



Coltivare la speranza: una cena in Franciacorta

Al ristorante Vivilo di Corte Franca (BS) la toccante e operosa storia della Fondazione Alessandra Bono

Non sono certo poche, anche se difficilmente fanno parlare di sé, le cosiddette *charity dinner*, le cene di beneficenza che negli Stati Uniti, ad esempio, rappresentano un genere a sé, strettamente legate come sono alla mondanità e alla scalata sociale, specie da parte di chi le organizza. Nel raccontare, invece, quella che si è tenuta lo scorso 25 luglio a **Corte Franca (BS)** – in uno dei suoi ristoranti di punta, il **Vivilo**, di proprietà (insieme al resident-chef **Lorenzo Tagliabue**) di uno dei protagonisti della Franciacorta gastronomica, il **maestro pasticcere Giovanni Cavalleri**, il registro cambia completamente.



Lo chef Lorenzo Tagliabue (Foto © Fabiana Zanola).

La location scelta – che meriterà e presto un nostro approfondimento – è quel **palazzo Barboglio de Gaioncelli** (dove si trova anche l'omonima cantina di cui s'è assaggiato, durante la serata, il Satèn) immerso tra le dolci colline dove nasce uno dei vini bandiera del *made in Italy*, il Franciacorta, e che grazie a un restauro sapiente, dominato da materiali quali la pietra e il legno comunica, a partire dalle sale del ristorante al primo piano sino alla terrazza panoramica esterna affacciata sui vigneti, quella piacevole sensazione di rilassatezza che è tipica di un'elegante dimora di campagna.

E dove certo la mano dello chef Lorenzo Tagliabue ha contribuito, prima, nei piatti salati – con un suo cavallo di battaglia come il **Bollito di mare**, ma anche con le deliziose **Costine con salsa barbecue** – a dialogare, poi, con i dolci (eccellenti tanto i **cannoncini** che il **mantecato al pistacchio** insieme però all'intera selezione di mignon) firmati dal pastry chef che è titolare di una delle pasticcerie più importanti e premiate d'Italia, **Roberto a Erbusco (BS)**. E qui in un clima rilassato e senza clamori, come si addice all'operoso e schivo carattere dei suoi abitanti, è emerso il lavoro prezioso svolto dalla **Fondazione Alessandra Bono Onlus** cui l'intero ricavato della serata (che è ammontato a circa 6500 euro) è stato devoluto.



Il bollito di mare dello chef Tagliabue (Foto © Fabiana Zanola).



I dolci della Pasticceria Roberto, a Erbusco (Foto © Fabiana Zanola).

Nel 2021, ad esempio, è stato donato alla comunità di Corte Franca un intero plesso scolastico, costato 5 milioni di euro, che quest'anno ha accolto 174 bambini da 0 ai 6 anni. L'asilo nido e la scuola dell'infanzia nate con le caratteristiche di una struttura modello con i suoi laboratori per l'arte, la musica e gli spazi per percorsi educativi d'avanguardia, è intitolata ad **Alessandra Bono**, figlia di una delle famiglie eminenti della Franciacorta, scomparsa prematuramente a causa di un tumore ovarico.

E oggi nel suo ricordo l'ente filantropico istituito dai genitori di Alessandra nel 2017 è in prima linea – accanto alle iniziative a favore della comunità – a sostenere la ricerca scientifica, in particolar modo quella oncologica, con «l'obiettivo principale di sconfiggere definitivamente il tumore all'ovaio». È coltivando una speranza concreta che il dolore per l'assenza si trasforma in semi di vita nuova.

www.fondazionealessandrabono.it

Data di creazione

29/07/2024

Autore

giovanni-caldara