



## Vivilo in Franciacorta. Quando la cucina smette di spiegarsi e inizia a essere buona

*Un ambiente elegante ma caldo. Un servizio silenzioso ma presente ed empatico. Una cucina, quella di Lorenzo Tagliabue nel ristorante franciacortino, lontana dalle avanguardie e senza costrizioni. Dal mare alla montagna, piatti semplicemente buoni*

Un ristorante con filosofie mirabolanti e visioni arzigogolate oppure uno che sia oggettivamente bello, buono e che funzioni? Sfido qualsiasi chef a propendere per la prima opzione. Ha sposato perfettamente la seconda **Vivilo Ristorante** in Franciacorta.

### Vivilo Ristorante a Corte Franca: la buona tavola in Franciacorta

Tavoli pieni; un servizio gentile, empatico e frizzante; piatti capaci di scaldare il cuore per la loro sincerità – per quella che lo chef **Lorenzo Tagliabue** definisce, semplicemente, golosità.

Siamo a Corte Franca, in provincia di Brescia, nel cuore della Franciacorta. Qui, ai piedi del lago d'Iseo, è ormai consolidato il progetto **Vivilo**.

Uno spazio curato, elegante e armonico: la sala è ampia, così come i tavoli. Le grandi vetrate si alternano alla pietra e al legno, immergendo l'ospite in un'atmosfera calda e accogliente.

È in questo ambiente che tutto prende forma. Uno staff di sala stabile da anni, competente, silenzioso quando serve ma **preciso e amichevole al momento del servizio**, accompagna il racconto della cucina di Lorenzo, portata dopo portata.



La sala del ristorante Vivilo (Foto © Vivilo).

## La cucina golosa di Lorenzo Tagliabue

Si inizia con una serie di amuse bouche sfiziose e dal sapore intenso – come la *Finta oliva di tonno e pistacchio* o la *Chips di tapioca e barbabietola*.





Le amuse bouche (Foto © Marco Di Giovanni).

Spazio quindi alla prima portata, il *Bollito di mare*. Un classico di Vivilo, proposto per la prima volta nel 2014. La sapidità e la morbidezza del polpo, del calamaro e del gambero trovano equilibrio nel morso con le taccole e l'insalata riccia.



Bollito di mare (Foto © Marco Di Giovanni).

La *“finta” tartare a base di pomodoro* accompagnata da misticanza rivela tutta la sua naturalezza, ma assume anche quel tratto “goloso”, come piace allo chef, se assaggiata insieme alla salsa di sesamo tostata. Continuità azzeccata anche nell’abbinamento con un Pinot Grigio alsaziano.



“Finta” tartare a base di pomodoro (Foto © Marco Di Giovanni).

## Una ricca carta dei vini

La carta di Vivilo vanta **oltre 800 etichette**, e non è un caso. La Franciacorta è in prima posizione, tra bollicine più o meno blasonate, ma trova spazio anche un’ampia selezione di bianchi e rossi del territorio spesso trascurati. Non mancano le altre regioni italiane e una solida presenza internazionale di referenze, in particolare francesi.

In mescita ben 30 etichette a rotazione: il commensale ha tutta la possibilità di divertirsi tra assaggi diversi, partendo dalla Francia e arrivando a piccole chicche della Val Camonica, a cui il sommelier è molto affezionato.





Una parte della cantina del locale (Foto © Marco Di Giovanni).

Giocando in casa, franciacortino è anche il primo piatto: *Risotto con zafferano, limone del Garda e fonduta di Bagoss*, ben bilanciato.



Risotto con zafferano, limone del Garda e fonduta di Bagoss (Foto © Marco Di Giovanni).

Lorenzo non ama l'avanguardia fine a se stessa, né sente il bisogno di incasellarsi in un'identità rigida. La sua cucina si muove libera, seguendo l'ispirazione del momento: l'importante? Che il piatto sia goloso, che sia semplicemente buono.

Ecco perché dal mare al vegetale passando per il territorio di casa, si arriva alla quarta portata come in un distinto rifugio di montagna. *Cervo, cardoncelli e polenta* è una calda ed elegante reinterpretazione di un grande classico d'altura: il controfiletto è scottato alla perfezione, così il cardoncello, la polenta dal canto suo completa il calore del piatto.





Cervo, cardoncelli e polenta (Foto © Marco Di Giovanni).

E se ciò non bastasse, il **Carrello dei formaggi** con la sua selezione di 30 varietà (che cambiano di volta in volta) chiude la parte salata della degustazione con un'esperienza dinamica troppo spesso dimenticata al giorno d'oggi. Ce n'è per tutti i gusti: dai classici morbidi e freschi agli stagionati fino agli erborinati italiani e d'Oltralpe.





Da sn, lo chef Lorenzo Tagliabue e il pasticciere Giovanni Cavalleri (Foto © Vivilo).

Il dessert è una certezza. Al fianco di Lorenzo c'è infatti **Giovanni Cavalleri**, anima e corpo della rinomata **Pasticceria Roberto**, nel cuore della Franciacorta dal 1981. Sua la *Torta alle rose con crema di zabaione*, e la piccola pasticceria con i celebri cannoncini.



Torta alle rose con crema di zabaione (Foto © Marco Di Giovanni).

In un mondo gastronomico negli ultimi anni troppo impegnato a costruire narrazioni complesse – per chi le fa e per chi le legge – Vivilo sceglie la semplicità e le restituisce tutta la dignità e l'eleganza che merita.

#### **RISTORANTE VIVILO**

Via Nazario Sauro, 15 – Corte Franca (BS)  
Tel. 030 982 6831 | [vivilofranciaticorta.com](http://vivilofranciaticorta.com)

#### **Data di creazione**

07/04/2026

#### **Autore**

marco-digiovanni