

L'EVENTO

Dal 9 all'11 ottobre Castegnato torna ad essere il cuore di un grande viaggio attraverso i sapori, le tradizioni e le identità dei territori italiani con la 28esima edizione di Franciacorta in Bianco, manifestazione che negli anni ha saputo conquistare un posto di rilievo nel panorama nazionale delle iniziative dedicate al mondo lattiero-caseario e all'enogastronomia di qualità.

Un appuntamento che non vuole essere soltanto una vetrina commerciale, ma che interpreta il formaggio come uno straordinario ambasciatore di cultura, territorio e tradizione. Dietro ogni prodotto caseario, infatti, ci sono persone, aziende, allevatori, casari, tecniche di lavorazione, paesaggi e comunità che hanno costruito nel tempo un patrimonio di conoscenze che merita di essere raccontato, conosciuto e valorizzato. È proprio questa la filosofia che accompagna Franciacorta in Bianco sin dalle sue origini e che, edizione dopo edizione, ha permesso alla manifestazione di rinnovarsi senza perdere il proprio legame con il territorio. «Una rassegna – sottolinea la sindaca di Castegnato Patrizia Turelli – che non è soltanto una grande esposizione di prodotti, ma un vero progetto di promozione culturale ed economica, capace di raccontare l'identità dei territori attraverso i loro formaggi, le tradizioni, i produttori e le



Organizzazione. La sindaca Patrizia Turelli con Flavio Bonardi

Dal 9 all'11 ottobre c'è Franciacorta in bianco

persone che ogni giorno custodiscono un patrimonio unico di conoscenze e sapori».

Parole che sintetizzano bene il ruolo assunto dalla manifestazione nel corso degli anni. Franciacorta in Bianco è infatti diventata una piattaforma capace di mettere in relazione il mondo della produzione con quello dei consumatori, della ristorazione, della cultura gastronomica e del

turismo. L'edizione 2026 vuole rafforzare ulteriormente questa vocazione, proponendo ai visitatori una vera e propria esperienza. Il formaggio sarà il punto di partenza per conoscere territori differenti, scoprire tradizioni produttive spesso profondamente diverse tra loro e comprendere quanto il patrimonio agroalimentare italiano sia ricco e articolato.

Il formaggio non è solo un alimento: è una storia

■ Uno degli elementi distintivi di Franciacorta in Bianco è la volontà di superare la concezione del formaggio come semplice alimento. Ogni forma racconta la qualità dei pascoli, il lavoro degli allevatori, il rapporto con gli animali, le tecniche di trasformazione del latte, l'ambiente naturale e la storia di una comunità. Per questo motivo la manifestazione rappresenta un'importante occasione di promozione turistica: il visitatore che impara a conoscere un prodotto è naturalmente portato a scoprire il territorio in cui nasce, confermando come enogastronomia e turismo rappresentino due facce della stessa strategia di valorizzazione territoriale. La 28esima edizione intende rafforzare questo legame tra produzioni agroalimentari, cultura e promozione del territorio, trasformando Castegnato per tre giorni in un luogo d'incontro privilegiato tra produttori e pubblico. Sarà un'occasione



Filiera. La lunga strada che porta al formaggio

speciale in cui incontrare direttamente i casari, ascoltare le loro storie e scoprire prodotti che sono il frutto di generazioni di esperienza. La manifestazione diventa così uno strumento di educazione al consumo consapevole, invitando il pubblico a soffermarsi sulla qualità, sulla provenienza e sulla sostenibilità delle filiere.

L'EVENTO

Saranno oltre trentacinque gli espositori provenienti da diverse regioni italiane a dare vita all'area espositiva della manifestazione. «Ogni banco espositivo - spiega il

Presidente di Castegnato Servizi Flavio Bonardi - rappresenterà un viaggio tra paesaggi, tradizioni e culture diverse, offrendo ai visitatori l'opportunità di conoscere non solo prodotti di eccellenza, ma anche le storie dei territori da cui nascono». La presenza di produttori provenienti da diverse aree del Paese consentirà al pubblico di compiere un vero itinerario gastronomico attraverso l'Italia, incontrando formaggi differenti per caratteristiche, tecniche di produzione, stagionatura e tradizione. Ma soprattutto sarà possibile conoscere direttamente le persone che lavorano dietro questi prodotti. Il programma della tre giorni si preannuncia particolarmente ricco di appuntamenti. Si comincia in piazza Dante venerdì 9 ottobre dalle ore 18 (ore 20 inaugurazione) alle ore 23, continuerà sabato 10 ottobre dalle ore 10 alle ore 22 e domenica 11 ottobre dalle ore 10 alle ore 20 con il brindisi di chiusura e l'arrivederci al 2027. Alle 20 di venerdì sarà la presentatrice televisiva e attrice Sofia Bruscoli, madrina dell'evento ad aprire la rassegna. La sua presenza accompagnerà il momento inaugurale di una rassegna che ha saputo costruire un'identità solida e



Sapori tipici. Dal 9 all'11 ottobre a Castegnato

Trentacinque espositori in arrivo da tutta Italia

riconoscibile nel panorama degli appuntamenti enogastronomici italiani. Come da tradizione, la manifestazione sarà anticipata dall'appuntamento «Aspettando Franciacorta in Bianco», una serata speciale dedicata all'incontro tra alta gastronomia e produzioni casearie. La cena si svolgerà presso il Ristorante Carlo Magno e rappresenterà l'anteprima ufficiale della manifestazione, con un percorso gastronomico curato da chef nazionali

ideato per introdurre i temi che verranno sviluppati durante il weekend. Uno degli incontri più attesi sarà la partecipazione di chef di fama nazionale, chiamati a confrontarsi con la versatilità del formaggio attraverso ricette originali. Gli showcooking permetteranno al pubblico di osservare la preparazione dei piatti e comprendere come un prodotto della tradizione possa essere reinterpretato attraverso i linguaggi della cucina contemporanea.

«Ogni anno ci rinnoviamo per continuare a migliorare»

Il patrimonio lattiero-caseario italiano è immenso e diversificato. Ogni area geografica ha sviluppato nel tempo identità uniche che Franciacorta in Bianco valorizza mettendole a confronto in un'unica grande piazza. Il formaggio diventa così un veicolo di narrazione capace di raccontare la montagna, la pianura, la collina e la vita delle comunità rurali. «Questa ventottesima edizione - aggiunge Flavio Bonardi, presidente di Castegnato Servizi - assume un significato ancora più importante perché testimonia la capacità di Franciacorta in Bianco di rinnovarsi costantemente senza perdere la propria identità. Abbiamo voluto costruire un'edizione nella quale il formaggio sia ancora una volta il protagonista, ma attraverso una narrazione più ampia. Vogliamo parlare di territori, di persone, di cultura, di turismo, di agricoltura e di futuro. Il nostro obiettivo è fare in modo



Territorio. Sapori tipici da tutta Italia

che ogni visitatore possa tornare a casa non soltanto con la consapevolezza di aver assaggiato un ottimo formaggio, ma con la curiosità di conoscere il territorio, la storia e le persone che hanno contribuito a realizzarlo».