

VINI & CUCINA BRESCIANA

Formaggi nostrani

come gustarli e dove trovarli



Tempo di funghi
ricette e consigli

San Martino DOC
il vino che non ti aspetti

Copafam e nocciole
terra e sostanza

A tavola in rifugio
sentieri e piatti da scoprire

Toscolano Maderno
carta, memoria, futuro

Osterie antiche e nuove
la tradizione che si rinnova





A cura della redazione

Franciacorta in Bianco

quando il territorio fa squadra

Dal 10 al 12 ottobre 2025, Castegnato ospiterà la 27ª edizione di **Franciacorta in Bianco**, la rassegna nazionale dedicata alle eccellenze lattiero-casearie italiane. Più che una semplice fiera di settore, si tratta di un appuntamento che negli anni ha saputo unire produttori, appassionati e territori in un'esperienza fatta di degustazioni, *showcooking*, incontri e momenti di vera convivialità. Nata nel cuore della Franciacorta — terra di bollicine, ma anche di allevamenti e saperi antichi — Franciacorta in Bianco celebra la cultura del latte e del formaggio con uno sguardo aperto e contemporaneo. La qualità, il legame con la terra e la valorizzazione del patrimonio gastronomico sono da sempre i suoi ingredienti principali. Ma cosa significa oggi organizzare una manifestazione così radicata, capace di rinnovarsi restando fedele alla propria identità?

Dietro le quinte c'è un lavoro di squadra continuo,

guidato da due figure chiave: Patrizia Turelli, sindaco del Comune di Castegnato, e Flavio Bonardi, presidente di Castegnato Servizi, società *in house* che per il secondo anno consecutivo cura la regia dell'evento.

A entrambi abbiamo rivolto qualche domanda per capire da vicino come nasce la fiera, quali sono le sue sfide e perché, dopo oltre un quarto di secolo, Franciacorta in Bianco continua a fare la differenza. Il programma completo sarà disponibile prossimamente sul sito ufficiale: www.franciacortainbianco.it.

Al suo primo mandato da sindaco, Patrizia Turelli conosce bene Franciacorta in Bianco, che ha seguito nel tempo anche come cittadina e amministratrice. Per lei, la manifestazione è un appuntamento che va oltre il calendario: è parte della vita del paese, un'occasione per rafforzare il senso di comunità e promuovere le eccellenze locali con uno sguardo aperto e concreto.

Franciacorta in Bianco è il cuore gustoso dell'autunno a Castegnato, ormai parte della storia del paese. In che modo questa manifestazione contribuisce a rafforzare l'identità culturale del comune?

«È una manifestazione che racconta molto più di una semplice esposizione di formaggi. Racconta chi siamo, come territorio e come comunità. Castegnato diventa per tre giorni un crocevia del gusto, un punto d'incontro tra tradizione e innovazione, tra chi il formaggio lo produce con passione e chi lo sceglie, lo assaggia, lo porta in tavola. Franciacorta in Bianco ci rappresenta perché unisce lavoro, cultura alimentare, convivialità. È parte del nostro DNA, e oggi è anche un tassello importante del rilancio turistico e identitario del nostro comune.»

Lei è al suo secondo anno da sindaco, ma ha seguito da sempre l'evoluzione della fiera. C'è un'edizione che le è rimasta nel cuore più di altre?

«Ce ne sarebbero tante, ma se oggi provo a raccogliercle in un solo pensiero, sento che questa fiera è parte di noi. Ci appartiene, ci rappresenta. Castegnato durante l'evento diventa una casa aperta a tutti: calda, accogliente, viva di profumi, voci e storie.»

Quali sono stati, secondo lei, i cambiamenti più significativi e necessari per restare attuali?

«La capacità di parlare a un pubblico diversificato. Abbiamo mantenuto un'impostazione specialistica per gli addetti ai lavori, ma allo stesso tempo abbiamo aperto la manifestazione a famiglie, scuole, bambini, giovani. Gli showcooking, ad esempio, sono diventati uno degli appuntamenti più apprezzati: si scopre cosa si può fare con un buon formaggio anche nella cucina di casa. Inoltre,



lo sguardo si è fatto più ampio: accogliamo produttori da tutta Italia, e in passato abbiamo costruito anche gemellaggi importanti con Svizzera, Spagna e Francia. La rete cresce, e con lei la qualità dell'offerta.»

Cosa significa oggi, per una comunità come Castegnato, promuovere il territorio attraverso una fiera come questa? Quali benefici concreti porta?

«Promuovere il territorio attraverso il cibo significa raccontarne i valori, le persone, il lavoro. Franciacorta in Bianco valorizza il comparto lattiero-caseario che è parte integrante dell'identità bresciana, ma anche italiana. Ogni anno, migliaia di visitatori passano dai nostri stand, conoscono il nostro comune, la nostra provincia, le sue aziende, le sue tradizioni. C'è un ritorno importante in termini economici, ma anche culturali: chi non è mai stato a Franciacorta in Bianco può farsi un'idea precisa di quanta qualità esprima il nostro territorio. Sono convinta che si esce da questa fiera con più consapevolezza su cosa scegliere, su cosa premiare quando si acquista un formaggio.»

Cosa la emoziona di più durante i giorni di fiera: l'apertura, la folla, gli stand, o magari quel momento di calma prima del via?... E tra i visitatori c'è anche chi arriva solo per... l'assaggio. Va bene così?

«Ogni momento ha un'emozione particolare. L'apertura è sempre densa di aspettative, poi la folla che anima la piazza regala una soddisfazione enorme: vedere Castegnato piena di persone entusiaste è la ricompensa più grande. Ma confesso che il momento che preferisco è la domenica mattina presto, quando gli espositori preparano gli stand e tutto è ancora in silenzio. Si respira un senso di comunità e di lavoro condiviso che è la vera forza della manifestazione. E sì, va benissimo anche chi viene solo per l'assaggio: è proprio lì che spesso nasce la curiosità, e magari anche la scelta di portarsi a casa un formaggio nuovo. E di tornare l'anno dopo.»

Un momento di svolta è arrivato nel 2024, quando Franciacorta in Bianco è scesa in piazza Dante, dando il via a un nuovo percorso organizzativo sotto la guida di Castegnato Servizi.

FRANCIACORTA BIANCO

IN
PIAZZA

10.11.12 OTTOBRE 2025

PIAZZA DANTE · CASTEGNATO



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA - INGRESSO GRATUITO

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: franciacortainbianco@virgilio.it



www.franciacortainbianco.it