matrimoni, cene aziendali oppure per feste. Per conoscere orari e costi consultare il sito di promozione turistica www.area3v.com.

LO SCRITTORE

L'ispirazione di una storia d'amore sulla tratta dei pendolari



TRAMA Giannino Botticchio

— ISEO —

GLI ITINERARI e i paesaggi del "Treno e dei sapori" e della ferrovia Brescia-Iseo-Edolo sono tra i protagonisti del nuovo libro dello scrittore camuno Giannino Botticchio, che ieri è stato tra gli ospiti saliti per la prima volta sul convoglio del gusto. Il romanzo, che sarà presentato tra qualche settimana, è ambientato tra Rogno e Brescia, ollegati fra loro dal viaggio in treno che il personaggio principale del romanzo compie tutti i giorni per amore. Da marzo Botticchio sta viaggiando lungo la Brescia-Iseo-Edolo almeno 4 volte la settimana. Mi.Pr.